



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU
— PULA

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:03.3.1.05.005

Javni poziv za besplatni program osposobljavanja – „ PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA U IZRADI JELA“ u sklopu EU projekta KLIK Pula ESF

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu poziva sve zainteresirane za prijavu na **Program osposobljavanja : „ PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA U IZRADI JELA “**, koja se provodi u sklopu projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma, financiranog iz Europskog socijalnog fonda.

Pozivaju se zainteresirani građani/građanke na uključivanje u verificirane programe obrazovanja za stjecanje:

Mikrokvalifikacije : **Priprema i obrada živežnih namirnica u izradi jela**

Vrsta programa : Osposobljavanje

Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO i CSVET bodova :

- SIU 1: Priprema i obrada živežnih namirnica (razina 3) , 7 CSVET

- SIU 2: Zaštita na radu u ugostiteljstvu (razina 3) , 2 CSVET

Uvjeti za prijavu:

-završena osnovna škola

-liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje posla

Potrebna dokumentacija:

U prijavi na Javni poziv kandidat/kandidatkinja treba navesti osobne podatke (ime i prezime, adresu stanovanja, broj telefona/mobitela, email) te priložiti sljedeće priloge:

-preslika završne svjedodžbe osnovne škole

-preslika domovnice

-preslika rodnog lista ili Izvatka iz matice rođenih

Trajanje programa obrazovanja:

Mikrokvalifikacije : Priprema i obrada živežnih namirnica u izradi jela – 225 nastavnih sati

Programi obrazovanja uključuju vođeni proces učenja i poučavanja (teorijski dio nastave uživo i online) i učenje temeljeno na radu (praktični dio nastave).

Nakon uspješno završene provjere, izdaje se Uvjerenje o završenom osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije Priprema i obrada živežnih namirnica u izradi jela .

Troškove osposobljavanja: osposobljavanje financirano sredstvima iz projekta KLIK Pula (ESF)

Planirani početak obrazovanja: od 03. studenog do 15. prosinca 2023. godine

Rok za dostavu prijave: najkasnije do 03. studenog 2023. godine.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU
— PULA

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:03.3.1.05.005

Prijava se s potrebnom dokumentacijom može predati:

- osobno na adresu: ŠKOLA ZA TURIZAM , UGOSTITELJSTVO I TRGOVINU ,Kandlerova 48, 52100 Pula sa napomenom : Program osposobljavanja PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA U IZRADI JELA ili
- na e-mail adresu : koordinator.klik@gmail.com

Mjesto održavanja osposobljavanja: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Ruže Petrović 17, Pula (Stoja)

Broj polaznika:

Predviđen broj polaznika osposobljavanja je 12 osoba, a prijave se zaprimaju do popunjenja slobodnih mjesta sukladno navedenim kriterijima.

Kontakt osoba:

Ime prezime: **Dario Rajko**

Broj telefona: **+385 98 530 640**

E-mail: koordinator.klik@gmail.com



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.