TEME ZA ZAVRŠNI RAD 3 PU 2026./2027.

1. Organizacija završnih radova u odjelu hrane i pića
2. Higijenski standardi i dezinfekcija u završnim radovima
3. Pravilno skladištenje namirnica nakon završetka rada
4. Završni radovi u poslužnom odjelu – oprema i inventar
5. Sigurnosne provjere prije napuštanja radnog prostora
6. Uloga pomoćnih radnika u pripremi i završnim radovima posluživanja pića i toplih napitaka
7. Završni radovi u pripremi i posluživanja jela
8. Komunikacija i odgovornost pomoćnog radnika u završnoj fazi smjene
9. Čišćenje i održavanje prostora ugostiteljskog objekta
10. Čišćenje i održavanje sitnog ugostiteljskog inventara
11. Čišćenje i održavanje krupnog ugostiteljskog inventara
12. Razvrstavanje i pravilno zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu
13. Priprema i čišćenje ugostiteljskog prostora nakon završetka rada
14. Pravilna uporaba sredstava za čišćenje i dezinfekciju u ugostiteljstvu
15. Čišćenje i dezinfekcija sanitarnih prostorija u ugostiteljskom objektu
16. Čišćenje i održavanje ugostiteljskog prostora prije početka rada