

RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu

Srednja škola Hrvatski kralj Zvonimir, Krk

1. EDUKACIJA NASTAVNIKA „UVOD U KAVU (INTRODUCTION TO COFFEE)“ U ORGANIZACIJI HUG&PUNCH D.O.O.



Dana 29. siječnja 2021. godine u edukativnom centru Speciality Coffee Association (SCA) Hug&Punch d.o.o. u Matuljima održana je prva edukacija nastavnika, u sklopu projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu, u kojoj je sudjelovao Željko Cvitkušić, nastavnik ugostiteljskog posluživanja iz naše škole.

Sudionici edukacije su se upoznali s razvojem kave od njezinih samih početaka pa sve do današnjeg značaja kao jedne od najprodavanije namirnice na svijetu, s uzgojem bobica kave (zelene kave), selekcijom (gradingom), prženjem i pripremom (brewingom) i mnogim drugim zanimljivostima.



2. EDUKACIJA NASTAVNIKA „NOVE IDEJE U PRIPREMI I PREZENTACIJI RIBLJIH JELA“ U ORGANIZACIJI RESTORANA GANEUM, REGO GRADNJA D.O.O.



Dana 19. i 20. veljače 2021. godine na akademiji Majstor kuhar u Zagrebu održana je edukacija za nastavnike kuharstva „Nove ideje u pripremi i prezentaciji ribljih jela“ u sklopu projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu, u kojoj je sudjelovao Saša Bešlić, nastavnik kuharstva iz naše škole.

Polaznici edukacije su usavršili svoja postojeća znanja te usvojili nova znanja vezana uz pripremu i prezentaciju ribljih jela. U radionici koju je vodio chef Robert Benzia, polaznici su pripremili velik broj a la carte i buffet jela na bazi najcjenjenijih jadranskih riba, rakova, školjaka i glavonožaca, prikupili razne ideje za pripremu jela uključujući pritom i veganske i vegeterijanske trendove te se upoznali s pravcima razvoja hrvatske gastronomije.



3. EDUKACIJA NASTAVNIKA „SCA BARISTA OSNOVE (BARISTA SKILLS FOUNDATION)“ U ORGANIZACIJI HUG&PUNCH D.O.O.



Dana 01. ožujka 2021. godine u edukativnom centru Speciality Coffee Association (SCA) Hug&Punch d.o.o. u Matuljima održana je edukacija za nastavnike ugostiteljskog posluživanja, pod stručnim vodstvom g. Domagoja Trusića. Na radionici su nastavnici usavršili svoja znanja iz osnova rada barista (Barista skills foundation).



DRUGI SASTANAK UPRAVLJAČKOG ODBORA RCK RECEPT



Dana 02. ožujka 2021. godine u Ugostiteljskoj školi Opatija održan je drugi sastanak Upravljačkog odbora RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu, u svrhu analize dosadašnjih aktivnosti te planiranju daljnjih aktivnosti na projektu. Na sastanku je između ostalog bilo riječi o statusu projektnih aktivnosti, kvartalnom planu projektnih aktivnosti za naredno tromjesečje, kvartalnom planu za mobilnost nastavnika za naredno tromjesečje, projektnim aktivnostima izrade SZ, SK i kurikuluma, financiranju projektnih aktivnosti te o drugim otvorenim pitanjima.

OTVORENE PRIJAVE ZA AKCELERACIJSKI BOOTCAMP VOL.1.



Imate ideju iz područja turizma i ugostiteljstva, ali niste sigurni ima li potencijal? Treba vam stručna pomoć kako bi ju dodatno razradili? Uočili ste problem koji mislite da bi trebalo riješiti, ali niste sigurni od kuda krenuti?

Regionalni centar kompetentnosti Ugostiteljske škole Opatija sa svojim partnerom STEP RI znanstveno-tehnolojskim parkom Sveučilišta u Rijeci poziva vas da se prijavite na Akceleracijski Bootcamp.

<https://www.step.uniri.hr/event/akcija/akceleracijski-bootcamp-vol-1/>

Što je Akceleracijski Bootcamp?

Akceleracijski Bootcamp, vol.1. trodnevni je online program generiranja i razrađivanja poduzetničke ideje iz područja turizma i ugostiteljstva.

OTVORENE PRIJAVE ZA RCK HUB OPATIJA, 1. CIKLUS



Regionalni centar kompetentnosti Ugostiteljske škole Opatija, sa svojim partnerom STEP RI znanstveno-tehnolojskim parkom Sveučilišta u Rijeci, otvara prijave na besplatan šestomjesečni program edukacije i mentoriranja koji će se provoditi u razdoblju od travnja do rujna 2021. godine u Opatiji.

Program je namijenjen svima koji imaju ideju koja je primjenjiva u sektoru turizma i ugostiteljstva i razmišljaju o pokretanju posla. Više informacija raspoloživo je na stranicama <https://www.step.uniri.hr/event/rck-hub-opatija-1-ciklus/>.

Informacije o izvoru financiranja projekta: <https://strukturnifondovi.hr/>, <http://www.esf.hr/>

4. EDUKACIJA NASTAVNIKA „MASTER CLASS BY FRANK HAASNOOT“ U ORGANIZACIJI GURMANDISE D.O.O.



Od 22. do 24. ožujka 2021. godine u Zagrebu, u organizaciji Gurmandise d.o.o., održan je Master class pod vodstvom Franka Haasnoota, u sklopu projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu. Edukaciji je prisustvovao Saša Bešlić, nastavnik kuharstva iz naše škole.



5. EDUKACIJA NASTAVNIKA „SUVREMENI TRENDVI U POSLUŽIVANJU VINA UZ TEMATSKI MENU“ U ORGANIZACIJI ŠKMER KUHARSKE AKADEMIJE



Dana 23. ožujka 2021. godine u Splitu, u organizaciji ŠKMER kuharske akademije, održana je edukacija „Suvremeni trendovi u posluživanju uz tematski menu“ u sklopu projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu, namijenjena nastavnicima ugostiteljskog posluživanja. Edukaciji je prisustvovala Sandra Morožin, nastavnica ugostiteljskog posluživanja iz naše škole.

Predavači g. Dragan Todorović i g. Darijo Žaja upoznali su sudionike edukacije sa suvremenim trendovima u posluživanju, a osobito s pravilnim posluživanjem vina kao i pravilnim kombiniranjem uz jela. Nastavnici su edukacijom poboljšali spoznajne, psihomotoričke i socijalne vještine, kao i teorijsko i činjenično znanje.



6. EDUKACIJA NASTAVNIKA „ KUHARSTVO, MODUL 1 - TEHNIKE OBRADJE BIJELE RIBE“ U ORGANIZACIJI ŠKMER KUHARSKE AKADEMIJE



Dana 31. ožujka 2021. godine u Splitu, u organizaciji ŠKMER kuharske akademije, održana je prva edukacija u sklopu sistematične provedbe ciklusa edukacija za nastavnike kuharstva „Kuharstvo, modul 1 – Tehnike obrade bijele ribe“ u kojoj je sudjelovao Saša Bešlić, nastavnik kuharstava iz naše škole.

Na edukaciji koju je vodio g. Željko Neven Bremec, obrađene su razne tehnike, od čišćenja i filetiranja, do pripreme ribe, kao i njihovo serviranje i posluživanje (primjerice, tartar od bijele ribe, carpaccio od bijele ribe sa limunom, narančom i limetom, čips od kože brancina, riba u soli, riblji file u začinskoj krosati te ostalo).



7. EDUKACIJA NASTAVNIKA „KURIKULARNO PLANIRANJE – OSNOVNI MODUL“ U ORGANIZACIJI OBRTNIČKOG UČILIŠTA – USTANOVE ZA OBRAZOVANJE ODRASLIH



Od 06. do 09. travnja 2021. godine, održavala se *online* edukacija „Kurikularno planiranje – Osnovni modul“ u organizaciji Obrtničkog učilišta – ustanove za obrazovanje odraslih, partnera projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu. Nastavnici koji su sudjelovali edukaciji iz naše škole su: Karmen Dunato-Pavičić, Lucija Justić Mrakovčić, Hrvoje Karabaić, Mirjana Komadina Mergl, Katica Končarević, Daniela Morožin, Zvezdana Karabaić Morožin, Jelena Nujnić, Daria Papa, Nino Sertić, Marijana Tomašić i Andrijana Žic.

Polaznici su stekli znanja o standardu zanimanja, standardu kvalifikacija te postupku izrade standarda zanimanja.

8. EDUKACIJA NASTAVNIKA „SOMMELIER – OBILJEŽJA SUVREMENOG ZANIMANJA“ U ORGANIZACIJI HRVATSKOG SOMMELIER KLUBA



Dana 08. travnja 2021. godine u organizaciji Hrvatskog sommelierskog kluba, održana je stručna edukacija za nastavnike ugostiteljskog posluživanja „Sommelier – Obilježja suvremenog zanimanja“, kojoj je prisustvovala nastavnica Sandra Morožin iz naše škole. Edukacija je održana u restoranu Stancija Kovačići u Rukavcu pod vodstvom dr. sc. Krešimira Mikinca.

Nastavnici su proširili svoja saznanja o zanimanju sommeliera, tehnikama degustacije vina, opisu poslova, sommelierskom priboru, raznim vrstama čaša, posluživanju vina i odnosu s gostima, enologiji, enogastronomiji te mnogim drugim vinskim tajnama.



9. EDUKACIJA NASTAVNIKA „GASTRONOMSKI TURIZAM“ U ORGANIZACIJI SVJETSKI POZNATE AKADEMIJE LE CORDON BLEU



Od 12. travnja do 20. lipnja 2021. godine, nastavnik kuharstva Saša Bešlić sudjeluje u *online* edukaciji „Gastronomski turizam“ u organizaciji akademije Le Cordon Bleu, u sklopu projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu.

Predavačica na edukaciji je Lynelle Scott-Aitken, a teme koje će obraditi su: „Introduction to Gastronomic Tourism, The Experience Economy, Trends & Influences, Gastronomic Tourists, Providers & Innovators in Food Tourism, Destination Marketing & Development, Regulatory, Legislative & Policy Considerations, Impact on Environment, Culture & Society, The Digital Revolution & Gastronomic Tourism, Future Directions & Ethical Considerations“. Polaznici edukacije steći će znanja o povijesti i razvoju globalnog gastronomskog turizma te o širokom spektru socio-ekonomskih, političkih, kulturoloških, komercijalnih i etičkih čimbenika koji ga oblikuju.

10. EDUKACIJA NASTAVNIKA „BREWING FOUNDATION – TEORIJA KUHANJA KAVE“ U ORGANIZACIJI HUG&PUNCH D.O.O.



Dana 23. travnja 2021. godine u edukativnom centru Speciality Coffee Association (SCA) Hug&Punch d.o.o. u Matuljima održana je edukacija za nastavnike ugostiteljskog posluživanja, pod stručnim vodstvom g. Domagoja Trusića. Na radionici su nastavnici usavršili svoja znanja iz teorija kuhanja kave „Brewing Foundation“, u sklopu projekta RCK RECEPT – Regionalni centar profesija u turizmu. Edukaciji je prisustvovala Sandra Morožin, nastavnica ugostiteljskog posluživanja, iz naše škole.



10. EDUKACIJA NASTAVNIKA „KUHARSTVO, MODUL 2 - NOVE TEHNOLOGIJE“ U ORGANIZACIJI ŠKMER KUHARSKE AKADEMIJE



Od 5. do 7. svibnja 2021. godine u Splitu, u organizaciji ŠKMER kuharske akademije, održana je druga edukacija u sklopu sistematične provedbe ciklusa edukacija za nastavnike kuharstva „Kuharstvo, modul 2 – Nove tehnologije“ u kojoj je sudjelovao Saša Bešlić, nastavnik kuharstava iz naše škole.



MEETUP – TOURISM OUT OF THE BOX: VIRTUALNO PUTOVANJE SREDIŠNJOM ISTROM



Regionalni centar kompetentnosti Ugostiteljske škole Opatija sa svojim partnerima, STEP RI d.o.o., FMTU - Fakultetom za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu i Udrugom diplomiranih studenata FMTU, poziva vas na Meetup „Virtualno putovanje Središnjom Podravinom“.

Elizabeta Milanović Glavica, donedavna direktorica turističke zajednice područja „Središnja Podravina“ i koordinatorica za turizam u europskoj organizaciji Interpret Europe će vas virtualno provesti kroz Središnju Podravinu i spremno odgovoriti na sva vaša pitanja.

Kada: 27.05.2021. u 18h

Rok za prijavu: 21.05.2021 u 16h

Trajanje: 45 min

Gdje: ZOOM platforma

Više informacija na <https://www.step.uniri.hr/event/virtualno-putovanje-sredisnjom-podravinom/>

Meetup je dio je programa rada HUB-a koji djeluje u sklopu Regionalnog centra kompetentnosti Ugostiteljske škole Opatija. Osnovni cilj je razmjena iskustava i korisnih informacija između postojećih poduzetnika i onih koji to žele postati. Meetup se provodi u sklopu projekta „RCK RECEPT- Regionalni centar profesija u turizmu“ koji je usmjeren na inovativne metode poučavanja, osposobljavanja i usavršavanja temeljenih na radu te povezivanju obrazovnog, javnog, privatnog i civilnog sektora u svrhu kvalitetnijeg stjecanja znanja i kompetencija njegovih korisnika za tržište rada. Ukupna vrijednost projekta iznosi 58.683.119,88 kuna, od čega 100 % financira Europska unija bespovratnim sredstvima iz Europskog socijalnog fonda u okviru Operativnog programa Učinkoviti ljudski potencijali 2014. – 2020. Razdoblje provedbe projekta je od 1.04.2020. do 1.12.2023. godine.