UGOSTITELJSKO – TURISTIČKO UČILIŠTE

ZAGREB, Kombolova 2 a

TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT

IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA

ZA KONOBARE

šk.god.2015/2016

1. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka

2. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka

3. Posluživanje zajutraka preko bife stola

4. Poslovanje pansionskog restorana

5. Poslovanje ,,á la carte” restorana

6. Poslovanje catering –a

7. Pisana sredstva ponude jela

8. Posluživanje hladnih predjela

9. Posluživanje kavijara

10. Posluživanje kamenica

11. Vrste juha i posluživanje istih

12. Posluživanje toplih predjela

13. Posluživanje jela od riba, rakova, školjki, mekušaca

14. Posluživanje gotovih jela

15. Posluživanje jela po narudžbi

16. Posluživanje slatkih jela i deserta

17. Pisana sredstva ponude pića

18. Posluživanje voćnih rakija

19. Posluživanje bijelih vina

20. Posluživanje crnih vina

21. Posluživanje pjenušavih vina

22. Pripremanje i posluživanje toplih napitaka

23. Barovi čije su osnovne usluge pića i napici

24. Barovi čije su osnovne usluge pića i napici i zabava

25. Poslovanje disco bara

26. Poslovanje kabaret bara

27. Izrada barske karte

28. Pripremanje barskih mješavina gradnjom

29. Pripremanje barskih mješavina u barskoj čaši

30. Pripremanje barskih mješavina u ručnom mješaču

31. Priprema barskih mješavina u električnom mješaču

32. Pripremanje smutija

33. Ukrašavanje barskih mješavina

34. Prigodni svečani obroci

35. Organizacija i posluživanje jednostavne koktel party između glavnih dnevnih obroka

(za 160 osoba)

36. Organizacija i posluživanje koktel party za 200 osoba(povodom proslave dana škole)

37. Organizacija i posluživanje bogate koktel party za 70 osoba kod naručitelja

(povodom promocije diplome)

38. Pripremni radovi za posluživanje hladno toplog bifea (kod naručitelja - za 180 osoba)

39. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 220 osoba

(povodom vjenčanja - u vlastitom prostoru)

40. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom vjenčanja za 80 osoba

(kod naručitelja)

41. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 40 osoba

(povodom proslave rođendana)

42. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 110 osoba (pod šatorom)

43. Organizacija i posluživanje obiteljskog ručka za 20 osoba (povodom Božića)

44. Organizacija i posluživanje ručka povodom Svete potvrde - krizme (za 35 osoba)

45. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere (za 250 osoba)

46. Organizacija i posluživanje svečane večere povodom dolaska strane delegacija

(za 40 osoba)

47. Organizacija i posluživanje Uskrsnog ručka (za 45 osoba)

48. Organizacija i posluživanje dalmatinske večere (za 70 osoba)

49. Organizacija i posluživanje maturalne večere ( za 120 osoba)

50. Posluživanje vegetarijanskog ručka (za 30 osoba)

51. Organizacija piknika (za 200 osoba )

52. Posluživanje večere za 20 osoba u ribljem restoranu

53. Priprema tatarskog bifteka

54. Flambiranje slatkih jela

55. Flambiranje voća

56. Flambiranje jela od mesa

57. Flambiranje jela od riba

58. Filiranje kuhane ribe

59. Filiranje pržene ribe

Zoran Zelić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja

UGOSTITELJSKO – TURISTIČKO UČILIŠTE

ZAGREB, Kombolova 2 a

TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT

IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA

ZA TURISTIČKO - HOTELIJERSKE KOMERCIJALISTE

Šk.god.2015./2016.

1. Sustavi poslovanja i organizacija posluživanja

2. Ugostiteljske poslovne jedinice za pružanje usluga smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka

3. Pisana sredstva ponude jela

4. Posluživanje dnevnih obroka

5. Organizacija i posluživanje branča (brunch-a)

6. Poslovanje hotelskog restorana ,,pansionski tip”

7. Poslovanje hotelskog restorana ,,á la carte”

8. Posluživanje kavijara

9. Posluživanje kamenica

10. Posluživanje jela od riba, rakova, školjki, mekušaca

11. Izrada vinske karte u hotelu sa četiri zvjezdice

12. Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina

13. Izrada barske karte u hotelskom noćnom baru

14. Pripremanje kratkih barskih mješavina

15. Pripremanje dugih barskih mješavina

16. Priprema frapea

17. Organizacija i posluživanje koktel party za 170 osoba(povodom proslave dana škole)

18. Organizacija i posluživanje koktel parti kod naručitelja za 50 osoba (povodom vjenčanja)

19. Posluživanje koktel party nuđenjem za 260 osoba (kod naručitelja)

20. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 250 osoba

(povodom vjenčanja, u vlastitom prostoru)

21. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom zlatnog pira (za 75 osoba)

22. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 150 osoba

23. Organizacija i posluživanje ručka povodom Svete potvrde - krizme (za 60 osoba)

24. Organizacija i posluživanje Božićnog ručka u restoranu (za 50 osoba)

25. Organizacija i posluživanje Uskrsnog ručka (za 25 osoba)

26. Organizacija i posluživanje maturalne večere ( za 160 osoba)

27. Organizacija piknika (za 100 osoba )

28. Organizacija i posluživanje kasne večere (za 65 osoba)

29. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere za 350 osoba (sa bife stola)

30. Priprema tatarskog bifteka

31. Rasijecanje šatobrijana (chateaubriand-a)

32. Flambiranje palačinki Suzette

33. Flambiranje voća

34. Flambiranje jela od divljači

35. Flambiranje jela od riba

36. Flambiranje jela od teletine

37. Flambiranje bifteka

38. Filiranje kuhane ribe

39. Filiranje pržene ribe

Zoran Zelić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja