

Teme za završni rad školske godine 2021./2022.

Konobar

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Posluživanje zajutraka
2. Barovi i barsko poslovanje
3. Posluživanje kratkih barskih mješavina
4. Posluživanje dugih barskih mješavina
5. Kavane i kavansko poslovanje
6. Pripremanje i posluživanje toplih napitaka
7. Posluživanje crvenih vina
8. Posluživanje pjenušavih vina
9. Organizacija i posluživanje poslovnog ručka
10. Organizacija i posluživanje svečane večere
11. Filetiranje i posluživanje riba
12. Posluživanje Cocktail party
13. Posluživanje svečanog hladno - toplog buffeta
14. Banquet - organizacija i posluživanje
15. Flambiranje slanih jela
16. Ponuda i posluživanje sireva pred gostom

Kuharstvo

Mentor: Zlatko Šušje

1. PONUDA JELA I PIĆA ZA ZAJUTRAK TE NJIHOVO POSLUŽIVANJE I SERVIRANJE
2. PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED GOSTOM
3. HRVATSKI GASTRONOMSKI BRANDOVI
4. FLAMBIRANJE PRED STOLOM GOSTA
5. BLAGDANSKI STOL ZA NACIONALNE BLAGDANE
6. HLADNI EKSPONATI – IZLOŠCI
7. NAČINI NUĐENJA I POSLUŽIVANJA JELA
8. HRANA ZA COCKTAIL PARTY

Strani jezik II: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Antipasti caldi e freddi
2. Tipi di vini
3. Offerta gastronomica croata
4. Offerta turistica croata

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Proizvodnja i vrste vina
2. Određivanje kakvoće vina
3. Proizvodnja i vrste piva
4. Vrste bezalkoholnih pića
5. Vrste jakih alkoholnih pića
6. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
7. Upotreba začina i mirodija u ugostiteljstvu
8. Alternativni načini prehrane
9. Energetska i biološka vrijednost hrane
10. Vrste i upotreba sladila