



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
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



Poštovana/i,

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula kao nositelj projekta KLIK Pula – Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma i **HGK – Županijska komora Pula** kao partner na projektu pozivaju Vas na

Histria – kulinarske radionice **promocija strukovnih zanimanja u turizmu i ugostiteljstvu**

koje će se održati **u četvrtak i petak (20. i 21. travnja 2023.)**

u zgradi pulske gradske tržnice, I. kat (Narodni trg 9, Pula).

Kroz ukupno šest radionica, svoje vještine predstaviti će vrhunski enogastro stručnjaci **Dragica Lukin, Damjan Bistričić, Marko Ristić i Ivan Dušić**. Riječ je o radionicama na kojima će vrhunski mentori učenike upoznati s namirnicama, educirati o načinima i tehnikama pripremanja jela i pića te posluživanju jela i pića koje će biti prezentirano svim promatračima i znatiželjnicima u središtu Pule. Na radionicama će prisustvovati učenici Škole za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula. Učenici će pod vodstvom stručnog osoblja demonstrirati kuhanje, izradu slastica, pripremu koktela i posluživanje vina.

Projekt KLIK Pula provodi se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. Projekt 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., AZRRI – Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. i Grad Pula-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.

Pozivamo Vas da svojim dolaskom budete podrška našim učenicima iz Škole za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula te promotori strukovnih zanimanja Centra KLIK Pula.

S poštovanjem,
HGK – Županijska komora Pula



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
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



HISTRIA – KULINARSKE RADIONICE PROGRAM



20. travanj, četvrtak – Gradska tržnica Pula – Edukacijska kuhinja (I. KAT)

- 9:00 - 9:45 sati Radionica Tradicionalne slastice – **Dragica Lukin**
- 9:45 – 9:55 sati Pauza
- 9:55 – 10:40 sati Radionica Moderne slastice – **Dragica Lukin**
- 10:40 – 11:00 sati Pauza
- 11:00 – 11:45 sati Radionica s barmenom – **Marko Ristić**

21 travanj, petak – Gradska tržnica Pula – Edukacijska kuhinja (I. KAT)

- 9:00 – 9:45 sati Radionica Spaghetti alla šjora Foška – **Damjan Bistričić**
- 9:45 – 9:55 sati Pauza
- 9:55 – 10:40 sati Radionica Bruschette – **Damjan Bistričić**
- 10:40 – 11:00 sati Pauza
- 11:00 – 11:45 sati Radionica sa sommelierom – **Ivan Dušić**

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



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.