TUŠ A.Štifanića Poreč
31. listopada 2017.

MENTOR I UČENICI SA TEMAMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA u šk. god. 2017./2018.
ZA PROGRAM : KONOBAR

JOSIP ZUBAK

R.br.	Prezime i ime	Tema završnog rada
1.	Baldaš Matteo	Organizacija posluživanja u restoranu sustava za prolazne goste, kapaciteta 120 sjedećih mjesta PRAKTIČNO: Poslužiti 2 gosta objedom po izboru
2.	Banko Branko	Istarska gastro ponuda – ponos i(li) obveza PRAKTIČNO: Poslužiti 4 osobe jednostavnim menijem od lokalnih sezonskih namirnica
3.	Đurić Sara	Pričam Vam priču – povijest šampanjca PRAKTIČNO: Pravilno prezentirati, otvoriti i poslužiti 4 osobe s pjenušavim vinom
4.	Jelinić Ana	Posluživanje toplih napitaka na bazi čaja i kave PRAKTIČNO: Poslužiti 4 osobe s toplom čokoladom i čajem po izboru
5.	Milanović Michal	Organizacija i posluživanje poslovnog ručka za 12 osoba u ribljem restoranu PRAKTIČNO: Poslužiti 2 osobe s ribljim menijem (4 slijeda)
6.	Mudrić Mišel	Vrste i podjela barskih mješavina PRAKTIČNO: Izrada duge barske mješavine u ručnom mješaču za 2 osobe
7.	Pleša Patrik	Tehnologija poslužnog procesa kao abeceda vrhunskog poslužitelja PRAKTIČNO: Poslužiti 4 osobe sa digestivom i kavom
8.	Ročan Paolo	„Zlato iz Istre“- Vrste i karakteristike Istarskih vina PRAKTIČNO: Demonstracija posluživanja kvalitetnog bijelog vina za 4 gosta
9.	Russi Larisa	Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih crnih vina PRAKTIČNO: Po pravilima struke prezentirati i dekantirati bocu vina, te poslužiti 4 osobe

TUŠ A.Štifanića Poreč
31. listopada 2017.

MENTOR I UČENICI SA TEMAMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA u šk. god. 2017./2018.
ZA PROGRAM : SLASTIČAR

KLAUDIJA TIJAN PAMIĆ

R.br.	Prezime i ime	Tema završnog rada
1.	Horvat Kristian	Slastice od biskvitnog tijesta
2.	Jurman Dorijana	Slastice od prhkog tijesta
3.	Mrkonja Mate	Slastice za dijabetičare
4.	Peričić Tea	Slastice od lisnatog tijesta
5.	Perišić Danijel	Uporaba čokolade u slastičarstvu
6.	Prodan Mark	Izrada sladoleda
7.	Ukaj Donika	Regionalne slastice
8.	Veber Ivana	Poznate svjetske torte