***SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA MARKO BABIĆ***

***DOMOVINSKOG RATA 58***

***32010 VUKOVAR***

***KLASA: 602-03/19-01-02/110***

***URBROJ: 2188-101-19-06***

***U Vukovaru, 22. listopada 2019.***

***Teme za završni ispit - KONOBARI***

***TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA ZA KONOBARE, 3 c/1***

***šk. god.  2019 / 2020.***

***1. Pripremanje barskih mješavina u čaši za konzumiranje (gradnjom)***

***2. Pripremanje barskih mješavina u ručnom mješaču***

***3. Priprema bezalkoholne barske mješavine u električnom mješaču***

***4. Priprema kratke barske mješavine***

***5. Priprema duge barske mješavine***

***6. Organizacija i posluživanje cocktail party za 200 osoba(povodom proslave dana škole)***

***7. Organizacija i posluživanje proširene cocktail party za 300 osoba  (povodom otvaranja trgovačkog centra)***

***8. Pripremni radovi za posluživanje hladno toplog bufffet-a  (kod naručitelja, za 140 osoba)***

***9. Organizacija i posluživanje hladno toplog buffet-a za 40 osoba (povodom proslave rođendana)***

***10. Organizacija i posluživanje svečanog ručka po zadanom menü-u***

***11. Organizacija i posluživanje svečanog ručka po zadanom menü-u - sommelier***

***12. Priprema tatarskog bifteka***

***13. Flambiranje palačinki Suzette***

***14. Filiranje ribe kod stola gosta i posluživanje***

***Mentor:***

***Željko Đurić, oec.ekon.turizma***

***Теме за завршни испит - КОНОБАРИ***

***ТЕМЕ ЗА ЗАВРШНИ ИСПИТ ИЗ УГОСТИТЕЉСКОГ ПОСЛУЖИВАЊА ЗА КОНОБАРЕ, 3 ц/1***

***шк. год.  2019 / 2020.***

***1. Припремање барских мешавина у чаши за конзумирање (градњом)***

***2. Припремање барских мешавина у ручном мешачу***

***3. Припрема безалкохолне барске мешавине у електричном мешачу***

***4. Припрема кратке барске мешавине***

***5. Припрема дуге барске мешавине***

***6. Организација и услуживање коктел парти за 200 особа(поводом прославе дана школе)***

***7. Организација и услуживање проширене коктел парти за 300 особа  (поводом отварања трговачког центра)***

***8. Припремни радови за услуживање хладно топлог бифеа  (код наручиоца, за 140 особа)***

***9. Организација и услуживање хладно топлог бифеа за 40 особа (поводом прославе рођендана)***

***10. Организација и услуживање свечаног ручка по заданом мениу***

***11. Организација и услуживање свечаног ручка по заданом мениу - сомелиер***

***12. Припрема татарског бифтека***

***13. Фламбирање палачинки Сузетте***

***14. Филирање рибе код стола госта и услуживање***

***Ментор:***

***Жељко Ђурић, оец.туризма***