



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 „Jednostavne torte s lokalnim karakterom u restoraterstvu i hotelijerstvu 2“

U sklopu projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma provode se specijalizirani programi za usavršavanje odraslih polaznika. Dvodnevna radionica „Jednostavne torte s lokalnim karakterom u restoraterstvu i hotelijerstvu 2“ jedan je od specijaliziranih programa, za čiju provedbu je zadužen AZRRI d.o.o. u suradnji sa ŠTUT Pula.

Projekt KLIK Pula se sufinancira 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.

*Zbog izuzetno velike zainteresiranosti polaznika, ponovno se organizira radionica „Jednostavne torte s lokalnim karakterom u restoraterstvu i hotelijerstvu koja je održana u 2021. godini. Ova specijalizirana dvodnevna slastičarska radionica ima za cilj educirati pripadnike sektora ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma u svezi pripreme torti baziranih na lokalnim sezonskim proizvodima.*





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



U Istarskoj županiji ali i generalno u Hrvatskoj postoji veliki broj ugostiteljskih objekata koji ne koriste puni potencijal lokalnih namirnica pojedinog područja te još uvijek ne baziraju ponudu svojih objekata na sezonskim jelima. Svrha ove radionice jest podizanje svijesti i upoznavanje polaznika s dodanom vrijednošću upotrebe lokalnih sezonskih namirnica te njihovo osposobljavanje za pripremu autentičnih torti kojima će povećati prepoznatljivost svojih ugostiteljskih objekata.

Temeljni postulati tradicionalnih i modernih torti u restoraterstvu i hotelijerstvu bit će prezentirani i obrađeni na ovoj specijaliziranoj radionici, a sve kako bi se kuharima i slastičarima polaznicima pokazao smjer u kreiranju autentičnih torti, koje ne zahtijevaju visoka znanja u slastičarstvu i čokolatijerstvu.

Polaznici će kroz ovu radionicu nadograditi svoja znanja i vještine u segmentu torti u restoraterstvu i hotelijerstvu, a kreativnim pristupom u pripremi predstaviti će se zemljopisno područje na kojem se ugostiteljski ili hotelijersko-turistički objekt nalazi. 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.

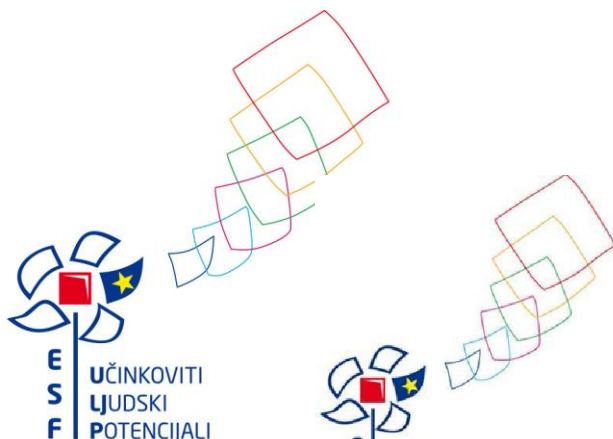
Radionica je osmišljena na način da se prvog dana obrađuje teorijski aspekt, dok je drugog dana predviđen praktični dio u didaktičkoj kuhinji. Chef predavač Ivan Peruško, polaznicima će predstaviti slastičarske tehnike i koncepte te opisati torte koje će pripremati tijekom dvodnevne radionice. Drugog dana radionice, svi kuhari i slastičari polaznici imat će priliku sudjelovati u praktičnom dijelu gdje će chef predavač Ivan pripremati više vrsta različitih više vrsta torti lokalnog karaktera.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u svezi tematike torti u restoraterstvu i hotelijerstvu, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u ponedjeljak i utorak, 16. i 17.05.2022. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 12:00 sati.

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 [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.