



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula (u daljnjem tekstu ŠTUT Pula) kao nositelj projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma i AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin (u daljnjem tekstu AZRRI d.o.o.) kao partner na projektu objavljuju

JAVNI POZIV

za sudjelovanje na radionici „Suho voće iz Istre kao temelj za pripremu inovativnih slastica“

U sklopu projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma, provode se specijalizirani programi usavršavanja odraslih polaznika. Dvodnevna radionica „Suho voće iz Istre kao temelj za pripremu inovativnih slastica“, jedan je od specijaliziranih programa za čiju provedbu je zadužen AZRRI d.o.o. u suradnji sa ŠTUT Pula.

Projekt KLIK Pula sufinancira se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. godine te se provodi u suradnji sa sljedećim partnerima: Istarska županija, Obrtnička komora Istarske županije, Hrvatska gospodarska komora - Županijska komora Pula, Arena Hospitality Group d.d., Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Maistra d.d., Škola za odgoj i obrazovanje Pula, Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj - Scuola di formazione professionale Eugen Kumičić Rovigno, Uniline d.o.o., Valamar Riviera d.d., te Grad Pula - Citta Pola.

Svrha Centra za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma - KLIK Pula, jest povećanje konkurentnosti hrvatskog turizma kroz unaprjeđenje obrazovne infrastrukture i provedbu programa obrazovanja, usavršavanja i osposobljavanja ljudskih potencijala izvrsne kvalitete, sukladno potrebama visoko kvalitetnih smještajnih i uslužnih kapaciteta.

Ova specijalizirana dvodnevna radionica ima za cilj educirati pripadnike sektora ugostiteljstva i turizma o brojnim mogućnostima korištenja suhog voća kao glavne komponente za izradu inovativnih slastica lokalnog karaktera.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Za razliku od nekadašnjih vremena, kada se suho voće obilato koristilo, te se serviralo čak i kao raskošni ukras bogatih antičkih stolova, danas je ono puno manje zastupljeno u gastronomiji. Upravo je to razlog osmišljavanja te održavanja ove zanimljive tematske radionice. Kuharima i slastičarima polaznicima, ova će radionica biti veoma korisna za stjecanje novih znanja o korištenju suhog voća u izradi izvanrednih delicija kojima će moći obogatiti ponudu svojih objekata.

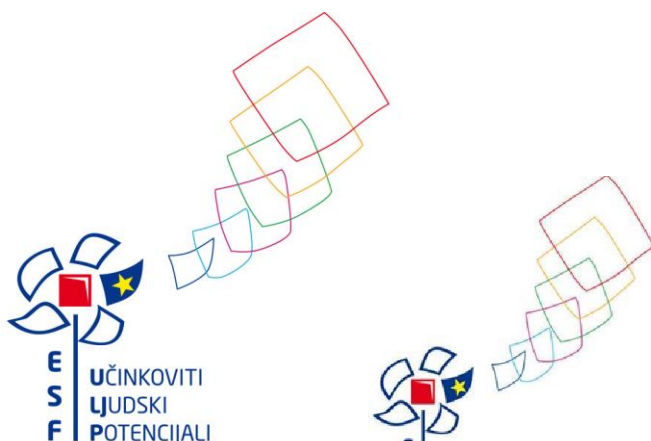
Prvi dan ove dvodnevne radionice rezerviran je za stručno predavanje na kojem će predavač polaznike upoznati sa svim karakteristikama i nutricionističkim vrijednostima suhog voća, te njihovom pravilnom upotrebom u cilju što bolje iskoristivosti u slasticama. Preostali dio prvoga dana, te drugi dan bit će posvećeni pripremi i prezentaciji inovativnih deserata u kojima će kuhar predavač koristiti suho voće poput sušene murve, smokve kao i ostalo voće karakteristično za područje Istre, te prikazati njegovo korištenje u svakodnevnoj gastronomiji. Radionicu će voditi chef predavač Ivan Peruško.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice, te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma u vezi tematike suhog voća iz Istre kao temelja za pripremu inovativnih slastica, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u ponedjeljak i utorak, 12. i 13.12.2022. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 11:00 sati.

Prijave se zaprimaju do popunjenja slobodnih mjesta, i to za po jednog polaznika iz svakog od prijavljenih objekata/institucija. Molimo sve zainteresirane da svoje prijave za sudjelovanje šalju e-mailom na iris.pentek@azrri.hr.

Napomena: aktivnost se provodi u organizaciji regionalnog centra kompetentnosti KLIK Pula-ŠTUT Pula.



www.esf.hr



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.