

Prijedlog tema za završni rad -3.h -KONOBARI

PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD - KONOBARI 3.h
1. Jelovnik i izrada jelovnika
2. Posluživanje hladnih i toplih predjela
3. Posluživanje juha
4. Posluživanje jela od riba, rakova, školjki, mekušaca, žaba i puževa
5. Posluživanje mesnih jela
6. Posluživanje priloga, garnitura, umaka i salata uz glavna jela
7. Posluživanje slatkih jela i deserta
8. Sredstva ponude i prodaje pića i napitaka
9. Posluživanje aperitiva i dižestiva
10. Posluživanje vina
11. Posluživanje piva
12. Pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka
13. Priprema i posluživanje pića u baru
14. Posluživanje dnevnih obroka
15. Prigodni obroci
16. Dogotavljanje jela pred stolom gosta
17. Osobine poslužnog osoblja i kultura rada
18. Faze poslužnog procesa
<p>Povjerenstvo</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Roštan Mladen, razrednik</li><li>2. Bevanda Jasenka, mentor</li><li>3. Kolarević Josip</li></ol>