



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 sudjelovanje u programu usavršavanja kuhar – „SUVREMENI NAČIN PRIPREME JELA OD LOKALNIH NAMIRNICA“ u sklopu EU projekta KLIK Pula ESF

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu poziva sve zainteresirane na prijavu na **Program usavršavanja: „Suvremeni način pripreme jela od lokalnih namirnica“**, 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.

Program usavršavanja podrazumijeva pripremu jela korištenjem lokalnih namirnica i praćenjem trendova u ugostiteljstvu, provodi se kao individualizirani program usavršavanja s ciljem prilagodbe ponudi i potražnji za radnom snagom u sektoru turizma i ugostiteljstva. Namijenjen je razvoju inovacija i poticanju kreativnosti u pripremi jela s ciljem prezentacije struke i pripreme na moderan način uz korištenje lokalnih namirnica. Nositelji provedbe programa usavršavanja svoja su znanja dodatno usavršavali u renomiranim inozemnim i domaćim institucijama, kroz edukacija stručnih učitelja u sklopu projekta Klik Pula (ESF). Program se sastoji od teorijskog i praktičnog dijela. Sudjelovanje na usavršavanju je za sve sudionike besplatno.

#### Vrijeme održavanja i trajanje:

Usavršavanje se provodi kao dvodnevna radionica od 30. do 31. listopada 2023. u trajanju od 16 školskih sati.

**Mjesto održavanja: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Ruže Petrović 17, Pula**

#### Kriteriji sudjelovanja:

Program usavršavanja je namijenjen osobama sa srednjoškolskim obrazovanjem za zanimanje kuhar.

#### Obavezna dokumentacija:

- preslika potvrde/svjedodžbe o završenom obrazovanju ili
- elektronički zapis o radno – pravnom statusu odnosno e-radnu knjižicu (moguće isprintati koristeći aplikaciju e-građani) ili
- elektronički zapis o podacima evidentiranim u matičnoj evidenciji Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje-HZMO (moguće isprintati koristeći aplikaciju e-građani)
- ili



[www.esf.hr](http://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

- drugi jednakovrijedan dokument iz kojega je vidljiva i može se utvrditi stvarna stručna sprema osobe odnosno razina obrazovanja.

#### Broj polaznika:

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

Prijave za sudjelovanje na usavršavanju zaprimaju se do četvrtka, 26. listopada 2023. putem maila: [koordinator.klik@gmail.com](mailto:koordinator.klik@gmail.com)

#### Kontakt osoba:

Ime prezime: Dario Rajko

Broj telefona: +385 98 530 640

E-mail: [koordinator.klik@gmail.com](mailto:koordinator.klik@gmail.com)

*Napomena: Polaznici programa usavršavanja obvezni su tijekom održavanja programa predložiti osobni dokument te imati potrebnu opremu (kuharska odora i primjerena obuća).*



[www.esf.hr](http://www.esf.hr)



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.