

Teme za završni rad školske godine 2025./2026.

Konobar

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Torbica

1. Organiziranje i posluživanje banketa
2. Posluživanje bijelih vina
3. Posluživanje hladnih predjela i juha
4. Posluživanje crvenih vina (dekantiranje)
5. Posluživanje pive
6. Organiziranje i posluživanje cocktail party-a
7. Priprema i posluživanje dugih barskih mješavina
8. Catering
9. Posluživanje slatkih jela i sireva
10. Priprema i posluživanje kratkih barskih mješavina

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Značajke talijanske kuhinje i mađarske kuhinje
2. Gotova jela

Strani jezik II: Njemački jezik

Mentor: Sebastijan Ribarić, prof.

1. Das Wiener Kaffeehaus und Wiener Kaffeespezialitäten
2. Mischgetränke: Rezepturen und eigenes Beispiel

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Dunja Stipić, dipl. ing.

1. Najpoznatije bezalkoholno piće – Coca-Cola
2. Upotreba voća kod izrade koktela
3. Rum kao osnovni sastojak koktela
4. Ponuda i proizvodnja pjenušavih vina
5. Vrste kave i načini pripreme napitka
6. Domaće voćne rakije