**UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE-teme za završni rad**

1. Oprema u ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge prehrane, točenje pića i napitaka.
2. Sredstva ponude i prodaje jela.
3. Pivo
4. Jaka alkoholna pića.
5. Bezalkoholna pića
6. Kava
7. Čaj
8. Organizacija i posluživanje banketa
9. Glavni i sporedni obroci u ugostiteljstvu.
10. Jednostavni prigodni obroci.
11. Priprema i posluživanje dugih barskih mješavina
12. Vruća alkoholna pića.
13. Ugostiteljski objekti za smještaj.
14. Kavana
15. Restoransko osoblje i organizacijski oblici rada.
16. Sustavi poslovanja.
17. Posluživanje bijelih vina
18. Posluživanje aperitiva.
19. Dogotovljavanje jela pred stolom gosta- flambiranje slatkog jela
20. Dogotovljavanje jela pred stolom gosta- flambiranje slanog jela
21. Dogotovljavanje jela pred stolom gosta- biftek tartar
22. Dogotovljavanje jela pred stolom gosta- filiranje ribe
23. Gosti klasičnog restorana i način ophođenja s njima.
24. Glavni odjeli klasičnog restorana .
25. Pripremni radovi za posluživanje gostiju .
26. Organizacija i posluživanje svečanih prigodnih obroka bife .
27. Posluživanje jela i pića u prijevoznim sredstvima .
28. Posluživanje digestiva .
29. Specijalizirane restauracije .
30. Poslovanje barova .
31. Posluživanje na terasi i hotelskoj sobi .
32. Organizacija i posluživanje svečanih prigodnih obroka-Koktel party
33. Faze poslužnog procesa .
34. Vrste jela i načini posluživanja .
35. Posluživanje crnih vina
36. Priprema i posluživanje kratkih barskih mješavina
37. Posluživanje pjenušavih vina
38. Gin
39. Whisky
40. Pjenušava i specijalna vina
41. Bonton i konobarska uniforma
42. Barista