

Teme za završni rad školske godine 2022./2023.

Konobar

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Torbica

1. POSLUŽIVANJE BARSKIH MJEŠAVINA
2. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE BANKETA
3. POSLUŽIVANJE HLADNIH PREDJELA I JUHE
4. KAVANE I KAVANSKO POSLUŽIVANJE
5. SREDSTVA PONUDE JELA I PIĆA

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Obilježja dalmatinske i istarsko kvarnerske kuhinje
2. Jela za zajuttrak, podjela i posluživanje

Strani jezik II: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Offerta gastronomica croata

Strani jezik II: Njemački jezik

Mentor: Ljiljana Telen, prof.

1. In der Bar

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.

1. Najvažniji začini i mirodije u ugostiteljstvu
2. Ponuda "Specijaliteta kuće"
3. Mediteranska prehrana
4. Upotreba južnog i tropskog voća kod izrade koktela