

Teme za završni rad školske godine 2021./2022.

Turističko-hotelijski komercijalist

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu I

Mentor: Jasminka Brdar, dipl. oec.

1. Hoteli najviše kategorije u Hrvatskoj
2. Vinske ceste kao dio turističke ponude
3. Utjecaj turizma i ugostiteljstva na razvoj gospodarstva

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu II i III

Mentor: Maja Kurs, dipl. oec.

1. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta na primjeru iz prakse
2. Turističko naselje - primjer iz prakse
3. Hotelska etika i komunikacija
4. Troškovi u ugostiteljstvu
5. Trendovi i tržišna kretanja u hotelijerstvu
6. Kalkulacija i formiranje cijena u ugostiteljstvu

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu IV

Mentor: Emanuel Cipurić, univ. spec. oec.

1. Hotelski lanci
2. Glamping
3. Organizacijska struktura hotela - primjer iz prakse

1. strani jezik: Engleski jezik

Mentor: Tamara Trkulja, prof.

1. Canada as a tourist destination
2. Restaurants
3. Cultural tourism - then and now

2. strani jezik: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Bellezze italiane - i luoghi da visitare

2. strani jezik: Njemački jezik

Mentor: Ljiljana Telen, prof.

1. Kroatische Nationalparks

Kuharstvo (sa slastičarstvom)

Mentor: Draženka Stanišić

1. Finger food u modernoj gastronomiji
2. Ala carte jela
3. Topla predjela od tjestenine
4. Hrvatska kuhinja
5. Desertna jela

Kuharstvo (sa slastičarstvom)

Mentor: Igor Frketić

1. Karakteristična jela u dane blagdana
2. Važnost mesa divljači u hrvatskoj nacionalnoj kuhinji
3. Novi trendovi i tehnike obrade namirnica u gastronomiji
4. Upotreba riječne ribe u gastronomiji
5. Slastice od raznih vrsta tijesta

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Milenko Rožić

1. Posluživanje kave i čaja
2. Posluživanje crvenih vina - dekantiranje
3. Posluživanje hladnih predjela i juha
4. Organizacija i posluživanje banketa
5. Organiziranje i posluživanje cocktail party-a

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Dubravka Grgurić

1. Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina
2. Pjenušava vina
3. Dogotavljanje jela pred stolom gosta flambiranjem
4. Pripremanje i posluživanje miješanih pića
5. Sklad jela i vina