TUŠ A.Štifanića Poreč
28. listopada 2016.

MENTOR I UČENICI SA TEMAMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA u šk. god. 2016./2017.
ZA PROGRAM : KONOBAR

FERUCIO SMOKOVIĆ

R.br.	Prezime i ime	Tema završnog rada
1.	Ahmić Michel	Posluživanje po sistemu jelovnika u restauraciji kapaciteta 120 stolica. PRAKTIČNO: Flambirati banane za 2 gosta.
2.	Belička Elionora	Posluživanje po sistemu jelovnika u restauraciji kapaciteta 80 stolica. PRAKTIČNO: Pripremiti pred gostom i poslužiti salatu „Opera“ za 2 gosta u sklopu narudžbe od 3 slijeda.
3.	Hodžić Adis	Posluživanje ribarske večere za 64 uzvanika, menu od 5 slijedova. PRAKTIČNO: Poslužiti 6 uzvanika.
4.	Lang Gabriel	Posluživanje po sistemu jelovnika u restauraciji kapaciteta 140 stolica. PRAKTIČNO: Flambirati teleće medaljone za 2 gosta.
5.	Prelac Mihael	Posluživanje jednostavne koktel partije za 80 uzvanika PRAKTIČNO: Urediti jedan geridon, izložiti apetisane, pripremiti i poslužiti aperitive.
6.	Radman Kelly	Posluživanje istarskog pira za 24 uzvanika, menu od 6 slijedova. PRAKTIČNO: Poslužiti 6 uzvanika.
7.	Radman Max	Posluživanje po sistemu jelovnika u restauraciji kapaciteta 120 stolica. PRAKTIČNO: Flambirati ananas za 2 gosta.

TUŠ A.Štifanića Poreč
28. listopada 2016.

MENTOR I UČENICI SA TEMAMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA u šk. god. 2016./2017.
ZA PROGRAM : SLASTIČAR

BISERKA UDOVIČIĆ

R.br.	Prezime i ime	Tema završnog rada
1.	Ajanović Adela	Tijesto za razvlačenje
2.	Burolo Laura	Sladoled
3.	Iseni Mebusan	Ocakline, preljevi i fondan
4.	Ivanović Nikolina	Slastice sa želatinom i slatkim vrhnjem
5.	Pol Barbara	Voćne torte
6.	Turković Patricija	Štrcano lincno tijesto