



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 „Različite tehnike pripreme plave i bijele ribe u cilju maksimalne iskoristivosti – NO WASTE”

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 „Različite tehnike pripreme plave i bijele ribe u cilju maksimalne iskoristivosti – NO WASTE” 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.





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



Bez obzira radi li se o bijeloj ili plavoj ribi, na menu-u svakog ozbiljnog ribljev restorana može se pronaći pozamašna ponuda upravo ove dvije vrste ribe. Problem nastaje u vrijeme lovostaja ili u vrijeme kada vlada nestašica ribe, jer riblji restorani ne uspijevaju održati svoju ponudu. Upravo zbog navedenih razloga sve više kuhara i vlasnika ribljih restorana se okreće modelu potpune iskoristivosti plave i bijele ribe, odnosno upotpunjuju svoje restoranske, hotelske ali i ponude konoba, jelima koja su nastala korištenjem pojedinih, rjeđe korištenih dijelova ribe. Cilj ove radionice jest obraditi temu plave i bijele ribe od glave do repa gdje se povodi "NO WASTE" pristupom, odnosno potpunim iskorištavanjem svih dijelova ribe te prezentacijom više vrsta takvih jela kuharima polaznicima.

Radionica će biti organizirana u tri dijela, predstavljanje i upoznavanje kuhara polaznika s osnovnim namirnicama, potom će uslijediti praktični dio, te finalni dio radionice gdje će se pripremljena jela prezentirati na tanjurima. Otvijati će se kroz dva dana, na prvi dan radionice, kuhar predavač će prezentirati polaznicima osnove filetiranja svježe plave i bijele ribe, te izbor pojedinih ribljih dijelova uz maksimalnu iskoristivost namirnice za pripremu različitih jela, kao i pravilan izbor noževa za pojedinu tehniku rezanja. Ostatak prvoga i cijeli drugi dan radionice bit će posvećeni razmjeni iskustava, te praktičnom dijelu gdje će svi kuhari sudjelovati u pripremi inovativnih jela koristeći različite tehnike. Po završetku drugoga dana radionice, sva jela će biti servirana, prezentirana i degustirana. Kuhar predavač bit će chef Zdravko Tomšić.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma na temu različitih tehnika pripreme plave i bijele ribe u cilju maksimalne iskoristivosti – NO WASTE, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u četvrtak i petak, 20. i 21.04.2023. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 10:00 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



www.esf.hr



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



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



prijave za sudjelovanje šalju email-om 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



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.