UGOSTITELJSKO – TURISTIČKO UČILIŠTE

ZAGREB, Kombolova 2 a

TEME ZA ZAVRŠNI RAD IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA ZA KONOBARE

šk.god.2018./2019.

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 i posluživanje juha

12. Posluživanje toplih predjela

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

14. Posluživanje gotovih jela mesa

15. Posluživanje jela po narudžbi

16. Posluživanje slatkih jela i deserta

17. Izrada vinske karte

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. Organizacija i posluživanje jednostavne koktel party između glavnih dnevnih obroka (za 160 osoba)

35. Organizacija i posluživanje jednostavne koktel party povodom promocije diplome (kod naručitelja - za 80 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 rođendana)

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 jela od mesa

56. Filiranje ribe

Voditelj stručnog Vijeća: Zoran Zelić, str.uč.ug.posluž.