

Teme za završni rad šk. god. 2022./2023.

Slastičar

Slastičarstvo

Mentor: Irena Žgela

1. Lisnato tijesto - slastice od lisnatog tijesta
2. Dizano tijesto - slastice od dizanog tijesta
3. Hrustavo tijesto - priprema modernih slastica
4. Biskvitne smjese
5. Slastice na bazi želatine i slatkog vrhnja
6. Monoporcije
7. Prhko tijesto - pite

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Dubravka Grgurić

1. Topla predjela i njihovo posluživanje
2. Posluživanje desertnih jela

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Vrste i upotreba meda u slastičarstvu
2. Upotreba kakaa i čokolade u slastičarstvu
3. Upotreba mliječnih proizvoda u pripremi kolača
4. Upotreba aditiva pri izradi kolača

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. Les pâtes de base
2. Les Français et le pain
3. Les tartes salées