

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

## **Turističko-hotelijski komercijalist**

### **Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu I, II i III**

**Mentori: Jasminka Brdar, dipl. oec.**

1. Značaj promocije u ugostiteljstvu
2. Organizacija poslovanja umjetničkog hotela
3. Turistička ponuda destinacije xy
4. Event management u ugostiteljstvu
5. Marketinški plan ugostiteljskog poduzeća
6. Poslovni slučaj: Ponuda hotela namijenjenog klijentima visoke kupovne moći

### **Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu IV**

**Mentori: Ljerka Kambić, dipl. oec.**

1. Organizacija poslovanja ugostiteljskog poduzeća
2. Novi trendovi u turizmu

### **1. strani jezik: Engleski jezik**

**Mentor: Tamara Trkulja, prof.**

1. British cuisine
2. Wine
3. Sustainable tourism
4. Tourism trends- Cultural tourism
5. The Philippines as a tourist destination

### **2. strani jezik: Talijanski jezik**

**Mentor: Jelena Rimay, prof.**

1. Milano-la citta' industriale
2. Roma- la citta' eterna

### **2. strani jezik: Njemački jezik**

**Mentor: Ljiljana Telen, prof.**

1. Rund ums Hotel
2. Kroatien als Reiseland

### **Kuharstvo (sa slastičarstvom)**

**Mentor: Draženka Stanišić**

1. Hrvatske regionalne kuhinje
2. Dominantnost Mesa u hrvatskoj prehrani
3. Uporaba povrće i voće u kuharstvu
4. Jela po narudžbi

5. Hladna predjela
6. Prigodni obroci
7. Tjestenina u kuharstvu
8. Osnove jela u kuharstvu

### **Ugostiteljsko posluživanje**

**Mentor: Zdenka Tomljanović**

1. Poslovanje u baru
2. Posluživanje pjenušavih vina
3. Posluživanje prigodnih obroka
4. Organiziranje i posluživanje na banketu
5. Organiziranje i posluživanje Cocktail-party
6. Posluživanje piva
7. Posluživanje kratkih i dugih barskih mješavina
8. Posluživanje - Catering