



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 „Gastronomska valorizacija sireva i mliječnih proizvoda u modernoj gastronomiji 2“

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 „Gastronomska valorizacija sireva i mliječnih proizvoda u modernoj gastronomiji 2“ 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.

*Na traženje projektnih partnera, te pripadnika sektora ugostiteljstva i turizma, ponovno se organizira radionica „Gastronomska valorizacija sireva i mliječnih proizvoda u modernoj gastronomiji“ koja je održana u lipnju 2022. Ova specijalizirana dvodnevna radionica ima za cilj educirati pripadnike sektora ugostiteljstva i turizma o mliječnim*





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



*proizvodima i različitim vrstama sireva, te njihovom korištenju u pripremi modernijih varijanti jela.*

Sirevi i mliječni proizvodi većinom se koriste u predjelima te u desertima, međutim potencijal kao namirnice u kuharstvu je nedovoljno iskorišten. U posljednjih nekoliko godina pojavile su se raznorazne inovativnije varijante mliječnih proizvoda od strane lokalnih proizvođača u Istri, pa će kuhari polaznici na ovoj radionici steći znanja i vještine kako koristiti mliječne proizvode i sireve u modernoj gastronomiji odnosno pripremati će predjela, glavna jela i deserte.

Svrha ove radionice je dati kuharima polaznicima potpuno novi smjer u pripremi zanimljivih jela, koja će upotpuniti njihove jelovnike, ali i pružiti im nove ideje u daljnjem kulinarskom stvaralaštvu.

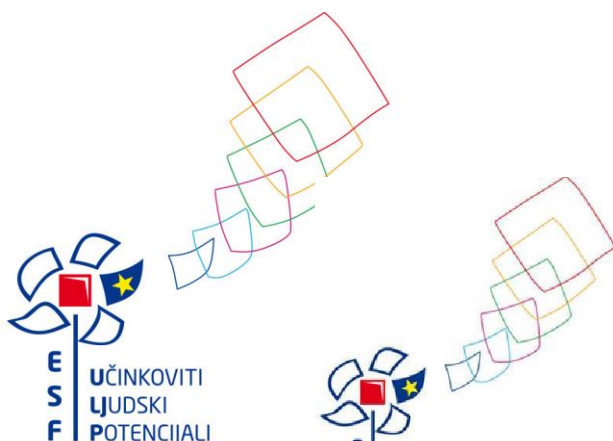
Radionica će se odvijati kroz dva dana, prvi dan održati će se stručno predavanje lokalnog proizvođača mliječnih proizvoda, na kojem će polaznici saznati sve o specifičnostima ove vrste namirnice. Po održanoj teorijskoj edukaciji, kuhari polaznici na drugi dan radionice preseliti će se u didaktičku kuhinju gdje će chef predavač Dejan Kokoresković započeti sa gastronomskim dijelom edukacije.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma u vezi tematike sireva i mliječnih proizvoda, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u ponedjeljak i utorak, 19. i 20.12.2022. 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](mailto:iris.pentek@azrri.hr).

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



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

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



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.