



## ВАНРЕДНИ УЧЕНИЦИ

Наставни предмет: **ОСНОВЕ ПОСЛАСТИЧАРСТВА**  
III разред – конобар

Корелација: услуживање, основе куварства, барско пословање, здравствена култура, хемија, исхрана, свечани приједи

### Испитна питања и теме:

1. Објаснити шта је посластичарство, његов значај и развој;
2. Стручна терминологија у посластичарству (изабрати 5 термина);
3. Објаснити начин припреме и примере за хладне посластице;
4. Објаснити начин припреме и примере за топле посластице;
5. Објаснити начин припреме и примере за суве посластице;
6. Објаснити начин припреме и примере за компоте и воћне салате;
7. Објаснити правилно чување намирница и посластица до сервирања;
8. Објаснити и навести примере за начине сервирања посластица на коктел партији;
9. Објаснити и навести примере за начине сервирања посластица на чајанки;
10. Објаснити и навести примере за начине сервирања посластица на свечаном ручку – ресторански десерти;
11. Објаснити и навести примере за начине сервирања посластица на свечаној вечери;
12. Објаснити и навести примере за начине сервирања посластица на хладном бифеу;
13. Објаснити и навести примере за начине сервирања посластица на топлом бифеу;