

Teme za završni rad šk. god. 2019./2020.

Konobar

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Mačečević

1. Pripremanje i posluživanje kave i napitaka od kave
2. Kratke barske mješavine
3. Organizacija i posluživanje koktel party
4. Posluživanje aperitiva i dižestiva
5. Flambiranje slanih i slatkih jela
6. Sklad jela i vina
7. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih mješanih pića

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Hladna predjela od mesa i njihovo posluživanje
2. Uporaba tjestenine u kuharstvu

Strani jezik II: Talijanski jezik

Mentor: Jelena Rimay, prof.

1. Antipasti caldi e freddi
2. Varietà dei cocktail

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Proizvodnja i vrste vina
2. Određivanje kakvoće vina
3. Proizvodnja i vrste piva
4. Vrste bezalkoholnih pića
5. Vrste jakih alkoholnih pića
6. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica