



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 „Sortna maslinova ulja kao baza u pripremi jela i menu-a”

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 „Sortna maslinova ulja kao baza u pripremi jela i menu-a” 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



Sortna maslinova ulja rezultat su višestoljetne prirodne selekcije, a u sebi sadrže specifična poželjna svojstva okusa i mirisa. Maslinovo ulje jedan je od bitnih sastojaka svih vrsta jela, od predjela, glavnih jela, sve do deserata, te je sastavni dio kuhinje svakog ugostiteljskog objekta. Upravo je to razlog organiziranja ove specijalizirane dvodnevne radionice, čiji će glavni cilj biti educirati polaznike o tome kakvo sortno maslinovo ulje upotrijebiti za pripremu pojedine vrste jela.

Radionica će se sastojati od teorijskog i praktičnog dijela. Prvi dan započeti će stručnim predavanjem o karakteristikama sortnih maslinovih ulja, te o tome kako razlikovati kvalitetna maslinova ulja. Potom će biti organizirana senzorna analiza maslinovog ulja u kojoj će sudjelovati svi kuhari polaznici u cilju stjecanja znanja i sposobnosti prepoznavanja kvalitetnih maslinovih ulja, te odlučivanja o tome kakva ulja su im potrebna u pripremi pojedinih vrsta jela. Kuhar predavač će drugoga dana radionice pripremati nekoliko sljedova jela na temelju kojih će demonstrirati pravilnu upotrebu različitih sortnih maslinovih ulja, te educirati polaznike o tome kako ona mogu jelu dati potpuno novu dimenziju. Po završetku radionice, sva jela biti će servirana i prezentirana, te naposljetku i degustirana. Kuhar predavač ove radionice biti će chef Zdravko Tomšić.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma na temu sortnih maslinovih ulja kao baze u pripremi jela i menu-a, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u utorak i srijedu, 11. i 12.07.2023. 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 email-om na [iris.pentek@azrri.hr](mailto: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](http://www.esf.hr)



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.