UGOSTITELJSKO-TURISTIČKO UČILIŠTE

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE ZA KONOBARE - TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT - ŠK.GOD.2022./2023.

1. BAROVI ČIJE SU OSNOVNE USLUGE PIĆA I NAPICI
2. BAROVI ČIJE SU OSNOVNE USLUGE PIĆA I NAPICI I ZABAVA
3. BAROVI ČIJE SU OSNOVNE USLUGE PIĆA, NAPICI I JELA
4. DOGOTOVLJAVANJE JELA PRED GOSTOM – REZANJE MESA (TRANŠIRANJE)
5. FAZE USLUŽNOG PROCESA
6. FILIRANJE RIBE
7. FLAMBIRANJE JELA OD MESA
8. FLAMBIRANJE SLATKIH JELA
9. GLAVNA, SPOREDNA I PRATEĆA ODJELJENJA KLASIČNOG RESTORANA
10. IZRADA BARSKE KARTE
11. IZRADA CJENIKA PIĆA
12. IZRADA JELOVNIKA
13. IZRADA VINSKE KARTE
14. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE BOGATE KOKTEL PARTY ZA 70 OSOBA KOD NARUČITELJA
15. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE DALMATINSKE VEČERE (ZA 70 OSOBA)
16. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA POVODOM VJENČANJA ZA 80 OSOBA (KOD NARUČITELJA) 17. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA ZA 100 OSOBA (POVODOM DANA VATROGASNOG DRUŠTVA)
18. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA ZA 40 OSOBA (POVODOM PROSLAVE MATURE)

19. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA ZA 50 OSOBA - 25 GODIŠNJICA BRAKA

20. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA ZA 50 OSOBA (POVODOM PROSLAVE ROĐENDANA)

21. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA ZA 70 OSOBA (NA TERASI RESTORANA)

22. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE JEDNOSTAVNE KOKTEL PARTY POVODOM PROMOCIJE DIPLOME

23. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE KOKTEL PARTY IZMEĐU GLAVNIH DNEVNIH OBROKA(ZA 60 OSOBA)

24. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE KOKTEL PARTY – PRIPREMNI RADOVI (OPĆENITO)

25. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE KOKTEL PARTY ZA 200 OSOBA(POVODOM PROSLAVE DANA ŠKOLE)

26. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE MATURALNE VEČERE (ZA 120 OSOBA)

27. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE OBITELJSKOG RUČKA ZA 20 OSOBA (POVODOM BOŽIĆA)

28. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE RUČKA POVODOM SVETE POTVRDE - KRIZME (ZA 35 OSOBA)

29. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE NOVOGODIŠNJE VEČERE (ZA 250 OSOBA)

30. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE SVADBENE VEČERE ZA 110 OSOBA (POD ŠATOROM)

31. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE SVADBENE VEČERE ZA 150 OSOBA (KOD NARUČITELJA)

32. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE SVADBENE VEČERE ZA 200 OSOBA U RESTORANU

33. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE SVEČANE VEČERE POVODOM DOLASKA STRANE DELEGACIJA (ZA 40 OSOBA)

34. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE USKRSNOG RUČKA (ZA 45 OSOBA)

35. ORGANIZACIJA PIKNIKA (ZA 200 OSOBA)

36. PISANA SREDSTVA PONUDE JELA

37. PISANA SREDSTVA PONUDE PIĆA

38. PONUDA JELA I PIĆA U PIZZERIJI

39. PONUDA JELA I PIĆA U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA BRZE HRANE

40. POSLOVANJE „Á LA CARTE" RESTORANA

41. POSLOVANJE CATERING –A

42. POSLOVANJE DISCO BARA

43. POSLOVANJE KABARET BARA

44. POSLOVANJE PANSIONSKOG RESTORANA

45. POSLOVANJE CAFFE BARA

46. POSLUŽIVANJE APERITIVA

47. POSLUŽIVANJE BEZALKOHOLNIH PIĆA

48. POSLUŽIVANJE BIJELIH VINA

49. POSLUŽIVANJE CRNIH VINA

50. POSLUŽIVANJE DIŽESTIVA

51. POSLUŽIVANJE GOTOVIH JELA MESA

52. POSLUŽIVANJE HLADNIH PREDJELA

53. POSLUŽIVANJE JELA PO NARUDŽBI

54. POSLUŽIVANJE JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI, MEKUŠACA

55. POSLUŽIVANJE KAMENICA

56. POSLUŽIVANJE KAVIJARA

57. POSLUŽIVANJE PIVA

58. POSLUŽIVANJE PJENUŠAVIH VINA

59. POSLUŽIVANJE RUČKA U LOVAČKOM RESTORANU (ZA 30 OSOBA)

60. POSLUŽIVANJE SLATKIH JELA I DESERTA

61. POSLUŽIVANJE TOPLIH PREDJELA

62. POSLUŽIVANJE VEČERE ZA 20 OSOBA U RIBLJEM RESTORANU

63. POSLUŽIVANJE VEGETARIJANSKOG RUČKA (ZA 30 OSOBA)

64. PRIPREMA BARSKIH MJEŠAVINA U ELEKTRIČNOM MJEŠAČU

65. PRIPREMA TATARSKOG BIFTEKA

66. PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA GRADNJOM

67. PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA U BARSKOJ ČAŠI

68. PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA U RUČNOM MJEŠAČU

69. PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE DUGIH BARSKIH MJEŠAVINA

70. PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE FRAPEA

71. PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE KRATKIH BARSKIH MJEŠAVINA

72. PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE SMUTIJA

73. PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE TOPLIH NAPITAKA

74. PRIPREMNI RADOVI ZA POSLUŽIVANJE HLADNO TOPLOG BIFEA (KOD NARUČITELJA - ZA 180 OSOBA)

75. SVEČANI PRIGODNI OBROCI – BANKET

76. SVEČANI PRIGODNI OBROCI – BIFE (BUFFET)

77. UGOSTITELJSKE POSLOVNE JEDINICE ZA PRUŽANJE USLUGA PREHRANE, TOČENJA PIĆA I NAPITAKA

78. UGOSTITELJSKE POSLOVNE JEDINICE ZA PRUŽANJE USLUGA SMJEŠTAJA, PREHRANE, TOČENJA PIĆA I NAPITAKA

79. UKRAŠAVANJE BARSKIH MJEŠAVINA

80. VRSTE I POSLUŽIVANJE JUHA

Voditelj stručnog Vijeća: Zoran Zelić, str. uč., savjetnik