REPUBLIKA HRVATSKAISTARSKA ŽUPANIJA
GOSPODARSKA ŠKOLA ISTITUTO PROFESSIONALE
strojarstvo, brodogradnja i metalurgija : elektrotehnika i računalstvo : ekonomija, trgovina i poslovna administracija : turizam i ugostiteljstvo : šumarstvo, prerada i obrada drva : osobne,usluge zaštite i druge usluge
52460 Buje, Školski brijeg 1 MB:3903141; OIB:27648687825
Tel: +385 52 772 077; +385 52 720 336; +385 52 720 337; Fax: + 385 52 720 354
e-mail: skola@ss-gospodarska-buje.skole.hr www.ss-gospodarska-buje.skole.hr

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

Školska godina: 2018./19.
Sektor: Turizam i ugostiteljstvo
Zanimanje: Konobar
Nastavnik kuharstva: Mersiha Grgić

Redni broj	Naziv teme	Razrada teme (menu)
1.	*NOVOGODIŠNJI OBJED*	*MENU 1* *Losos na norveški način* * *Chowder od jastoga* * *Zapećene jakobove kapice* * *Pastrva punjena šampinjonima* *Pikantni cvjetići brokula* *Pire krumpir* *Povrtna salata* * *Nabujak od čokolade*
2.	*VEČERA ZA DAN OČEVA*	*MENU 2* *Juha od zelene paprike* * *Meksičke palačinke –tortilje* * *Sorbet od jagoda* * *Punjeni janjeći but* *Pećeni krumpir* *Grašak u pikantnom umaku* *Kelj pupčar s pršutom* *Carska salata* * *Pita od čokolade i krušaka*

3.	*RUČAK ZA MAJČIN DAN*	*MENU 3* *Slani kolač s kavijarom* * *Gratinirane šparoge* * *Fondue od parmezana* * *Prepelica u umaku od naranče* *Pirjani krumpir* *Mrkva u senfu* *Hrskava salata* * *Šarlota od kokosa i jagoda*
4.	*ROĐENDANSKI OBJED*	*MENU 4* *Salata od šampinjona* *Sa lješnjacima* * *Krem juha od buče* * *Domaći pljukanci s bijelim* *Tartufom* * *Teletina u teći* *Na posteljici od pire krumpira* *Salata od rajčice, feta sira i češnjaka* * *Mouss od čokolade*
5.	*VEČERA SA PRIJATELJIMA*	*MENU 5* *Pašteta od ribe* *Tostirani kruh* * *Krem juha od* *Gambera* * *Rižoto sa škampima* * *File lista na žaru* *U umaku od bijelog vina* *Povrće na žaru* *Salata od rajčice,krastavaca i rukule* * *Palačinke s orasima u šatou*

6.	*RUČAK ZA MAJČIN ROĐENDAN*	*MENU 6* *Bruscette sa mozzarellom i Cherry rajčicama* * *Krem juha od brokule I tikvica* * *Pohane tikvice i patlidžani sa Tartar umakom* * *Domaće njoke u umaku od Buče s parmezanom* *Sezonska salata* * *"Crnac" bez jaja*
7.	*PROSLAVA DANA NEOVISNOSTI*	*MENU 7* *Carpaccio od grdobine Sa ribanim celerom* * *Kašasta riblja juha* * *Crni rižoto sa sipama* * *Brancin na žaru* *Blitva na dalmatinski* *Složena salata* * *Fritule*
8.	*BOŽIĆNI OBJED*	*MENU 8* *Ruska salata* * *Krem juha od vrganja* * *Rižoto na milanski način* * *Teleći kotlet u vrhnju* *Restani krumpir* *Složena salata* * *Štrudla s višnjama i Sladoledom od vanilije*

ZADATCI ZA PISANU OBRADU TEME

1. Opisati pripremne radove prije početka izvedbe teme
2. Popisati potrebne namirnice za pojedino jelo sa opisom postupka gotovljenja

3. Izraditi tabelarni prikaz utrošenih namirnica sa izračunom korištenja koštanja po nabavnoj cijeni ,
4. Obračunati prodajnu vrijednost menija za jedan obrok sa prodajnom maržom od 100%
5. Popisati korištenu opremu pri izvedbi vježbe
6. Popisati korišteno posuđe pri izvedbi vježbe
7. Opisati završne radove nakon izvedene vježbe

Sadržaj završnog ispita za učenike 3B, zanimanje, konobar;

1. Praktična izvedba odabrane teme.
2. Izrada pisanog dijela, elaborat teme za obranu na završnom ispitu.