

# Teme za završni rad šk. god. 2020./2021.

## Konobar

### Ugostiteljsko posluživanje

**Mentor: Zdenka Tomljanović**

1. Posluživanje pjenušavih vina
2. Posluživanje piva
3. Posluživanje bijelih vina
4. Prigodni svečani obroci
5. Organizacija i posluživanje bogate koktel parti
6. Organizacija i posluživanje poslovne večere

### Ugostiteljsko posluživanje

**Mentor: Milenko Rožić**

1. Posluživanje i pripremanje kave i čaja
2. Posluživanje aperitiva i dižestiva
3. Pripremanje kratkih koktela
4. Organizacija i posluživanje koktel party - za 50 osoba
5. Organizacija i posluživanje svečane večere - banketa
6. Posluživanje crnih vina

### Kuharstvo

**Mentor: Dubravka Grgurić**

1. Hladna predjela i njihovo posluživanje
2. Prigotavljanje jela pred stolom gosta

### Strani jezik II: Njemački jezik

**Mentor: Ljiljana Telen, prof.**

1. Speise - und Getränkekarte
2. Wein - und Bierempfehlung
3. Kroatische Küche

### Strani jezik II: Talijanski jezik

**Mentor: Višnja Altus, prof.**

1. Antipasti caldi e freddi
2. Tipi di vini
3. Varietà dei cocktail

### Poznavanje robe i prehrana

**Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.**

1. Upotreba južnog i tropskog voća
2. Vrste povrća u jednostavnim i miješanim salatama
3. Najtraženija bezalkoholna pića
4. Ponuda slatkovodnih riba
5. Vina vinogradarske podregije Istra
6. Arhivska vina
7. Ponuda "Specijaliteta kuće"
8. Najtraženiji začini i mirodije u ugostiteljstvu