

PITANJA IZ USLUŽIVANJA SA PRAKTIČNOM NASTAVOM ZA V STEPEN SPECIJALISTA KONOBAR

1. Usluživanje specijalnih jela u restoranu.
2. Koktel partija.
3. Jela za koktel partiju i normativ.
4. Pića koja se uslužuju na koktel partiju.
5. Organizacija usluživanja jela i pića na koktel partiju.
6. Usluživanje jela i pića na jednostavnoj koktel partiju.
7. Usluživanje jela i pića na proširenoj koktel partiju.
8. Pripremanje jela flambiranje i tranširanje.
9. Tartar biftek.
10. Omlet sa pečurkama.
11. Goveđi file mesarski.
12. Palačinke "Suzet".
13. Flambiranje breskve "Karmen".
14. Tranširanje.
15. Svečani prijem.
16. Banket.
17. Pripreme za organizovanje banketa.
18. Sastavljanje menija za svečani ručak.
19. Postavljanje stola prema utvrđenom meniju.
20. Služenje apiritiva i pića na banketima.
21. Služenje jela i vina na banketima.
22. Hladan bife.
23. Ponuda za organizovanje svečanog prijema sa hladnim bifeom.
24. Organizacija usluživanja hladnog bifea.
25. Usluživanje hladnog-toplog bifea.
26. Čajanka.
27. Barsko poslovanje.