



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



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 „Pirjanje mesa (tehnika pripreme mesa autohtonih pasmina) 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 „Pirjanje mesa (tehnika pripreme mesa autohtonih pasmina) 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 „Pirjanje mesa (tehnika pripreme mesa autohtonih pasmina)“, koja je održana u 2020. godini. Ova specijalizirana radionica ima za cilj omogućiti nadogradnju znanja i vještina polaznika u svezi tehnike pirjanja mesa autohtonih pasmina (istarsko govedo - boškarin, istarski tovar - magarac, istarska ovca i istarska koza) te pružiti smjer u samostalnom kreiranju kreativnih jela.





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



U kuharstvu razlikujemo tri temeljne metode kuhanja: suhe, vlažne i kombinirane metode. 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.

Naglasak radionice je na korištenju mesa autohtonih istarskih pasmina (istarsko govedo - boškarin, istarski tovar - magarac, istarska ovca i istarska koza), kroz prezentaciju različitih rezova mesa, koji se mogu pomoću tehnike pirjanja pretvoriti u ukusna i termički ispravno obrađena jela. 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. Chef predavač ove dvodnevne specijalizirane radionice bit će chef i profesor kuharstva Igor Ciceran. Na ovoj radionici polaznici će imati prilike naučiti sve o pravilnoj tehnici pirjanja mesa autohtonih istarskih pasmina.

Radionica je oblikovana na način da se najprije obradi teorijski aspekt, tj. da se prvog dana održe predavanja kuhara predavača, na kojima će se polaznicima predstaviti tehnika pirjanja mesa. Drugog dana radionice, svi kuhari polaznici imat će priliku sudjelovati u praktičnom dijelu gdje će kuhar predavač pripremati više vrsta različitih jela s pripadajućim kreativnim prilozima.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva na temu pripreme mesa autohtonih pasmina korištenjem tehnike pirjanja, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u četvrtak i petak, 31.3. i 01.04.2022. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 10:00 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 edukacije@azrri.hr a za sve informacije da nam se obrate pozivom na kontakt broj 052/351-596.

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

