UGOSTITELJSKO – TURISTIČKO UČILIŠTE

ZAGREB, Kombolova 2 a

TEME ZA ZAVRŠNI RAD IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA

ZA TURISTIČKO - HOTELIJERSKE KOMERCIJALISTE

Šk.god.2018./2019.

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 (NOVA GODINA)

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

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