

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

Turističko-hotelijerski komercijalist

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu I i III

Mentor: Jasminka Brdar, dipl. oec.

1. Organizacija poslovanja ugostiteljskog objekta xy
2. Troškovi u poslovanju ugostiteljskog poduzeća
3. Brand u turizmu
4. Marketing u kulturnom turizmu

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu II i IV

Mentor: Ljerka Kambić, dipl. oec.

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu II

1. Organizacija poslovanja ugostiteljskog poduzeća - primjer iz prakse
2. Turističko naselje - primjer

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu IV

1. Hotelski lanci
2. Glamping

1. strani jezik: Engleski jezik

Mentor: Tamara Trkulja, prof.

1. London as a tourist destination
2. Bars
3. Beer-from production to serving
4. Modern trends in tourism
5. Cuisines of the English-speaking world

2. strani jezik: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Firenze
2. Venezia

2. strani jezik: Njemački jezik

Mentor: Ljiljana Telen, prof.

1. Berlin
2. Wien

Kuharstvo (sa slastičarstvom)

Mentor: Igor Frketić

1. Blagdanski stol
2. Divljač u hrvatskoj nacionalnoj kuhinji
3. Suvremeni trendovi u gastronomiji
4. Riječna riba u kontinentalnom dijelu Hrvatske
5. Desertna jela od raznih vrsta tijesta

Kuharstvo (sa slastičarstvom)

Mentor: Dubravka Grgurić

1. Hrvatska nacionalna kuhinja
2. Desertna jela
3. Gotova jela
4. Topla predjela
5. Narodna jela za blagdane

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Maččević

1. Pjenušava vina
2. Enologija s gastronomijom
3. Poslovanje barova
4. Dogotavljanje jela pred stolom gosta
5. Duge barske mješavine

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Milenko Rožić

1. Posluživanje dugih barskih mješavina
2. Posluživanje crvenih vina - dekantiranje
3. Posluživanje hladnih predjela
4. Organizacija i posluživanje banketa
5. Organiziranje i posluživanje cocktail party-a