

PRIOPĆENJE

PROJEKT VIRTUS: Ugotiteljsko-turistička škola Osijek otvorila specijalizirani praktikum kuharstva i slastičarstva

Učenici i nastavnici pripremajući slasna jela testirali nove moderne uređaje

OSIJEK, 7. listopada 2021. godine – Regionalni centar kompetentnosti Ugotiteljsko-turistička škola otvorio je u četvrtak, 7. listopada 2021. godine suvremeni specijalizirani praktikum kuharstva i slastičarstva koji je realiziran preko projekta VIRTUS – Uspostava infrastrukture regionalnih centara kompetentnosti KK.09.1.3.01.0020. Novi praktikum nalazi se u suterenu škole i u potpunosti je obnovljen s izmjenom svih postojećih instalacija. U prostoru je postavljen kuhinjski blok s modernom opremom te amfiteatarsko gledalište s 24 mjesta. Služit će u nastavi, izvođenju pokaznih vježbi iz kuharstva i slastičarstva, za gostujuća predavanja domaćih i stranih gastronomskih stručnjaka te sve aktivnosti koje planira RCK.

-Najopremljeniji je specijalizirani praktikum kuharstva i slastičarstva koji će imati višestruku namjenu. Učenici će od svojih početaka školovanja moći koristiti najsuvremeniju opremu koja će im pomoći da se brže i lakše prilagode sve većim zahtjevnijim potrebama gospodarstvenika i tržišta rada, objašnjava ravnatelj i voditelj Regionalnog centra kompetentnosti Ugotiteljsko-turističke škole na otvorenju specijaliziranog praktikuma iz kojeg su se širili mirisi pileline iz woka, punjenog lungića sa šljivama, pačjih prsa, bifteka. Nastavnici kuharstva Zdravko Perković, Spomenka Dundović i Miroslav Balažić s učenicima su predstavili pokaznu vježbu pripreme na novim uređajima.

-S obzirom na to kako je bilo prije slabije opremljeno, bez mogućnosti uređenja, ovo je sigurno najopremljeniji pokazni praktikum u Hrvatskoj. Kvalitetna i moderna oprema, koja pruža niz mogućnosti, prati suvremene trendove u pripremi hrane. Učenici će iz ovog praktikuma moći odmah otići raditi u kuhinje vrhunskih hotela i biti spremni na sve poslovne izazove, rekao je

u povodu otvorenja nastavnik kuharstva Zdravko Perković. Izazovni su bili protekli mjeseci u RCK UTŠO. No druga je faza projekta VIRTUS provedena kraju, nakon obnove praktikuma u partnerskoj Srednjoj strukovnoj školi Vinkovci, svoja vrata otvaraju i suvremeni prostori osječke škole.

-Radovi na adaptaciji podrumskog dijela škole trajali su devet mjeseci. Bilo je dosta izazova, ali smo uspjeli sve nastavne aktivnosti i obaveze uspješno privesti kraju. Cjelokupni projekt VIRTUS trebao ni unaprijediti i modernizirati praktičnu nastavu i vježbe, te samim tim učiniti atraktivnijima zanimanja za koja se obrazuje u školi, objasnio je ravnatelj Kristek.

-Iznimno mi je drago da je unutar Ugostiteljsko-turističke škole u Osijeku putem Regionalnog centra kompetentnosti napravljen praktikum koji će služiti edukaciji mladih kadrova i njihovom pripremanju za tržište rada. Ukupna vrijednost projekta je 24 milijuna kuna, većinom europskih sredstava, a njime se još jednom pokazuje kvalitetna suradnja lokalne, regionalne i nacionalne razine u povlačenju sredstava. Želim svim korisnicima ovog prostora puno uspjeha u radu, rekao je zamjenik župana Osječko-baranjske županije Josip Miletić.

Projekt VIRTUS sufinanciran je iz Europskoga fonda za regionalni razvoj u ukupnom iznosu od 24.214.510,51 kune.

U sklopu svečanog otvorenja specijaliziranog praktikuma gosti su pogledali izložbu „Zlatno doba osječkog ugostiteljstva“, autorica profesorice knjižničarstva Ksenije Kesegi Krstin i Ivane Draganić, osobe za vidljivost, komunikaciju i horizontalne aktivnosti RCK VIRTUS, ujedno je i autorica kratkog dokumentarnog filma Memento: „Da ti kažem kako je bilo, to je neponovljivo“. Posveta je to vremenu kada su restorani bili puni, jelo se drugačije nego danas i uz jelo se uživalo i družilo.