

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

## Kuhar

### Kuharstvo

**Mentor: Dubravka Grgurić**

1. UPOTREBA SIREVA U KUHARSTVU
2. AZIJSKA KUHINJA
3. JELA HRVATSKE NARODNE KUHINJE
4. DESERTNA JELA
5. GOTOVA JELA
6. JELA PO NARUDŽBI
7. NARODNA JELA ZA BLAGDANE
8. ORIJENTALNA KUHINJA
9. JELA OD GLJIVA
10. JELA MOGA KRAJA

**Mentor: Zlatko Šušlje**

1. Topla predjela
2. Tjestenine u kuharstvu
3. Umaci i njihova upotreba u kuharstvu
4. Hrvatski gastronomski brandovi
5. Jela po narudžbi
6. Značaj povrća u ugostiteljskoj kuhinji
7. Značaj francuske kuhinje za razvoj gastronomije
8. Uloga žitarica u kuharstvu
9. Prigotavljanje jela pred stolom gosta
10. Ugostiteljska oprema - termički uređaji i strojevi

### Ugostiteljsko posluživanje

**Mentor: Zdenka Tomljanović**

1. Posluživanje hladnih delikatesnih predjela
2. Posluživanje jela na hladno-toplom buffetu
3. Posluživanje gotovih jela

**Mentor: Zdravko Torbica**

1. Posluživanje zajutraka
2. Flambiranje jela pred stolom gosta
3. Posluživanje juha

### Poznavanje robe i prehrana

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

1. Vrste i upotreba kontinentalnog voća u kuharstvu
2. Vrste povrća i upotreba povrća u kuharstvu
3. Vrste mesa klaoničkih životinja i mesne prerađevine
4. Vrste morskih riba i prerađevina od morskih riba
5. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
6. Vrste vina i upotreba u kuharstvu

**Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.**

1. Ponuda „Specijaliteta kuće“
2. Upotreba mirodija u kuharstvu
3. Maslinovo ulje u prehrani
4. Vrste sira i upotreba u kuharstvu
5. Odabir vrsta žitarica za izradu domaćeg kruha
6. Prednost smrznutog povrća

**Strani jezik II: Francuski jezik**

**Mentor: Monika Puhalo, prof.**

1. Les Français et le fromage
2. Les spécialités de viande
3. Les termes français dans l'art culinaire
4. Les hors d'oeuvres

**Mentor: Sonja Vukelić, prof.**

1. La cuisine française méditerranéenne
2. La cuisine française en Croatie
3. Les plats français traditionnels
4. La cuisine végétarienne