



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin
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 „Utjecaj povijesnih razdoblja na istarsku gastronomiju 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 „Utjecaj povijesnih razdoblja na istarsku gastronomiju 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.

Istra zbog svojega iznimnog geografskog položaja predstavlja međukulturalno sjecište koje su i u kulinarskom pogledu obilježili brojni narodi, ostavivši pečat u





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



oblikovanju istarskoga gastronomskog nasljeđa. Ova specijalizirana radionica ima za cilj polaznicima omogućiti učenje i nadogradnju znanja i vještina po pitanju tri najvažnija povijesna razdoblja, koja su imala veliki utjecaj na stvaranje temelja na kojima istarska gastronomija počiva danas. Na radionici će se prezentirati povijesni presjek nastajanja gastronomije u Istri, one siromašne ali i gastronomije koja je stolovala u bogatim antičkim, srednjovjekovnim i novovjekovnim kuhinjama.

Tema ove specijalizirane radionice jesu utjecaji antičke, mletačke i austrougarske kuhinje na današnju istarsku gastronomiju. Prema mnogim zapisima, ne samo antička, već i mletačka ali i austrougarska kuhinja itekako su obilovale skupim namirnicama i proizvodima, ne samo lokalnog podrijetla. Upravo ovom radionicom, kuhari polaznici educirati će se o načinima reinterpretacije zaboravljenih jela koja mogu upotpuniti ponudu njihovih objekata. Sva jela pripremati će se u izvornom obliku ili barem što sličnije, te će se svako jelo pokušati predstaviti i pripremiti na inovativan i zanimljiv način sukladno današnjim kulinarskim trendovima.

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 temu radionice. Polaznici će upravo kroz ovakav koncept radionice dobiti uvid u različite kuharske tehnike te mogućnosti svakog povijesnog razdoblja, čime će steći razne ideje kako upotpuniti jelovnike autentičnim jelima.

Prvi dan radionice bit će posvećen prezentaciji teorijskog aspekta svakog pojedinog razdoblja, te njihovog utjecaja na korištenje specifičnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda te kuharskih tehnika. Drugi dan radionice predviđen je za praktični dio na kojem će kuhari polaznici zajedno sa chefom predavačem pripremati jela karakteristična za svako razdoblje, u kombinacijama različitih proizvoda, ali u modernijim varijantama. Radionicu će voditi chef Dario Šumar.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice, te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma u vezi teme utjecaja povijesnih razdoblja na istarsku gastronomiju, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.





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



Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u ponedjeljak i utorak, 20. i 21.02.2023. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 12:00 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, a za sve informacije slobodno nam se obratite pozivom na kontakt broj 052/351-595.

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



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.