

EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE
KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE

MODULI RADIONICA – JESEN 2016

RADIONICE ZA KUHARE

RADIONICA: RESTORANTSKA VEGETARIJANSKA KUHNJA	PONEDJELJAK 17. listopada 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE - 1dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicom	1h	Agronom
Odabir namirnica i tehnološki postupci prigotavljanja jela	2h	ANA UGARKOVIĆ
Praktični dio	4h	ANA UGARKOVIĆ

RADIONICA: TJESTENINE OD LOKALNIH BRAŠNA	UTORAK 18. listopada 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Agronom
Pripremni radovi i osmišljavanje jela	2 h	ANA UGARKOVIĆ
Praktični dio	4 h	ANA UGARKOVIĆ

RADIONICA: OSNOVNI I NAPREDNI TEČAJ PIVARSTVA	PONEDJELJAK I UTORAK 24 I 25. listopada 2016.	CIJENA PO OSOBI
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE–2 dana	PREDAVAČ
Osnovni tečaj: Upoznavanje s pivom, glavnim sastojcima i proizvodnji piva Povijest piva, stilovi i okusi Kušanje piva Tržište piva i pivarski trendovi		Centar za kulturu prehrane, Certificirani Beer Academy predavač
Napredni tečaj:		Centar za kulturu

Razlika između pivskih stilova i zemalja Sparivanje piva i hrane Kreiranje pivskih menu-a		prehrane, Certificirani Beer Academy predavač
---	--	--

RADIONICA: PLAVA RIBE U GASTRONOMIJI	PONEDJELJAK 07. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Dr.vet.med.
Odabir namirnica i pripremni radovi	1 h	Kuhar DAVID SKOKO
Praktični dio	5 h	Kuhar DAVID SKOKO

RADIONICA: MESNI ODRESCI I ZRENJA MESA (STEAK-ovi)	UTORAK 08. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 600,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Dr.vet.med
Oblikovanje mesa, pripremni radovi i osnovni termički postupci prigrutovljavanja jela	1 h	Kuhar ROBERT PERIĆ
Praktični dio	5 h	Kuhar ROBERT PERIĆ

RADIONICA: „STREET FOOD“ JELA OD RIBE I MORSKIH PLODOVA	PONEDJELJAK 14. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE–1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Dr.vet.med
Priprema i upoznavanje s namirnicama - osnovne tehnike	2 h	Kuhar DAVID SKOKO
Praktični dio	4 h	Kuhar DAVID SKOKO

RADIONICA: PRHKA TJESTA U SLASTIČARSTVU	PONEDJELJAK 15. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 400,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Kuhar ROBERT PERIĆ
Praktični dio	6 h	Kuhar ROBERT PERIĆ

RADIONICA: GASTRONOMSKA VALORIZACIJA	UTORAK 22. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
---	----------------------------	------------------------------

SIREVA I MLIJEČNIH PROIZVODA		
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Dr.vet.med
Pripremni radovi i osnovni termički postupci prigrutovljavanja jela	1 h	Kuhar ROBERT PERIĆ
Praktični dio	5 h	Kuhar ROBERT PERIĆ

RADIONICA: VALORIZACIJA ŠAFRANA IZ ISTRE	PONEDJELJAK 28. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Proizvođač
Pripremni radovi i postupak s namirnicom	1 h	Kuhar DAVID SKOKO
Praktični dio	5 h	Kuhar DAVID SKOKO

RADIONICA: ZELJASTO POVRĆE KAO PRILOG ILI KAO GLAVNO JELO	UTORAK 29. studeni 2016	CIJENA PO OSOBI 450,00 kn
NASTAVNI MODULI	TRAJANJE – 1 dan	PREDAVAČ
Upoznavanje s namirnicama	1 h	Agronom
Pripremni radovi i osnovni termički postupci prigrutovljavanja jela	2 h	Kuhar ROBERT PERIĆ
Praktični dio	4 h	Kuhar ROBERT PERIĆ

Cijene po navedenim radionicama subvencionirane su 50% od strane institucija uključenih u projekt:

- ☐ Hrvatske obrtničke komore – Obrtničke komore Istarske županije,
- ☐ Hrvatske gospodarske komore – Županijska komore Pula,
- ☐ Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu,
- ☐ Upravnog odjel za turizam,
- ☐ Turističke zajednice Istarske županije

Napomene za polaznike:

☐ informacije i rezervacije termina vrši se na mail edukacije@azrri.hr ili na telefon 052 351 593

- ☐ 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