

Teme za završni rad školske godine 2021./2022.

Kuhar

Kuharstvo

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
6. Paštete, terine i galantine
7. Osnove jela
8. Važnost temeljaca i njihova primjena
9. Kuhanje u vakuumu
10. Tradicionalni način pripreme jela na otvorenoj vatri ili žaru
11. Vještina i tehnike rezanja noževima
12. Prema suvremene ugostiteljske kuhinje

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Milenko Rožić

1. Posluživanje bijelih vina
2. Posluživanje zajutraka
3. Posluživanje toplih predjela
4. Posluživanje kave i čaja

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. Les Français et le fromage
2. Les spécialités de viande
3. Les vins français
4. La pâte brisée

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Vrste i upotreba voća u kuharstvu
2. Vrste i upotreba biljnih ulja u prehrani
3. Upotreba začina i mirodija u kuharstvu
4. Sastav, vrste i upotreba mesa i mesnih prerađevina klaoničkih životinja
5. Vrste riba i prerađevina od riba
6. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
7. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
8. Proizvodnja piva, vrste piva i upotreba u kuharstvu
9. Vrste vina i upotreba u kuharstvu
10. Vegetarijanska i makrobiotička prehrana