

TEME ZA ZAVRŠNI RAD 2023./2024.

Praktična nastava, konobar 3h – Jasenka Bevanda, dipl.oec

1. Faze poslužnog procesa
2. Poznavanje i posluživanje jela
3. Alkoholna i bezalkoholna pića te njihovo posluživanje
4. Priprema i posluživanje pića u baru
5. Prigodni obroci
6. Dogotovljivanje jela pred stolom gosta

Praktična nastava, kuhar 3h – Đurđica Ćasar, oec

| | |
|----|--|
| 1. | Pripremanje jela sa žara-„Miješano meso“ |
| 2. | Pripremanje slastica od biskvitnih tijesta-„Schwarzwald torta“ |
| 3. | Juhe-„Pileća bistra juha“ |
| 4. | Pripremanje priloga- Kroketi od krumpira |
| 5. | Pripremanje priloga-Kroketi od sira |
| 6. | Pripremanje slastica od dizanog tijesta |
| 7. | Pripremanje priloga i salata uz glavna jela |