



## **KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE**

### **PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO - KUHARSKIH RADIONICA ZA UGOSTITELJE 2025.**

Poštovani,

Edukacijsko gastronomski centar Istre (EGCI), koji djeluje u sklopu AZRRI - Agencije za ruralni razvoj Istre, nastavlja s misijom kontinuirane edukacije profesionalaca u sektoru ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma. U proljetnom ciklusu 2025. godine pripremili smo niz specijaliziranih radionica usmjerenih na unapređenje kuharskih vještina, istraživanje održivih praksi i promišljanje gastronomije kao umjetnosti i filozofije. Biti kuhar danas znači puno više od kuhanja – to znači razumijevanje sastojaka, tehnike i vizije koja oblikuje autentičan kulinarski izričaj. Ove radionice namijenjene su profesionalcima i entuzijastima koji žele pomaknuti granice svog stvaralaštva, usvojiti vrhunske tehnike i pronaći balans između tradicije i suvremenih trendova. Sudionici će dobiti uvid u ono što visoku gastronomiju čini posebnom, kako izgraditi prepoznatljiv stil i kako implementirati održive prakse koje podižu standarde kuhinje i dugoročno doprinose poslovnom uspjehu. Praktičan rad s priznatim chefovima pružit će dragocjene smjernice i alate za unapređenje kulinarskog repertoara i podizanje profesionalne izvrsnosti.

Radionice će se održavati tijekom ožujka i travnja 2025. godine u prostorima Edukacijsko gastronomskog centra Istre, a prijave su moguće putem obrasca na web stranici EGCI-ja:

<https://egci.azrri.hr/hr/prijava-na-radionice/>.

**U nastavku Vam donosimo proljetni program edukacijsko-kuharskih radionica za 2025. godinu.**

*Napomena: Za polaznike s područja Istarske županije, partneri projekta (Istarska županija uz HOK – Obrtnička komora Istarske županije, HGK – Županijska komora Pula, UO za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, UO za turizam, TZ Istarske županije) sufinanciraju 50% iznosa.*

### PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO KUHARSKIH RADIONICA 2025.

Datum	Sat početka	Mentor	Naziv radionice	Cijena
18.03.2025.	9:00	Bruno Vokal	Kreativna gastronomija	280,00 EUR (140,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
24.03.2025.	12:00	Robert Perić	Kako pripremiti vrhunski rižoto i orzoto	240,00 EUR (120,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
25.03.2025.	9:00	David Skoko i Marko Ristić	Kokteli na bazi lokalnih proizvoda i istarski riblji tapas	260,00 EUR (130,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
02.04.2025.	9:00	Marijo Čepek	Porchetta - svinjska polovica od a-ž	260,00 EUR (130,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
03.04.2025.	9:00	Marijo Čepek	Što raditi zimi u restoranu? – Priprema namirnica za sezonu	260,00 EUR (130,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
07.04.2025.	12:00	Robert Perić	Zašto je talijanska tjestenina najbolja na svijetu	240,00 EUR (120,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
08.04.2025.	9:00	Blanka Siničić Pulić	Senzorika mesa za kuhare; kako prepoznati odlike vrhunskog mesa	240,00 EUR (120,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
14.04.2025.	9:00	Bernard Korak	Kreativnost bez kompromisa: održiva gastronomija	280,00 EUR (140,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
22.04.2025.	9:00	Goran Kočiš	Boškarin i crna slavonska svinja, gastronomske ikone Hrvatske	260,00 EUR (130,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
28.04.2025.	9:00	Maša Salopek	Redefiniranje slatkog: Povrće u vrhunskim desertima	260,00 EUR (130,00 EUR za polaznike s područja IŽ)
29.04.2025.	9:00	Obiteljski hotel i restoran San Rocco	Filozofija uspjeha obitelji Fernetich: Vrhunski lokalni proizvodi kao temelj kreativne gastronomije	240,00 EUR (120,00 EUR za polaznike s područja IŽ)

Projekt se odvija pod pokroviteljstvom Istarske županije te uz pomoć partnera projekta:

- 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 putem prijavnog obrasca web stranice Edukacijsko gastronomskog centra Istre - <https://egci.azrri.hr/hr/>.
- Sve informacije se mogu pronaći na službenoj web stranici Edukacijsko gastronomskog centra Istre i AZRRI-a te na email [edukacije@azrri.hr](mailto:edukacije@azrri.hr) ili na telefon **052 351 596**.
- Ako nije drugačije napomenuto, kuharske se radionice odvijaju u "Edukacijskom gastronomskom centru Istre" na Gortanovom brijegu u Pazinu (na kružnom toku ispred Plodina u Pazinu nalazi se oznaka za centar).
- Minimalan broj kuhara po radionici je 8, a maksimalan 12.
- Ako se radionica ne popuni dovoljnim brojem polaznika AZRRI će u dogovoru s mentorima i polaznicima promijeniti datum radionice do popunjavanja.
- U slučaju nepredviđenih okolnosti, AZRRI i Edukacijsko gastronomski centar Istre (EGCI) zadržavaju pravo promjene termina edukacije. Svi prijavljeni polaznici bit će pravodobno obaviješteni o eventualnim izmjenama.
- Kuhar polaznik dužan je na radionicu ponijeti primjerenu kuharsku opremu.
- Ako nije drugačije napomenuto, početak radionica je u 9:00 h.
- AZRRI i EGCI zadržavaju pravo promjene