

Popis tema za završni rad učenika 3. d. razreda - zanimanje KONOBAR

Školska godina 2024./2025.

TEMA BR: 1 Posluživanje svečanog menija br:1

Pripremni radovi, predložiti jela i pića za svečani meni. Doček i smještaj gosta, posluživanje aperitivnih pića, posluživanje hladnog predjela na engleski 2. način, posluživanje juhe iz šalice za konzumiranje, posluživanje toplih predjela na bečki način, posluživanje mesnih jela, priloga i salata na engleski 1. način, posluživanje bijelih vina, posluživanje deserta na francuski 2.način, posluživanje francuskog konjaka.

TEMA BR: 2 Posluživanje proširenog menija br:2

Pripremni radovi, predložiti jela i pića za prošireni meni, izraditi meni kartu priprema aperitivnih kratkih barskih mješavina, posluživanje hladnog predjela na bečki način, posluživanje juhe iz jušnika dijeljenjem na 1. način, dekantiranje i posluživanje crnih vina, posluživanje mesnog jela, priloga i salata na engleski 1. način, posluživanje deserta na francuski 1. način, posluživanje dižestivnih pića.

TEMA BR: 3 Posluživanje svečanog menija br:3

Posluživanje svečanog menija za četiri osobe, samostalno napraviti pripremne radove, izraditi meni kartu, postaviti postave prema dogovorenom meniju, odabrati i poslužiti aperitive, odabrati tehniku posluživanja i poslužiti meni po slijedovima, odabrati vina i poslužiti, odabrati dižestive i poslužiti, ispratiti goste i napraviti završne radove.

TEMA BR:4 Posluživanje svečanog menija br: 4

Uraditi pripremne radove, predložiti jela za svečani meni. izraditi meni kartu, doček i smještaj gosta, posluživanje bezalkoholnih i aperitivnih pića, poslužiti hladno predjelo na bečki način, predložiti i uskladiti s jelom bijelo vino, poslužiti juhu iz metalne šalice, poslužiti toplo predjelo na engleski 1. način, poslužiti mesno jelo, priloga i salata na engleski 2. način, dekantiranje crnih vina, posluživanje deserta na bečki način, posluživanje dižestivnih pića - cointraeu, ispraćaj gosta, završni radovi.

TEMA BR: 5 Posluživanje proširenog menija Istarske kuhinje

Postava stola za meni u Istarskoj kuhinji, sa pićem Biska, izrada meni karta, izrada i vinske karte, odrediti način posluživanja jela, pića i toplih napitaka, sljublivanje jela i pića, doček, prihvat, smještaj gosta, poslužiti meni po slijedovima, poslužiti predložena pića uz jela, ispraćaj gostiju, završni radovi

TEMA BR: 6 Posluživanje proširenog menija Dalmatinske Kuhinje

Postava stola za meni u Dalmatinskoj kuhinji, izraditi dižestivnu barsku mješavinu s pićem Maraschino, predložiti jela za prošireni meni, usklađivanje jela i pića, izrada meni karta, odrediti načine posluživanja jela, pića i toplih napitaka, doček, prihvata, smještaj, posluživanje predloženih jela i pića, ispraćaj gosta, završni radovi.

TEMA BR:7 Posluživanje proširenog menija Zagorske kuhinje

Postava stola za meni u Zagorskoj kuhinji sa pićem vino od ribizla, način posluživanja jela, pića i toplih napitaka, doček, prihvata, smještaj, posluživanje i ispraćaj gostiju, sljubljivanje jela i pića, izrada meni karta, izrada barske i vinske karte, tehnološka obrada namirnica u zadanom meniju te začina, alergena i njihov utjecaj na ljudski organizam.

TEMA BR:8 Posluživanje proširenog menija Talijanske kuhinje

Postava stola za meni u Talijanskoj kuhinji sa pićem Sambuca, način posluživanja jela, pića i toplih napitaka, doček, prihvata, smještaj, posluživanje i ispraćaj gostiju, sljubljivanje jela i pića, izrada meni karta, izrada barske i vinske karte, tehnološka obrada namirnica u zadanom meniju te začina, alergena i njihov utjecaj na ljudski organizam.

TEMA BR.9 Posluživanje proširenog menija Francuske kuhinje

Postava stola za proširenog menija u francuskoj kuhinji sa pićem Champagne, , način posluživanja jela, pića i toplih napitaka, doček, prihvata, smještaj, posluživanje i ispraćaj gostiju, sljubljivanje jela i pića, izrada meni karta, izrada barske i vinske karte, tehnološka obrada namirnica u zadanom meniju te začina, alergena i njihov utjecaj na ljudski organizam.

TEMA BR:10 Posluživanje proširenog menija Austrijske Kuhinje

Postava stola za proširenog menija u francuskoj kuhinji sa pićem Almdudler, , način posluživanja jela, pića i toplih napitaka, doček, prihvata, smještaj, posluživanje i ispraćaj gostiju, sljubljivanje jela i pića, izrada meni karta, izrada barske i vinske karte, tehnološka obrada namirnica u zadanom meniju te začina, alergena i njihov utjecaj na ljudski organizam.

TEMA BR: 11 Postavljanje stolne postave za neodređeni obrok i posluživanje obroka

Postavljanje postave za neodređeni obroci izmjena, te nadopuna iste, nuđenje obroka gostima, zaprimanje narudžbe, boniranje narudžbe, načini posluživanja jela, pića i toplih napitaka. Doček, prihvata, smještaj gosta, posluživanje gosta naručenim jelima i pićima. Usklađivanje jela i pića, izrada meni karte, izrada barske i vinske karte, tehnološka obrada namirnica u zadanom meniju, te začina alergena i njihov utjecaj na ljudski organizam.