

30. 09. 2020

VABLJENI K UDELEŽBI PRVE IZOLSKE KULINARIČNE AKADEMIJE

Turistično združenje Izola v okviru projekta IZOLA – DIGITALNI OTOK, ki je sofinanciran s strani Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo (MGRT) in Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR), v mesecu oktobru organizira brezplačno kulinarčno akademijo namenjeno vsem turističnim in gostinskim delavcem.

Kulinarčna akademija bo potekala vsak ponedeljek v mesecu oktobru, predvidoma od 9. do 13. ure, v kongresni dvorani Olea na Belvederju.

V nadaljevanju predstavljamo **program** po dnevih:

Delavnica 1: Trendi in koncepti v sodobni industriji gostoljubja ter pomen gastronomskih vodnikov

Gostje so v današnjem času vedno bolj zahtevni in terjajo sofisticiran in individualiziran pristop. V središču je občutek zadovoljstva s storitvijo in celotnim doživetjem na destinaciji. H gastronomskim doživetjem turiste usmerjajo gastronomski vodniki, ki pa imajo več funkcij: ob informativno tudi razvojno.

Ponedeljek, 5. oktober 2020

- 8.30 Zbiranje udeležencev
- 9.00 Trendi in konceptu v sodobni industriji gostoljubja in pomen gastronomskih vodnikov, prof. dr. **Aleš Gačnik** (Fakulteta za turistične študije – Turistica) in **Sašo Dravinec** (Primorske novice)
- 11.30 Odmor / Coffee break
- 12.00 Odprta diskusija
- 13.00 Zaključek

Delavnica 2: Kultura mize v sodobni gastronomiji

Strokovnjaki ugotavljajo, da so spomini turistov o gastronomskih doživetjih najdlje živi. Pomembno vlogo imajo tudi gostitelji v središčnih doživetjih, med katerimi so najbolj izpostavljena v restavracijah in v gostilnah. Zanje je potreben izkušen in kreativen gostitelj, ki je odgovoren za ambient, vzdušje, priporočila, hrano, pijačo in strežbo, kar pa so zahtevna znanja in veščine.

Ponedeljek, 12. oktober 2020

- 8.30 Zbiranje udeležencev
- 9.00 Kultura mize v sodobni gastronomiji, **Ivan Peršolja** (Društvo Sommelier Slovenija) in **Tomaž Kavčič** (Gostilna pri Lojzetu – Dvorec Zemono)
- 11.30 Odmor / Coffee break
- 12.00 Odprta diskusija
- 13.00 Zaključek

Delavnica 3: Razumevanje in uporaba lokalnih sestavin

Lokalna tradicija je povezana z lokalnimi sestavinami in njihovo sezonskostjo. Povezovanje v lokalni nabavni verigi je ključ za celovit in trajnostni razvoj destinacije ter ponudbo v gostilnah in restavracijah, za kar ima slovenska Istra ogromno priložnosti. Sodobno gostinstvo pa terja tudi dopolnjevanje v ponudbi in sestavine, ki so od drugod, za kar sta potrebna znanje in razmislek. Koncept KM nič tako dopolnjuje Pravi KM.

Ponedeljek, 19. oktober 2020

- 8.30 Zbiranje udeležencev
- 9.00 Razumevanje in uporaba lokalnih sestavin, **Uroš Štefelin** (Vila Podvin) in **Patricija Pirnat** (Agrarija Koper)
- 11.00 Odmor / Coffee break
- 11.30 Primer dobre prakse: Restavracija Hotela Marina, **Ivica Evačić – Ivek** (Restavracija Hotela Marina)
Odprta diskusija
- 13.00 Zaključek

Delavnica 4: Vino in oljčno olje v gastronomiji destinacije Izola

Da ti iz gostinske mize lahko pokažejo vinograd ali oljčnik, od koder je pridelek, ki je na mizi, je poseben luksuz. Istra ponuja vrhunska vina in oljčna olja, različnih profilov in slogov, da lahko pospremijo še tako zahteven obed. Za pravilen nasvet pa je potrebno široko znanje tako o rastišču kot o ujetanju hrane in vina.

Ponedeljek, 26. oktober 2020

- 8.30 Zbiranje udeležencev
- 9.00 Vino in oljčno olje v gastronomiji, **dr. Milena Bučar Miklavčič** (Inštitut za oljkarstvo) in **Ivan Peršolja** (Društvo Sommelier Slovenija)
- 11.00 Odmor / Coffee break
- 11.30 Primer dobre prakse: Vina Zaro, **Matej Zaro** (Vina Zaro)
Odprta diskusija
- 13.00 Zaključek

Zaradi lažje organizacije in predvsem zaradi skladnosti organizacije takega dogodka s smernicami NIJZ, vas prosimo, da, v kolikor tega še niste storili, svojo prisotnost na delavnicah, potrdite **do petka, 2. oktobra 2020**. **Smiselno je, da se vsaj en predstavnik udeleži posameznega predavanja, skladno z njegovo vlogo v organizaciji.**

Vabimo vas, da izpolnite spodnji obrazec in nam ga posredujete na naslov tjasa.likar@izola.si.

IME IN PRIIMEK UDELEŽENCA	
NASTANITVENI OBJEKT / ORGANIZACIJA / RESTAVRACIJA	
KONTAKT (E-NASLOV)	
KONTAKT (TEL. ŠTEVILKA)	
DOMAČ NASLOV*	
PRISOSTVOVAL/A BOM V TERMINU (obkroži)	<ul style="list-style-type: none">• 5. 10. 2020• 12. 10. 2020• 19. 10. 2020• 26. 10. 2020

**Podatke potrebujemo zaradi zahtev NIJZ.*

Delavnice organiziramo v sodelovanju z JZP Izola.

Za dodatna vprašanja smo vam na razpolago na številki: 040 571 477.

Veselimo se druženja in pridobivanja novih znanj z vami!

Tjaša Likar, strokovna sodelavka TZI

Maja Mahne, JZP (organizatorica delavnic)