



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



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 kao partner na projektu objavljuju

JAVNI POZIV

za sudjelovanje na radionici „Blagdanska istarska jela na način Michelinovih chefova“

Projekt KLIK Pula provodi se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. godine. 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. 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 radionica jedan je od specijaliziranih programa za usavršavanje odraslih polaznika koji provode ŠTUT Pula - RCK KLIK Pula i AZRRI d.o.o.

Istarska tradicionalna kuhinja, koja je kroz povijest bila pod mnogobrojnim utjecajima od strane različitih naroda i kultura, bogata je zanimljivim jelima koja nisu prepoznata od strane kuhara i ugostiteljskih objekata na području Istre. Ugostiteljski objekti s Michelinovim zvjezdicama kao i kuhari koji tamo rade, moraju zadovoljavati mnogobrojne kriterije kako bi opravdali i zadržali kvalitetu, no ono po čemu su ponajviše specifični jest osmišljavanje jelovnika na bazi sezonskih namirnica te često mijenjanje čitavih sljedova.





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



Ova specijalizirana radionica ima za cilj polaznicima pružiti smjer za kreiranje blagdanske ponude jela s lokalnim karakterom baziranim na sezonskim namirnicama ali uz upoznavanje kriterija s kojima Michelinovi kuhari rade, kako bi svoje kuharske kompetencije nadogradili i usavršili. Na ovoj radionici bit će predstavljena i osmišljena istarska blagdanska jela od strane chefa predavača Emanuela Scarella, te upotpunjena njegovom održivom filozofijom života i rada, koju promiče u svojim ugostiteljskim objektima.

Struktura radionice podijeljena je na teorijski i praktični dio koji će se odvijati kroz dva dana, kako bi polaznici na najbolji način dobili uvid u tematiku radionice. Prvi dan radionice započet će predavanjem i uvodom u praktični dio vezan uz reinterpetaciju lokalnih jela te poslovanje restorana s Michelinovim zvijezdicama. Drugi dan je rezerviran za odvijanje praktičnog dijela te pripreme modernih inačica blagdanskih istarskih jela pod vodstvom vrhunskog chefa Emanuela Scarella. Svi sudionici sudjelovat će u pripremi osmišljenih jela te na taj način razmijeniti iskustva kuharom predavačem ali i ostalim polaznicima.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva na temu pripreme blagdanskih istarskih jela na način Michelinovih chefova, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u četvrtak i petak, 16. i 17.12.2021. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkomu 09:00 sati. Za sve sudionike bit će organiziran prijevod na hrvatski jezik.

Prijave se zaprimaju do popunjenosti 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 edukacije@azrri.hr a za sve informacije da nam se obrate pozivom na kontakt broj 052/351-596.

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

