

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

Školska godina 2011./2012.

ZANIMANJE: KONOBAR

Mentor: Milan Kolarić

- 1.Priprema kratkih i dugih miješanih pića (u šejkeru)
- 2.Priprema barskih mješavina u električnom mješaču (flipovi)
- 3.Poslovanje restorana „pansionski tip“
- 4.Prigodni svečani obroci (općenito)
- 5.Posluživanje proširene koktel party-e (za 70 osoba)
- 6.Organizacija i posluživanje koktel party-e povodom dana škole
- 7.Organizacija i posluživanje hladno-toplog buffeta(općenito)
- 8.Posluživanje bijelog i crnog vina (općenito)
- 9.Organizacija i posluživanje banketa (općenito)
- 10.Posluživanje pića i napitaka na banketu
- 11.Posluživanje ručka u klasičnom restoranu (za30 osoba)
- 12.Flambiranje slanih jela pred stolom gosta (teleći medaljoni)
- 13.Flambiranje slanih jela pred stolom gosta(pileća prsa u pikantnom umaku)
- 14.Flambiranje slatkih jela pred stolom gosta (ananas)
- 15.Flambiranje slatkih jela pred stolom gosta (palačinke)
- 16.Filiranje ribe pred gostom (kuhane i pečene)
- 17.Priprema tatarskog bifteka pred gostom (za 4 osobe)

Mentor: Blaženka Kovač

1. DOBIVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA
2. FAZE U PROCESU PROIZVODNJE PIVA
3. VINIFIKACIJA – PRERADA GROŽĐA U VINO
4. DOBIVANJE SOKOVA I BEZALKOHOLNIH OSVJEŽAVAJUĆIH PIĆA
5. ALKALOIDNE NAMIRNICE – KAVA, ČAJ, KAKAO
6. POSLUŽIVANJE CRVENOG VINA

Mentor: Ankica Borovčak

1. Posluživanje crvenog vina
2. Posluživanje bijelog vina
3. Posluživanje pjenušavih vina
4. Usklađivanje jela i vina
6. Metode usklađivanja vina i jela
7. Vrste specijalnih vina
8. Ugostiteljski objekti za smještaj
9. Ugostiteljski objekti za prehranu
10. Dokumenti u procesu poslovanja ugostiteljskog objekta
11. Kalkulacija, marža i troškovi u poslovnom procesu
12. Pokazatelji uspješnosti poslovanja