

Teme za završni rad školske godine 2024./2025.

Slastičar

Slastičarstvo

Mentor: Marijana Vuković

1. Lisnato tijesto - slastice od lisnatog tijesta
2. Dizano tijesto - slastice od dizanog tijesta
3. Prženo ili hrustavo tijesto - slastice od prženog ili hrustavog tijesta
4. Biskvitne smjese - slastice od biskvitnih smjesa
5. Prhko tijesto - slastice od prhkog tijesta
6. Slastice na bazi želatine i slatkog vrhnja
7. Kreme u slastičarstvu
8. Monoporcije

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Posluživanje sireva
2. Posluživanje jela od dizanog tijesta
3. Posluživanje jela od voća
4. Posluživanje bezalkoholnih pića

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.

1. Upotreba mekih sireva
2. Med – upotreba u slastičarstvu
3. Uloga i korištenje vanilije kod izrade slastica
4. Upotreba buče i bundeve u slastičarstvu
5. Zaboravljene slastice našeg kraja
6. Slastice za dijabetičare
7. Uloga voća u izradi i dekoraciji slastica
8. Odabir žitarica za izradu tijesta

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. La pâte brisée
2. Les tartes salées