UGOSTITELJSKO-TURISTIČKO UČILIŠTE

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE ZA THK - TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT - ŠK.GOD.2022./2023.

1. UGOSTITELJSKE POSLOVNE JEDINICE ZA PRUŽANJE USLUGA SMJEŠTAJA, PREHRANE, TOČENJA PIĆA I NAPITAKA
2. PISANA SREDSTVA PONUDE JELA
3. POSLOVANJE HOTELSKOG RESTORANA „PANSIONSKI TIP"
4. POSLOVANJE HOTELSKOG RESTORANA „Á LA CARTE"
5. POSLUŽIVANJE KAVIJARA
6. POSLUŽIVANJE KAMENICA
7. POSLUŽIVANJE JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI, MEKUŠACA
8. IZRADA VINSKE KARTE U HOTELU SA ČETIRI ZVJEZDICE
9. POSLUŽIVANJE KVALITETNIH I VRHUNSKIH VINA
10. PRIPREMANJE KRATKIH BARSKIH MJEŠAVINA
11. PRIPREMANJE DUGIH BARSKIH MJEŠAVINA
12. PRIPREMA FRAPEA
13. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE KOKTEL PARTY ZA 170 OSOBA(POVODOM PROSLAVE DANA ŠKOLE)
14. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE KOKTEL PARTI KOD NARUČITELJA ZA 50 OSOBA (POVODOM VJENČANJA)
15. POSLUŽIVANJE KOKTEL PARTY NUĐENJEM ZA 260 OSOBA (KOD NARUČITELJA)
16. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE SVADBENE VEČERE ZA 150 OSOBA
17. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE RUČKA POVODOM SVETE POTVRDE - KRIZME (ZA 25 OSOBA)

18. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE BOŽIĆNOG RUČKA U RESTORANU (ZA 30 OSOBA)

19. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE USKRSNOG RUČKA (ZA 20 OSOBA)

20. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE MATURALNE VEČERE (ZA 100 OSOBA)

21. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE KASNE VEČERE (ZA 45 OSOBA)

22. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE NOVOGODIŠNJE VEČERE ZA 150 OSOBA

23. PRIPREMA TATARSKOG BIFTEKA

24. FLAMBIRANJE SLATKIH JELA

25. FLAMBIRANJE JELA OD MESA

26. FILIRANJE RIBE

Voditelj stručnog Vijeća: Zoran Zelić, str. uč., savjetnik