

# **Teme za završni rad šk. god. 2018./2019.**

## **Konobar**

### **Ugostiteljsko posluživanje**

**Mentor: Zdenka Tomljanović**

1. Inventar i oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica
2. Organizacija i pripremni radovi u poslužnom odjelu
3. Kavane i kavansko poslovanje
4. Vrste i posluživanje bijelih vina
5. Vrste i posluživanje crvenih vina
6. Sredstva ponude hrane i pića
7. Organizacija rada i posluživanje u baru
8. Organizacija i posluživanje na banketu
9. Organizacija i posluživanje svečanog hladno-toplog buffeta
10. Organizacija i posluživanje proširenog Cocktail party-a
11. Organizacija i posluživanje jela pred stolom gosta

### **Kuharstvo**

**Mentor: Draženka Stanišić**

1. Napitci za zajutrak i njihovo posluživanje
2. Organizacija prigodnih obroka

### **Strani jezik II: Talijanski jezik**

**Mentor: Jelena Rimay, prof.**

1. Tipologia e modalita' di preparazione dl caffe'
2. Tipi di bevande analcoliche

### **Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.**

1. Proizvodnja i vrste vina
2. Proizvodnja i vrste piva
3. Vrste bezalkoholnih pića
4. Vrste jakih alkoholnih pića
5. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
6. Upotreba mesa i mesnih prerađevina u ugostiteljstvu

### **Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Monika Maričić dipl. ing.**

1. Vrste i upotreba riba, rakova, školjki, žaba i kornjača
2. Vrste povrća i prerađevina od povrća