

# Teme za završni rad školske godine 2023./2024.

## Konobar

### Ugostiteljsko posluživanje

**Mentor: Zdenka Tomljanović**

1. Posluživanje na banketu
2. Barovi i barsko poslovanje
3. Posluživanje barskih mješavina
4. Posluživanje bijelih vina
5. Kavane i kavansko poslovanje
6. Pripremanje i posluživanje toplih napitaka
7. Posluživanje crvenih vina - dekantiranje
8. Posluživanje pjenušavih vina
9. Prigodni obroci u ugostiteljstvu
10. Dogotavljanje jela pred stolom gosta

**Mentor: Zdravko Torbica**

1. APERITIVI I DIŽESTIVI
2. POSLUŽIVANJE BEZALKOHOLNIH PIĆA I VODE
3. POSLUŽIVANJE HLADNIH PREDJELA I JUHE
4. POSLUŽIVANJE PIVE
5. SREDSTVA PONUDE JELA I PIĆA
6. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE COCTAIL PARTY-a
7. DOČEK I PRIHVAT GOSTA
8. CATERING
9. POSLUŽIVANJE VINSKIH RAKIJA I LIKERA
10. POSLUŽIVANJE SLATKIH JELA - DESERTI (SIREVI I VOĆE)

### Kuharstvo

**Mentor: Draženka Stanišić**

1. Jela po narudžbi
2. Prigodni obroci
3. Tradicionalna jela Gorskog kotara i Like

**Mentor: Igor Frketić**

1. Francuska kuhinja
2. Hrvatska nacionalna jela
3. Meso divljači u suvremenoj gastronomiji

### Strani jezik II: Talijanski jezik

**Mentor: Sonja Vukelić, prof.**

1. I piatti tipici croati
2. Le strutture ricettive alberghiere
3. Antipasti caldi e freddi
4. Tipi di vini

### Strani jezik II: Njemački jezik (3.D)

**Mentor: Ljiljana Telen, prof.**

1. Speise - und Getränkekarte
2. In der Bar

### Poznavanje robe i prehrana

**Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.**

1. Proizvodnja, podjela i vrste vina
2. Proizvodnja i vrste vina
3. Vrste jakih alkoholnih pića
4. Podjela i vrste bezalkoholnih pića