



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 Reinterpretacija zaboravljenih deserata Istre

Projekt KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma, sufinanciran je u okviru Europskog fonda za regionalni razvoj (EFRR), Europskog socijalnog fonda (ESF) i Kohezijskog fonda (KF) za razdoblje 2014.-2020.. AZRRI d.o.o. je partner na projektu koji 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 provedbu 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.

Tradicionalna istarska kuhinja ne može se pohvaliti velikim brojem slastica iz razloga škrte košarice domaćinstava. Malo se toga za desert moglo naći na stolu istarske težačke obitelji, međutim kada su se pripremale slastice radilo se o cukerančićima, suhim kolačićima uvaljanim u kristalni šećer, kroštulama, pandišpanjama, poveticama, pinci i ostalim. Internacionalizacijom, modernizacijom ali i pojavom Interneta, koji je ujedno i otvorio mogućnosti istraživanja raznoraznih deserata iz cijelog svijeta, dogodile su se promjene te tradicionalni deserti su jednostavno zaboravljeni, posebno od strane istarskih ugostiteljskih objekata.





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



Iako je u većini slučajeva tradicionalna istarska gastronomija bazirana na suhim kolačima, tu ostaje mnogo mjesta za inovativne kreacije na bazi tradicije a koje mogu upotpuniti ponudu slastica svakog istarskog restorana odnosno objekta. Cilj ove radionice jest na temelju istarskih tradicionalnih deserata i lokalnih sezonskih namirnica predstaviti maštovite kreacije na tanjuru koje dostojno mogu predstavljati tradicionalne istarske slastice, te iskusni chef Robert Perić će sve polaznike uvesti u postulate tradicionalnog slastičarstva.

U cilju uspješnije provedbe specijalizirane radionice te postizanja educiranosti u svezi reinterpretacije tradicionalnih istarskih slastica, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike i održat će se u ponedjeljak i utorak, 23. i 24.11.2020. godine u Edukacijsko gastronomskom centru Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 12:00 h.

Prijave na događanje se zaprimaju do popunjenja slobodnih mjesta. Molimo sve zainteresirane da svoje prijave za sudjelovanje šalju e-mailom na edukacije@azrri.hr ili se prijave pozivom na 052/351-596.

