

**TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA  
ZA KNOBARE, šk. god. 2020./2021.**

1. Poslovanje koktel bara
2. Poslovanje aperitiv bara
3. Poslovanje lounge bara
4. Poslovanje snack bara
5. Poslovanje caffe bara
6. Dekoriranje barskih mješavina
7. Pripremanje barskih mješavina u čaši za konzumiranje
8. Pripremanje barskih mješavina u barskoj čaši
9. Pripremanje barskih mješavina u ručnom mješaču
10. Priprema barskih mješavina u električnom mikseru
11. Priprema kratkih barskih mješavina
12. Priprema dugih barskih mješavina
13. Priprema gorućih barskih mješavina
14. Priprema barskih mješavina na osnovi pjenušavih vina
15. Priprema bezalkoholnih mješavina
16. Priprema bola ili sangria
17. Posluživanje luksuznog zajutraka
18. Posluživanje fitnes zajutraka
19. Organizacija i posluživanje bruncha
20. Organizacija i posluživanje jednostavne koktel parti između glavnih dnevnih obroka
21. Organizacija i posluživanje koktel parti za 200 osoba
22. Organizacija i posluživanje koktel parti kod naručitelja za 80 osoba
23. Posluživanje koktel parti nuđenjem
24. Organizacija i posluživanje bogate koktel parti povodom 20 obljetnice rada banke
25. Organizacija i posluživanje koktel parti povodom otvaranje izložbe
26. Organizacija i posluživanje proširene koktel parti za 1000 osoba povodom otvaranja trgovačkog centra
27. Organizacija i posluživanje proširene koktel parti za 150 osoba
28. Organizacija i posluživanje bogate koktel parti za 100 osoba
29. Pripremni radovi za posluživanje koktel parti
30. Pripremni radovi za posluživanje hladno toplog bifea
31. Organizacija i posluživanje hladnog bifea za 200 osoba
32. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 220 osoba
33. Organizacija i posluživanje toplog bifea za 110 osoba
34. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom vjenčanja

35. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom zlatnog pira
36. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 40 osoba povodom proslave rođendana
37. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 110 osoba
38. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 300 osoba
39. Organizacija i posluživanje obiteljskog ručka
40. Organizacija i posluživanje ručka povodom Svete potvrde (krizme)
41. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere
42. Organizacija i posluživanje poslovnog ručka za 20 osoba
43. Organizacija i posluživanje poslovnog ručka za 12 osoba u ribljem restoranu
44. Organizacija i posluživanje poslovne večere za 15 osoba u klasičnom restoranu
45. Organizacija i posluživanje poslovne večere za 30 osoba u lovačkom restoranu
46. Organizacija i posluživanje svečane večere povodom dolaska strane delegacija
47. Organizacija i posluživanje Božićnog ručka
48. Organizacija i posluživanje Uskrsnog ručka
49. Organizacija i posluživanje diplomatskog ručka
50. Organizacija i posluživanje dalmatinske večere
51. Organizacija i posluživanje maturalne večere
52. Posluživanje vegetarijanskog ručka
53. Organizacija piknika za 200 osoba
54. Organizacija i posluživanje kasne večere
55. Priprema tatarskog bifteka
56. Priprema salata od mesa, rakova i riba pred gostima
57. Rezanje sireva pred gostima
58. Flambiranje palačinki Suzette
59. Flambiranje voća
60. Flambiranje jela od riba i ljuskara
61. Flambiranje jela od divljači
62. Flambiranje jela od teletine
63. Flambiranje juha
64. Uloga pića u flambiranju
65. Rasijecanje šatobrijana
66. Rezanje domaće peradi pred gostima
67. Filiranje kuhane ribe
68. Filiranje pržene ribe
69. Filiranje sušenih riba
70. Priprema fondija