

POPIS TEMA ZA ZAVRŠNE MATURALNE RADOVE

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE

Vrste i posluživanje crnih vina (prikaz praktičnog rada: <i>dekantiranje vina</i>)
Vrste i posluživanje pjenušavih i specijalnih vina (prikaz praktičnog rada: <i>posluživanje pjenušca</i>)
Priprema i posluživanje kave (prikaz praktičnog rada: <i>priprema i posluživanje espressa, priprema i posluživanje turske kave</i>)
Kavana i kavansko poslovanje (prikaz praktičnog rada: <i>faze poslužnog procesa</i>)
Vrste i posluživanje bijelih vina (prikaz praktičnog rada: <i>posluživanje kvalitetnih bijelih vina s oznakom kontroliranog porijekla</i>)
Vrste i posluživanje whiskya (prikaz praktičnog rada: <i>priprema i posluživanje Irish coffee</i>)
Vrste i posluživanje bezalkoholnih pića (prikaz praktičnog rada: <i>priprema i posluživanje limunade</i>)
Vrste i posluživanje gina (prikaz praktičnog rada: <i>priprema i posluživanje barske mješavine na bazi gina</i>)
Vrste i posluživanje piva (prikaz praktičnog rada: <i>posluživanje svijetlog piva iz boce</i>)

Priprema i posluživanje čaja

(prikaz praktičnog rada: *priprema i posluživanje crnog čaja s mlijekom i medom*)

Barsko poslovanje - vrste barova (prikaz praktičnog rada faze poslužnog procesa)

Dogotovljavanje jela pred gostom – flambiranje slatkog jela (prikaz praktičnog rada, priprema i prikaz samog procesa flambiranja slatkog jela)

Izbor i posluživanje hrane i pića u zrakoplovu (prikaz pripremnih radova i organizacije samog procesa posluživanja)

Banket (prikaz praktičnog rada same organizacije i procesa rada na banketu)

Filiranje ribe pred gostom (prikaz praktičnog rada kroz pripreme radove i sama prezentacija filiranja ribe pred stolom gosta)

Strukovni nastavnik

Zlatko Beg