



KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARKE GASTRONOMIJE
PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO - KUHARSKIH RADIONICA ZA
UGOSTITELJE 2020.

Poštovani,

AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o., u Edukacijsko gastronomskom centru Istre, provodi kuharske radionice kojima je svrha kontinuirana edukacija ljudskih potencijala ugostiteljsko - turističkog sektora. S velikim ponosom Vam najavljujemo skori početak proljetnog ciklusa osvježenog originalnim temama edukacijsko - kuharskih radionica, koji će se odvijati tijekom mjeseca ožujka i travnja 2020. godine, pod vodstvom poznatih chefova, sommeliera i uslužnih djelatnika u gastronomiji.

U nastavku Vam donosimo proljetni program edukacijsko - kuharskih radionica za 2020. godinu.

PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO KUHARSKIH RADIONICA
2020.

1. Povezivanje moderne mediteranske kuhinje s koktelima lokalnog karaktera

Deni Srdoč, restoran „Draga di Lovrana“ (Lovran) i Filip pleteš, kreativni barmen

17. ožujka 2020.

CIJENA: 800,00 kn

2. Visoka gastronomija inspirirana domaćim sastojcima

Goran Kočiš, restoran Noel (Zagreb)

18. ožujka 2020.

CIJENA: 600,00 kn

3. Krostate iz peći – priprema i tehnike pečenja

Robert Perić, executive chef Vila Letan, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT
Pula

19. ožujka 2020.

CIJENA: 600,00 kn

4. Sljubljivanje kreativne kuhinje Marine Gaši sa pjenušavim vinima Marina Gaši, restoran Marina (Novigrad) i sommelierka Karin Rupena Perdec

23. ožujka 2020.

CIJENA: 800,00 kn

5. Autorske slastice Petre Jelenić

Petra Jelenić, slastičarnica „Mak na konac“ (Zagreb), hotel Grand Park Rovinj

24. i 25. ožujka 2020. (dvodnevna radionica)

CIJENA: 800,00 kn

6. Kruh – neodvojiv dio jelovnika vrhunskih restorana

Robert Perić, executive chef Vila Letan, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT
Pula

26. ožujka 2020.

CIJENA: 500,00 kn

7. Visoka gastronomija i sezonske namirnice by Jeffrey Vella

Jeffrey Vela, MAISTRA, restoran CAP AURO

30. ožujka 2020.

CIJENA: 800,00 kn

8. Od pjenušca do pasita kroz pet sljedova kreativnih jela

Robert Perić, executive chef Vila Letan, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT
Pula i sommelier Emil Perdec

2. travnja 2020.

CIJENA: 800,00 kn

9. Jela na bazi lokalne ribe u plažnim objektima

David Skoko, konoba „Batelina“ (Pula)

6. travnja 2020.

CIJENA: 600,00 kn

10. Šafran iz Istre – kako pripremati najbolji začim na svijetu

David Skoko, konoba „Batelina“ (Pula)

8. travnja 2020.

CIJENA: 600,00 kn

11. Kreativne pizze s lokalnim karakterom

Mainardi food - pizza majstor (IT)

22. travnja 2020.

CIJENA: 700,00 kn

U gore navedenom programu edukacijsko - kuharskih radionica, navedene cijene su umanjene za subvenciju partnera projekta za polaznike s područja Istarske županije.

Projekt se odvija pod pokroviteljstvom istarskog zamjenika župana koji obnaša dužnost Župana Gosp. Fabrizia Radina i uz pomoć:

- Hrvatske obrtničke komore - Obrtničke komore Istarske županije,
- Hrvatske gospodarske komore - Županijske komore Pula,
- Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu,
- Upravnog odjela za turizam,
- Turističke zajednice Istarske županije.

Napomene za polaznike:

- informacije i rezervacije termina vrše se isključivo na email edukacije@azrri.hr ili na telefon **052 351 596**,
- sve informacije se mogu pronaći na službenoj web stranici AZRRI-a ili na službenoj Facebook stranici Edukacijskog gastronomskog centra Istre,
- kuharske radionice se odvijaju u "Edukacijskom gastronomskom centru Istre" na Gortanovom brijegu u Pazinu (na kružnom toku ispred Plodina u Pazinu nalazi se oznaka za Edukacijski centar),
- minimalan broj kuhara po radionici je 8 a maksimalan 12,
- ukoliko se radionica ne popuni dovoljnim brojem polaznika AZRRI će u dogovoru s ugostiteljima i kuharima promijeniti datum radionice do popunjavanja,
- kuhar polaznik dužan je na radionicu ponijeti primjerenu kuharsku opremu,
- početak radionica je u 9.00 h (izuzetak 10.00h)