

Teme za završni rad školske godine 2024./2025.

Konobar

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Pripremanje kratkih barskih mješavina
2. Pripremanje dugih barskih mješavina
3. Organizacija i posluživanje svečanog ručka
4. Organizacija i posluživanje Cocktail party
5. Organizacija i posluživanje hladno-toplog bifea
6. Pripremni radovi za posluživanje banketa
7. Posluživanje toplih i hladnih napitaka od kave
8. Posluživanje vina
9. Posluživanje prigodnih obroka
10. Dogotovljavanje jela kod stola gosta

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Obilježja dalmatinske i istarsko kvarnerske kuhinje
2. Jela za zajutak, podjela i posluživanje
3. Jela za Blagdanski stol
4. Hladna predjela i njihovo posluživanje
5. Jela po narudžbi od pohanog mesa i sa žara
6. Prigodni obroci u ugostiteljstvu
7. Uporaba tjestenine u kuharstvu
8. Juhe u kuharstvu

Strani jezik II: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. I piatti tipici della cucina italiana
2. L'offerta gastronomica croata

Strani jezik II: Njemački jezik (3.F)

Mentor: Sebastijan Ribarić, prof.

1. Speise - und Getränkearte
2. In der Bar

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Proizvodnja i sastav vina
2. Podjela i vrste vina
3. Proizvodnja i vrste piva
4. Proizvodnja i vrste rakija
5. Likeri
6. Podjela i vrste bezalkoholnih pića
7. Aditivi u hrani i njihov utjecaj na zdravlje
8. Veganska prehrana