

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

Slastičar

Slastičarstvo

Mentor: Irena Žgela

1. Lisnato tijesto - slastice od lisnatog tijesta
2. Dizano tijesto
3. Slastice na bazi želatine i slatkog vrhnja

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Posluživanje desertnih jela

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.

1. Upotreba mekih sireva
2. Med-upotreba u slastičarstvu
3. Uloga i korištenje vanilije kod izrade slastica
4. Upotreba buče i bundeve u slastičarstvu

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Franjo Kapučija, prof.

1. Entremets sucrés