



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 slastičara – „Izrada slastica na bazi lokalnih namirnica“ u sklopu EU projekta KLIK Pula ESF

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu poziva sve zainteresirane na prijavu na **Program usavršavanja: „Izrada slastica na bazi 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 izrade slastica na bazi lokalnih namirnica 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 slastica na bazi lokalnih namirnica s ciljem prezentacije poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre i tradicijskih receptura pripremljenih na moderan način. 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 26. do 27. lipnja 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 i/ili slastičar.

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





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 srijede, 7. lipnja 2023. putem maila:

koordinator.klik@gmail.com

Kontakt osoba:

Ime prezime: **Dario Rajko**

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

E-mail: 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



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



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.