Teme za završni rad- konobar Šk. god. 2017./2018.

Nastavni predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentori: Renata Polegubić Vlaše i Nikola Nimac

1. Sredstva ponude jela
2. Sredstva ponude pića
3. Obroci u ugostiteljstvu
4. Posluživanje hladnih predjela
5. Posluživanje toplih predjela
6. Posluživanje jela od riba rakova i mekušaca
7. Posluživanje gotovih jela
8. Posluživanje jela po narudžbi
9. Posluživanje završnih jela-deserta
10. Posluživanje kvalitetnih crnih i bijelih vina
11. Posluživanje dnevnih obroka u hotelskoj sobi i apartmanu
12. Posluživanje gostiju u kavani
13. Pripremanje i posluživanje napitaka od kave i čaja
14. Pripremni radovi u ugostiteljstvu-prodajni i poslužni odjeli
15. Inventar u ugostiteljstvu
16. Posluživanje u baru i vrste barova
17. Barske mješavine
18. Prigodni i izvanredni obroci
19. Cocktail party
20. Buffet
21. Flambiranje slanih jela
22. Flambiranje slatkih jela
23. Rasijecanje gotovih jela pred gostom-tranširanje
24. Ugostiteljski objekti za prehranu i piće
25. Posluživanje bezalkoholnih pića i piva
26. Posluživnje aperitiva i žestokih alkoholnih pića
27. Banket
28. Posluživanje digestiva
29. Posluživanje pjenušavih vina
30. Posluživanje priloga i garnitura
31. Posluživanje umaka
32. Posluživanje dnevnih obroka u vrtu, na terasi
33. Filiranje ribe kod stola gosta
34. Prodaja usluge hrane, pića i napitaka (znanje, vještine, prodajni razgovor)