



## Pozivnica

na predstavljanje projektnih aktivnosti  
„Edukacija kuhara za korištenje domaćih i autohtonih namirnica“

*U sklopu projekta*  
„Uspostavljanja poduzetničkog centra i pomoćnih centara za Turizam po mjeri,,

**22. veljače 2015. g., ponedjeljak, s početkom u 18:00 h**

**u Omišu - Hotel Diadem (Studenac d.o.o., Četvrt Ribnjak 17)**

Pozivamo Vas na predstavljanje navedenog projekta te projektnih aktivnosti, a koje se naslanjaju na program „Turizam po mjeri“ LAG-a „Adrion“ koji se provodi još od 2013. g. Na predstavljanju projekta će sudjelovati predstavnici svih sudionika i partnera projekta redom; LAG-a „Adrion“, Grada Omiša, Turistička zajednica grada Omiša, Srednje škole „Jure Kaštelan“ – Omiš, Ceha ugostitelja Omiš, Studenca d.o.o., Campa Galeb, Majstor kuhara d.o.o. te predstavnici ugostitelja s područja LAG-a „Adrion“ proizvođača domaćih proizvoda sa svojim proizvodima!

**Cilj projekta je povezati poljoprivredno - proizvodne kapacitete i mogućnosti područja dalmatinske Zagore te potrebe hotelskih kuća i ugostiteljskih objekata.**

U svrhu povezivanja, stvaranja baze podataka, ali u konačnici i jačanja cjelokupne kvalitete turističke ponude uz **Poduzetnički centar LAG-a „Adrion“ u Zagvozdu, osnivaju se i pomoćni centri u Omišu i Vrgorcu.**

Prve aktivnosti ovog projekta obuhvaćaju adekvatnu edukaciju kuhara u vidu korištenja autohtonih domaćih namirnica. Edukativnu radionicu kao i praktičnu kuharsku nastavu vodit će majstor kuhar Branko Ognjenović.

Veselimo se Vašem dolasku i ugodnoj atmosferi!



Voditeljica projekta

Dragica Roščić, mag. oec.

*Dragica Roščić*



## AKTIVNOSTI U SKLOPU PROGRAMA „TURIZAM PO MJERI“ - ZA VELJAČU 2016. g.

### R A S P O R E D

NAZIV PROJEKTA/PROJEKTNIH AKTIVNOSTI:

**USAVRŠAVANJE KUHARA ZA KORIŠTENJE DOMAĆIH AUTOHTONIH NAMIRNICA.**

Datum	Vrijeme	Aktivnosti	Napomene
<b>22. veljače</b>	<b>Vrijeme</b>	<b>Omiš - predstavljanje projekta i proizvođača</b>	<b>Napomene</b>
PON	18-19	Predstavljanje projekta i proizvođača u prostorijama Hotela Diadem	Adresa: Četvrt Ribnjak 17, Omiš
<b>23. veljače</b>	<b>Vrijeme</b>	<b>Predavanje teorijskog dijela</b>	<b>Napomene</b>
UTO	09-16	Edukativna radionica pod vodstvom majstora kuhara Branka Ognjenovića u Hotelu Diadem <i>!Preporuka - sudjelovanje vlasnika objekata čiji su kuhari na edukaciji</i>	Adresa: Četvrt Ribnjak 17, Omiš
<b>24. veljače</b>	<b>Vrijeme</b>	<b>Camp Galeb/ Restoran Ribnjak - praktična nastava u kuhinji</b>	<b>Napomene</b>
SRI	09-16	Praktična kuharska nastava pod mentorstvom majstora kuhara Branka Ognjenovića.	Adresa: Vukovarska 7, Omiš
<b>25. veljače</b>	<b>Vrijeme</b>	<b>Camp Galeb/ Restoran Ribnjak - praktična nastava u kuhinji</b>	<b>Napomene</b>
ČET	09-16	Praktična kuharska nastava pod mentorstvom majstora kuhara Branka Ognjenovića.	Adresa: Vukovarska 7, Omiš

Voditeljica projekta:

Dragica Roščić, mag. oec.

*Dragica Roščić*