|  |  |
| --- | --- |
| Slika na kojoj se prikazuje strijela  Opis je automatski generiran | **Srednja strukovna škola Marko Babić** |
| **Domovinskog rata 58, 32010 Vukovar** |
| Tel: (032) 424-970  e-mail: [ravnatelj@ss-markobabic-vu.skole.hr](mailto:ravnatelj@ss-markobabic-vu.skole.hr)  www.ss-markobabic-vu.skole.hr  OIB: 93128197410, MB: 01417193 |

***Obrazovni sektor:*** *Turizam i ugostiteljstvo*

***Zanimanje:*** *Konobar – jedinstveni model obrazovanja*

***Razred:*** *3.b*

***Školska godina:*** *2021/2022.*

***Mentor:*** *Kristijan Gudlin, stručni učitelj*

**Popis tema za izradbu i obranu završnoga rada**

1. Barsko poslovanje
2. Pripremanje i posluživanje barskih mješavina
3. Posluživanje bijelih vina
4. Dekantiranje vina
5. Kavane i kavansko poslovanje
6. Sredstva ponude jela i pića
7. Jednostavni prigodni obroci
8. Banket – organizacija i posluživanje
9. Pripremanje i posluživanje jela pred stolom gosta – miješanjem
10. Rasijecanje mesa pred stolom gosta
11. Filiranje ribe pred stolom gosta
12. Flambiranje slanih jela