



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 „Urban fish food – novi trendovi u valorizaciji plave ribe Jadranskog mora 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 „Urban fish food – novi trendovi u valorizaciji plave ribe Jadranskog mora 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.

Suvremena urbana gastronomija bazirana na plavoj ribi Jadranskog mora tematika je ove dvodnevne specijalizirane radionice. Radionica je prvenstveno





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



orijentirana na temu urbane kuhinje te pripremu inovativnih jela po principu maksimalnog iskorištavanja namirnice, odnosno lokalne plave ribe. Cilj Urban fish food radionice edukacija je polaznika o gastronomskoj valorizaciji lokalne ribe i njezine uporabe kao vrhunske nutritivne namirnice u kreativnim, vizualno privlačnim jelima.

Teme kojima će se baviti ova specijalizirana radionica jesu kako prepoznati potencijal kod manje popularnih vrsta riba, te kako ih primjenom gastronomskih trendova oblikovati u zanimljiva jela. Ribi kao namirnici nije potrebna duga termička obrada, a svakodnevnom rutinom ponekad izostaje doza kreativnosti. Upravo će ova radionica polaznicima dati smjer u kreiranju vlastitih, autentičnih 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 temu radionice. Polaznici će upravo kroz ovakav koncept radionice steći znanja i vještine kako zaintrigirati goste vrhunskim i kreativnim urbanim ribljim jelima, primjenom tradicionalnih tehnika pripreme ribe.

Chef predavač Matija Bogdan polaznicima će prezentirati mogućnosti stvaranja dodane vrijednosti putem suvremenih ribljih jela. Tijekom prvoga dana radionice teorijski će se obraditi potencijali plave ribe Jadrana, dok je drugi dan radionice predviđen za praktični dio na kojem će se prezentirati različiti riblji rezovi i tehnike pripreme ribe od glave do repa, u obliku inovativnih jela.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma na temu maksimalne iskoristivosti i gastronomske valorizacije plave ribe, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u srijedu i četvrtak, 01. i 02.03.2023. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 10:00 sati.



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI





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 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 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



UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.