

Teme za završni rad šk. god. 2023./2024.

Slastičar

Slastičarstvo

Mentor: Irena Žgela

1. Dizano tijesto; slastice od dizanog tijesta
2. Biskvitne smjese; slastice od biskvitnih smjesa
3. Slastice na bazi želatine i slatkog vrhnja
4. Hrustavo tijesto; slastice od hrustavog tijesta
5. Zdrave slastice (slastice bez glutena i laktoze)
6. Monoporcije
7. Kreme u slastičarstvu
8. Prhko tijesto; pite i tartovi

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Torbica

1. Načini posluživanja
2. Pripremni radovi u ugostiteljskom objektu

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Proizvodnja i vrste sladila
2. Upotreba alkaloidnih namirnica u slastičarstvu
3. Upotreba mliječnih proizvoda u pripremi kolača

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. La pâte brisée
2. Les tartes