

**TEME za 4. predmet poklicne mature**  
**IZDELEK OZIROMA STORITEV IN ZAGOVOR**

**Gastronomija in turizem (srednje strokovno izobraževanje) - gastronomsko-turistični  
tehniki**

**MENTOR: Marija Arh Ivanšek**

TEME:

1. Narodne jedi slovenskih pokrajin
2. Načrtovanje, organizacija in izvedba svečanega obeda
3. Načrtovane, organizacija in izvedba hladno-toplega bifeja
4. Načrtovanje, organizacija in izvedba dogodka izven matične hiše –catering
5. Načrtovanje, organizacija in izvedba koktajl partija
5. Načrtovanje, organizacija in izvedba piknika

Predlagane vsebine tem:

- Finger food pogostitev,
- Radovljica – medena destinacija,
- Slowfood gourmet večerja,
- Praznik češenj – pozdrav pomladi/ poletju
- Praznik čemaža in užitnih divjih rastlin,
- Čokolada v kulinariki,
- Gorenjske narodne jedi,
- Znanе narodne jedi drugih narodov

Navodila kandidatu/-tki za pripravo Poročila o izvedbi :

- Pripravite in predložite inovativne pobude in ideje za načrtovanje in organizacijo izvedbe rednega ali izrednega obroka in praktično pripravite le-to;
- timsko uskladite predlagane ideje in določite delovni naslov projekta;
- razdelite dela in naloge pri načrtovanju, organizaciji in izvedbi dogodka ter vse časovno opredelite v mrežnem planu;
- skupaj s timom za storitev načrtujte celostno podobo dogodka (jedi, pijače, dekoracija...) in pri tem uporabljajte znanja in spretnosti iz tehnologije pripravljanja jedi;
- izdelajte sledečo dokumentacijo:
  1. NASLOVNA STRAN
  2. UVOD
  3. OSREDNJI DEL (jedilnik, recepture, zahtevki, kalkulacija, časovnica, mrežni plan dela, zahtevki za kuhhalno in transportno posodo ter pripomočke pri cateringu)
  4. ZAKLJUČEK
  5. VIRI
  6. PRILOGE

Kandidati s tem dokažete, da znate ekonomično in količinsko ustrezno normirati jedi po recepturah, izpolnjevati dokumentacijo, biološko in stroškovno ovrednotiti obrok, razumeti strokovno izrazoslovje in delati timsko.