

TEME ZA ZAVRŠNI RAD ZA THK

1. Organizacijska struktura ugostiteljskog poduzeća XY i njene prednosti i nedostaci
2. Uloga menadžmenta u uspješnom poslovanju ugostiteljskog objekta
3. Planiranje i organizacija rada osoblja u ugostiteljstvu
4. Planiranje marketinških aktivnosti turističke destinacije
5. Strategije unapređenja kvalitete usluge u ugostiteljstvu
6. Uloga motivacije zaposlenika u uspješnom poslovanju hotela
7. Organizacija nabave i skladištenja namirnica u ugostiteljstvu
8. Marketing i promocija u ugostiteljskim objektima
9. Utjecaj sezonalnosti na organizaciju poslovanja u ugostiteljstvu
10. Primjena modernih tehnologija u organizaciji poslovanja ugostiteljskog poduzeća
11. Demografske promjene i njihov utjecaj na turistička kretanja u bližoj budućnosti
12. Utjecaj turizma na razvoj gastronomskih destinacijskih proizvoda
13. Organizacija i tehnika posluživanja MENU – a br. 1
14. Organizacija i tehnika posluživanja MENU – a br. 2
15. Organizacija i tehnika posluživanja MENU – a br. 3
16. Organizacija i tehnika posluživanja MENU – a br. 4
17. Organizacija i tehnika posluživanja MENU – a br. 5
18. Organizacija i tehnika posluživanja svečanog prigodnog obroka – Banquet-a za 50 osoba.
19. Organizacija i tehnika posluživanja svečanog prigodnog obroka – Cocktail – party za 50 osoba.
20. Organizacija i tehnika posluživanja svečanog prigodnog obroka – Hladno – toplog buffet-a za 50 osoba.
21. Dogotavljanje jela kod stola gosta .
22. Priprema i posluživanje pića u baru.
23. Tretiranje i posluživanje vina.
24. Proizvodnja i posluživanje jakih alkoholnih pića.

Menu 1 Juha od bijele morske ribe *** Crni rižot od sipe *** Pašticada na dalmatinski Njoki od krumpira Zelena salata *** Štrukli	Menu 2 Dinja s pršutom *** Dalmatinska juha od bakalara *** Brancin na žaru Blitva s krumpirom Složena salata *** Fritule s čokoladom
Menu 3 Salata od mortadele *** Juha od rajčice *** Kuhana pileća prsa s holandskim umakom Glazirana mrkva Salata od brokule *** Savijača s južnim voćem	Menu 4 Bistra riblja juha *** Zapečeni poriluk *** Punjene lignje Kuhani krumpir Salata od crvenog radiča Zelena salata *** Sacher torta
Menu 5 Florentinska salata *** Talijanska juha minestrone *** Pečeni teleći frikando Štefany Pire krumpir Salata od kupusa *** Savijača od jabuka i grožđica	Menu 6 Krem juha od rajčice *** Špageti na mediteranski način *** Teleći odrezak s gljivama Hrustavci od krumpira Složena salata *** Voćna salata

Menu 7 Juha od poriluka *** Zeleni rezanci *** Teleći sote u krem umaku Domaći pljukanci Salata od kelja *** Palačinke s bademima	Menu 8 Punjena jaja s lososom *** Krem juha od brokule *** Goveđa pisanica Wellington Hrustavci od krumpira Složena salata *** Dubrovačka rožata
Menu 9 Tosca salata *** Krem juha od ribe *** Goveđa pržolica Esterhazy Pirjana riža Salata od cikle *** Doboš torta	Menu 10 Salata od hobotnice *** Teleća ragu juha *** Kijevski kotlet Prženi krumpir, grašak na maslacu Miješana salata *** Varenac od čokolade
Menu 11 Waldorfska salata *** Kašasta juha od mesa *** Pirjano pile Luizijana Hrustavci od krumpira Salata od radiča *** Jagode sa šlagom	Menu 12 Zagorska juha od krumpira *** Zapečeni zagorski štrukli *** Pečena purica s mlincima Složena salata *** Kukuruzna zljevka