

Teme za završni rad školske godine 2024./2025.

Kuhar

Kuharstvo

Mentor: Dubravka Grgurić

1. Gotova jela i jela po narudžbi od govedine i teletine
2. Kineska kuhinja
3. Hrvatska kuhinja s naglaskom na kuhinju Karlovačke županije
4. Desertna jela
5. Gotova jela i jela po narudžbi od mljevenog mesa
6. Orijentalna kuhinja
7. Topla predjela od domaće tjestenine
8. Narodna jela za blagdane i razne svečanosti
9. Korištenje gljiva u kuharstvu
10. Hladna predjela od raznih salata

Mentor: Zlatko Šušlje

1. Povijest obilježja kuhinje Zagorja i središnje Hrvatske
2. Topla predjela
3. Tjestenine u kuharstvu
4. Hrvatski autohtoni proizvodi
5. Umaci
6. Jela po narudžbi
7. Jela od mljevenog mesa
8. Ugostiteljska oprema – termički uređaji i strojevi
9. Značaj francuske kuhinje za razvoj gastronomije
10. Uloga žitarica u kuharstvu

Mentor: Igor Frketić

1. Kruh i peciva
2. Francuska kuhinja
3. Kuhanje u vakuumu
4. Vještina i tehnike rezanja noževima
5. Važnost mesa divljači u hrvatskoj nacionalnoj kuhinji
6. Hrvatski gastronomski proizvodi
7. Hrvatska nacionalna jela
8. Upotreba riječne ribe u gastronomiji
9. Paštete, terine i galantine
10. Tradicionalni način pripreme jela na otvorenoj vatri ili žaru

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. Les spécialités de viande
2. Les hors d'oeuvres

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Posluživanje desetnih jela
2. Posluživanje gotovih jela
3. Posluživanje jela po narudžbi
4. Ponuda i posluživanje jela za Cocktail party
5. Posluživanje hladno-toplog bifea
6. Flambiranje slatkih jela

Mentor: Zdravko Torbica

1. Posluživanje toplih predjela
2. Posluživanje hladnih predjela i juha
3. Flambiranje slanih jela
4. Posluživanje aperitiva i dižestiva
5. Pripremni radovi u ugostiteljskom objektu
6. Načini i tehnike posluživanja

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Vrste i upotreba voća s područja mediteranske klime
2. Vrste i upotreba mahunastog povrća u kuharstvu
3. Upotreba integralnih žitarica u prehrani
4. Vrste i upotreba mesa klaoničkih životinja u kuharstvu
5. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
6. Važnost jaja u prehrani
7. Vrste vina i upotreba u kuharstvu
8. Vegeterijanska prehrana