

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

Slastičar

Slastičarstvo

Mentor: Irena Žgela

1. Biskvitne smjese
2. Dizano tijesto
3. Kreme, kreme na bazi želatine i slatkog vrhnja
4. Lisnato tijesto

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Mačečević

1. Dogotavljanje jela pred stolom gosta

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Vrste sladila
2. Med u slastičarstvu
3. Upotreba kakaa i čokolade u slastičarstvu
4. Vrste začina i mirodija u slastičarstvu

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Entremets sucrés