**UGOSTITELJSKO – TURISTIČKO UČILIŠTE**

**ZAGREB, Kombolova 2 a**

**TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT**

**IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA**

**ZA KONOBARE**

**šk.god.2013/2014**

1. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka

2. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka

3. Posluživanje kontinentalnog zajutraka na klasičan način

4. Posluživanje zajutraka preko bife stola

5. Organizacija i posluživanje branča (brunch-a)

6. Posluživanje luksuznog zajutraka

7. Poslovanje restorana ,,pansionski tip”

8. Poslovanje restorana ,,á la carte”

9. Poslovanje catering –a

10. Jelovnik i izrada jelovnika

11. Posluživanje hladnih predjela

12. Posluživanje kavijara

13. Posluživanje kamenica

14. Vrste juha i posluživanje istih

15. Posluživanje toplih predjela

16. Posluživanje jela od riba, rakova, školjki, mekušaca

17. Posluživanje gotovih jela

18. Posluživanje jela po narudžbi

19. Posluživanje slatkih jela i deserta

20. Vinska karta i izrada vinske karte

21. Posluživanje aperitiva

22. Posluživanje voćnih rakija

23. Posluživanje bijelih vina

24. Posluživanje crnih vina

25. Posluživanje pjenušavih vina

26. Posluživanje piva

27. Posluživanje mineralne vode i sokova

28. Posluživanje dižestiva

29. Pripremanje i posluživanje toplih napitaka

30. Barovi čije su osnovne usluge pića i napici

31. Barovi čije su osnovne usluge pića i napici i zabava

32. Barovi čije su osnovne usluge pića i napici i jela

33. Poslovanje disco bara

34. Poslovanje plesnog bara

35. Poslovanje kabaret bara

36. Izrada barske karte

37. Pripremanje barskih mješavina u čaši za konzumiranje (gradnjom)

38. Pripremanje barskih mješavina u barskoj čaši

39. Pripremanje barskih mješavina u ručnom mješaču

40. Priprema barskih mješavina u električnom mješaču

41. Priprema kratkih barskih mješavina

42. Priprema dugih barskih mješavina

43. Priprema gorućih barskih mješavina

44. Priprema barskih mješavina na osnovi pjenušavih vina

45. Priprema bola (engl. Bowl)

46. Priprema frapea (engl. Frappes)

47. Pripremanje smutija (engl. Smouthie)

48. Ukrašavanje barskih mješavina

49. Prigodni svečani obroci (općenito)

50. Organizacija i posluživanje jednostavne koktel parti – a između glavnih dnevnih obroka (za 160 osoba)

51. Organizacija i posluživanje koktel parti za 200 osoba(povodom proslave dana škole)

52. Organizacija i posluživanje koktel parti kod naručitelja za 80 osoba (povodom vjenčanja)

53. Posluživanje koktel parti nuđenjem za 300 osoba (kod naručitelja)

54. Organizacija i posluživanje bogate koktel parti

55. Organizacija i posluživanje koktel parti - a povodom otvaranje izložbe (nuđenjem za 220 osoba)

56. Organizacija i posluživanje proširene koktel parti za 1000 osoba (povodom otvaranja trgovačkog centra)

57. Organizacija i posluživanje bogate koktel parti za 70 osoba kod naručitelja (povodom promocije diplome)

58. Pripremni radovi za posluživanje proširene koktel parti (za 500 osoba, u vlastitom prostoru)

59. Pripremni radovi za posluživanje hladno toplog bifea (kod naručitelja, za 180 osoba)

60. Organizacija i posluživanje hladnog bifea za 200 osoba (u vlastitom prostoru)

61. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 220 osoba (povodom vjenčanja, u vlastitom prostoru)

62. Organizacija i posluživanje toplog bifea za 110 osoba (povodom 20. godišnjice lovačkog društva)

63. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom vjenčanja za 80 osoba (kod naručitelja)

64. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom zlatnog pira (za 140 osoba)

65. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 40 osoba (povodom proslave rođendana)

66. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 110 osoba (pod šatorom)

67. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 300 osoba

68. Organizacija i posluživanje obiteljskog ručka za 20 osoba (povodom božića)

69. Organizacija i posluživanje ručka povodom Svete potvrde - krizme (za 35 osoba)

70. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere (za 250 osoba)

71. Organizacija i posluživanje poslovnog ručka za 50 osoba u klasičnom restoranu)

72. Organizacija i posluživanje poslovnog ručka za 20 osoba u ribljem restoranu

73. Organizacija i posluživanje svečane večere povodom dolaska strane delegacija (za 40 osoba)

74. Organizacija i posluživanje Božićnog ručka u restoranu (za 60 osoba)

75. Organizacija i posluživanje Uskrsnog ručka (za 45 osoba)

76. Organizacija i posluživanje dalmatinske večere (za 70 osoba)

77. Organizacija i posluživanje maturalne večere ( za 120 osoba)

78. Posluživanje vegetarijanskog ručka (za 30 osoba)

79. Organizacija piknika (za 200 osoba )

80. Organizacija i posluživanje kasne večere (za 45 osoba)

81. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere za 300 osoba (sa bife stola)

82. Posluživanje večere za 20 osoba u ribljem restoranu

83. Priprema tatarskog bifteka

84. Rasijecanje šatobrijana (chateaubriand-a)

85. Rezanje peradi pred gostima

86. Flambiranje palačinki Suzette

87. Flambiranje voća

88. Flambiranje jela od divljači

89. Flambiranje jela od riba

90. Flambiranje jela od teletine

91. Flambiranje bifteka

92. Filiranje kuhane ribe

93. Filiranje pržene ribe

**Svi učenici pišu temu povezujući je sa objektom gdje odrađuju praktičnu nastavu, ukoliko tema ne odgovara tipu objekta gdje odrađuju praktičnu**

**nastavu, obvezno je povezati (završni rad) sa odgovarajućim ugostiteljskim objektom.**