

Teme za završni rad šk. god. 2017./2018.

Konobar

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Milenko Rožić

1. Posluživanje dugih barskih mješavina
2. Organiziranje i posluživanje banketa
3. Organiziranje i posluživanje hladno-toplog buffeta
4. Posluživanje crvenih vina - dekantiranje
5. Posluživanje hladnih predjela
6. Flambiranje slanih jela
7. Posluživanje kratkih barskih mješavina
8. Organiziranje i posluživanje Cocktail party-a
9. Posluživanje zajutraka
10. Flambiranje slatkih jela
11. Posluživanje toplih predjela
12. Posluživanje aperitiva i dižestiva
13. Posluživanje pjenušavih vina
14. Posluživanje toplih predjela
15. Pripremanje i posluživanje kave
16. Filetiranje i posluživanje riba

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Jela za zajutrak i njihovo posluživanje
2. Hladna predjela

Strani jezik II: Talijanski jezik

Mentor: Jelena Rimay, prof.

1. I piatti tipici italiani
2. Tipi di cocktail

Strani jezik II: Njemački jezik

Mentor: Mario Badovinac, dipl. germanist i rusist

1. Das Kaffehaus
2. Deutsche Essgewohnheiten

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Proizvodnja, njega i čuvanje vina
2. Podjela i vrste vina

3. Proizvodnja i vrste piva
4. Vrste bezalkoholnih pića
5. Vrste jakih alkoholnih pića
6. Mlijeko i mliječni proizvodi
7. Proizvodnja i uporaba alkaloidnih namirnica
8. Važnost i uporaba začina i mirodija u ugostiteljstvu
9. Alternativni načini prehrane
10. Uporaba voća i voćnih prerađevina u ugostiteljstvu
11. Ribe, glavonošci, rakovi i školjkaši
12. Vrste mesa i mesnih prerađevina