



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 „Pravilno sljubljivanje hrane i vina istarskog teritorija 2“

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 „Pravilno sljubljivanje hrane i vina istarskog teritorija 2“ 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.

Na traženje projektnih partnera, te pripadnika sektora ugostiteljstva i turizma, ponovno se organizira radionica „Pravilno sljubljivanje hrane i vina istarskog teritorija 2“ koja je održana u rujnu 2022. godine.

Ova specijalizirana dvodnevna radionica ima za cilj educirati pripadnike sektora





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



ugostiteljstva i turizma o sljubljanju različitih jela sa odgovarajućim vinom istarskoga teritorija, što predstavlja vrhunac gastronomskog užitka.

Danas u gastronomiji nije dovoljno samo pripremiti vrhunsko jelo, već se javlja potreba sljubljanja toga istog jela s odgovarajućim vinom koje će pobuditi osjetila kod gosta odnosno konzumenta. Na tržištu postoji mali broj ugostiteljskih djelatnika, uključujući kuhare i konobare koji znaju na pravilan način zaokružiti priču pojedinog jela. Stoga je upravo ova radionica usmjerena ka toj bitnoj i zanimljivoj temi.

Struktura radionice podijeljena je na teorijski i praktični dio, te će se odvijati kroz dva dana, kako bi polaznici na najbolji način dobili uvid u ovu tematiku i imali dovoljno vremena savladati istu. Prvi dan radionice bit će organiziran na način da se teorijski obradi predmetna tema, dok je drugi dan predviđen za praktični i kuharski dio.

Kuhar predavač pripremit će menu s više sljedova jela, od kojih će se potom svako kombinirati odnosno sljubljavati s dva različita lokalna vina koja će odabrati sommelier predavač. Različita odabrana vina drugačije će se sljubiti s predloženim jelom pa će polaznici radionice učiti o utjecaju vina na jelo, doživljaju jela uz konzumaciju s vinom, na koji način konzumirati jelo i vino te mnoge druge praktične aspekte koje će moći kasnije primijeniti u svojim objektima. Po završetku radionice, sva će jela biti servirana i prezentirana, te naposljetku i degustirana u kombinaciji s pojedinim vinima. Radionicu će voditi predavači Filip Savić i Nikola Vuković.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma u vezi tematike sljubljanja hrane i vina istarskoga teritorija, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u ponedjeljak i utorak, 24. i 25.04.2023. 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 prijave za sudjelovanje šalju e-mailom na iris.pentek@azrri.hr.

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

