**RAZLIKOVNI ISPITI IZ PREDMETA KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**1. RAZRED**

Udžbenik: Vedran Habel: Ugostiteljsko kuharstvo 1

Nastavne cjeline:

1. Povijest i razvoj kuharstva
2. Ugostiteljska kuhinja
3. Organizacija rada u kuhinji
4. Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica
5. Živežne namirnice
6. Osnove jela
7. Zajutrak
8. Hladna predjela
9. Juhe
10. Topla predjela
11. Prilozi i variva
12. Salate
13. Desertna jela

**2. RAZRED**

Udžbenik: Vedran Habel: Ugostiteljsko kuharstvo 2

Nastavne cjeline:

1. Umaci
2. Hladna predjela
3. Juhe
4. Topla predjela
5. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
6. Jela od žaba i puževa
7. Gotova mesna jela
8. Jela po narudžbi
9. Jela vegetarijanske kuhinje
10. Prilozi, variva i garniture
11. Desertna jela
12. Sredstva ponude jela

**3. RAZRED**

Udžbenik: Josip Žuvela: Kuharstvo 3

Nastavne cjeline:

1. Administrativno računski poslovi suvremene gastronomije
2. Marketing u gastronomiji
3. Načini nuđenja i posluživanja jela
4. Prigodni obroci
5. Sredstva ponude jela
6. Hladna predjela
7. Topla predjela
8. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
9. Gotova mesna jela
10. Jela po narudžbi
11. Dogotavljanje jela pred stolom gosta
12. Garniture
13. Desertna jela