

Teme za završni rad šk. god. 2017./2018.

Kuhar

Kuharstvo

Mentor: Igor Frketić

1. Blagdanski stol
2. Divljač u hrvatskoj nacionalnoj kuhinji
3. Jela od mesa peradi
4. Hrvatska kuhinja u svjetskoj ponudi
5. Suvremeni trendovi u gastronomiji
6. Riječna riba u kontinentalnom dijelu hrvatske
7. Desertna jela od raznih vrsta tijesta
8. Molekularna gastronomija

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Sklad jela i vina
2. Flambiranje slanih jela

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.

1. Zaboravljena jela kuhinje našeg kraja
2. Racionalna prehrana-prehrambena piramida
3. Upotreba glavonožaca u kuharstvu
4. Korištenje gljiva u kuharstvu
5. Maslinovo ulje u prehrani
6. Uloga i važnost svježeg povrća u prehrani
7. Slatkovodne ribe-upotreba u gastronomiji
8. Prehrana sportaša

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Franjo Kapučija, prof.

1. Les hors d'oeuvre chauds
2. La cuisine végétarienne