



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula  
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.  
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



AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin, partner na projektu KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma, objavljuje

## JAVNI POZIV

### za sudjelovanje na radionici „Inovativna jela od mesa lokalne peradi“

Projekt KLIK Pula provodi se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020.. na kojemu je AZRRI d.o.o. partner. Projekt 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., 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 provedba programa obrazovanja, usavršavanja i osposobljavanja ljudskih potencijala izvrsne kvalitete sukladno potrebama visoko kvalitetnih smještajnih i uslužnih kapaciteta. AZRRI je uključen u aktivnost razvoja i unaprjeđenja te provedbe programa redovitog strukovnog obrazovanja, programa za obrazovanje odraslih i programa cjeloživotnog učenja u RCK KLIK te ova radionica je dio specijaliziranih programa za usavršavanje nastavnika, učenika i odraslih polaznika.

Meso peradi dio je tradicionalne ponude jela u Istri te se konzumiralo na cjelokupnom teritoriju istarskog poluotoka. Više je razloga za tradicionalni uzgoj peradi, počevši od kratkog trajanja uzgoja pa do odlične iskoristivosti namirnice te na kraju i nutritivna vrijednost bijelog mesa peradi po dostupnim cijenama. Stoga je meso peradi korišteno u mnogim jelima u istarskim objektima, od juha, toplih predjela pa sve do glavnih jela. Radionicom se želi ukazati na kvalitetu domaće uzgojenih bijelih mesa naspram mesa komercijalnih uzgoja, te tako pomoći u stvaranju dodatne vrijednosti lokalno uzgojene peradi čiji će potencijal kuhari/ugostiteljski djelatnici znati iskoristiti.

Specijalizirana radionica ima za cilj polaznicima omogućiti učenje i stjecanje znanja i vještina po pitanju pripreme inovativnih jela na bazi lokalne peradi te načina vrednovanja gastronomskog potencijala bijelog mesa različitih vrsta.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula  
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.  
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



Mladi i talentirani chef Deni Srdoč prezentirat će i pripremati inovativna jela na bazi mesa lokalne peradi, čije će karakteristike te pravilne tehnike prvotno predstaviti na prvi dan radionice. Sljedeći dan će se odvijati praktični dio radionice na kojem će se prezentirati svi rezovi mesa te namirnice koje će potom biti korištene u pripremi jela.

U cilju uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u svezi tematike lokalne peradi te inovativnih jela na bazi iste, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike i održat će se u srijedu i četvrtak, 3. i 4.03.2021. godine u Edukacijsko gastronomskom centru Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 08:30 h.

Prijave na događanje se zaprimaju do popunjenja slobodnih mjesta te iz jednog objekta/institucije moguća je prijava samo jednog polazika. Molimo sve zainteresirane da svoje prijave za sudjelovanje šalju e-mailom na [edukacije@azrri.hr](mailto:edukacije@azrri.hr) ili se prijave pozivom na kontakt broj 052/351-596.



[www.esf.hr](http://www.esf.hr)



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.