



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 Pirjanje mesa (tehnika pripreme mesa autohtonih pasmina)

Projekt KLIK Pula sufinanciran je 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 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.

U kuharstvu razlikujemo tri temeljne metode kuhanja: suhe metode kuhanja, vlažne metode kuhanja i kombinirane metode kuhanja. Pirjanje spada u vlažne tehnike kuhanja, gdje se namirnice prvo tretiraju suhim metodama kuhanja te se nakon toga prebacuju u veće zatvorene posude, čime se zadržava sva tekućina i naglašava se okus jelima. Meso autohtonih pasmina vrlo je specifično te u tom segmentu nedostaje edukacija profesionalnog kuharskog kadra, kako bi se na pravilan način koristila tehnika pirjanja i pripremala autentična jela karakteristična za istarsko podneblje.

Cilj ove specijalizirane radionice je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina po pitanju pravilne tehnike pirjanja te uvid u zanimljive kombinacije jela koje se temeljem ove tehnike mogu pripremiti.





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



Naglasak radionice je na korištenju mesa autohtonih istarskih pasmina, na način da će iskusni chef Igor Ciceran polaznicima prvotno predstaviti tehniku pirjanja, nakon čega će prezentirati rezove mesa koji će biti korišteni u praktičnom dijelu radionice.

U cilju uspješnije provedbe specijalizirane radionice te edukacije dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u svezi vrlo bitne tehnike pripreme mesa autohtonih pasmina, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike i održat će se u ponedjeljak i utorak, 7. i 8.12.2020. 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.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.