

ЗАВРШНИ ИСПИТ 2022- 2023.године

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ - КОНОБАР III-5

По завршеном образовању за образовни профил **КОНОБАР** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Назив радног задатка: Услуживање гостију применом одређеног начина услуживања

КОН-1 Услуживање енглеског доручка применом бечког начина услуживања

КОН-2 Услуживање енглеског доручка применом I варијанте француског начина услуживања

КОН-3 Услуживање енглеског доручка применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-4 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања

КОН-5 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом енглеског начина услуживања

КОН-6

Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-7

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом I варијанте француског начина услуживања

КОН-8

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-9

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом енглеског начина услуживања (припрема јела пред гостом)

КОН-10 Услуживање заједничког ручка применом бечког начина услуживања

КОН-11 Услуживање заједничке вечере применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-12

Услуживање заједничког - пословног ручка применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-13 Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања

КОН-14

Услуживање пансионске вечере по менију применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-15 Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања

КОН-16 Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-17

Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-18 Услуживање на свечаном пријему– коктел партији применом II варијанте француског начина услуживања
КОН-19 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања
КОН-20 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања
КОН-21 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања
КОН-22 Услуживање бечког доручка
КОН-23 Услуживање бечког доручка
КОН-24 Услуживање бечког доручка
КОН-25 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-26 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом бечког начина услуживања
КОН-27 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-28 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом бечког начина услуживања
КОН-29 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-30 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом енглеског начина услуживања
КОН-31 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања
КОН-32 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-33 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања
КОН-34 Припрема и довршавање јела пред гостом
КОН-35 Припрема и довршавање јела пред гостом
КОН-36 Припрема и довршавање јела пред гостом
КОН-37 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања
КОН-38 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања
КОН-39 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“, предјело применом III варијанте а главно јело применом I варијанте француског начина услуживања
КОН-40 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања
КОН-41 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУВАР Ш- 5

По завршеном образовању за образовни профил **КУВАР** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Назив радног задатка : Припрема јела према задатом менију

КУВ-1 Валдорф салата; Кордон блу, мешано вариво, зелена салата; Кох са винским шатоом

КУВ-2 Говеђа салата; Пилав од пилећег меса, зелена салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-3 Пилећа салата; Ћуфте на грчки начин, зелена салата; Палачинке у винском шатооу

КУВ-4 Пуњена јаја касино; Говеђи гулаш, широки резанци, витаминска салата; Палачинке са џемом

КУВ-5 Салата од лигњи; Котлет Империјал, пиринач вариво, српска салата; Воћна салата

КУВ-6 Смуђ у маринату од поврћа; Котлет Парма, парадајз салата; Воћна салата

КУВ-7 Салата од лигњи; Мусака од тиквица, парадајз салата; Палачинке у винском шатооу

КУВ-8 Валдорф салата; Чобански ћевап, српска салата; Гратиниране палачинке са орасима

КУВ-9 Велуте од пилећег меса; Турнедо Росини, мешано вариво, мимоза салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-10 Велуте од целера; Пржена риба на тршћански начин, зелена салата; Воћна салата

КУВ-11 Потаж од броколија; Рамстек Мирабо, мешано вариво, мимоза салата; Сува пита са

орасима

КУВ-12 Потаж од печурака; Бифтек Монте Карло, мешано вариво, парадајз салата; Сува пита са орасима

КУВ-13 Рагу чорба од пилећег меса; Лесковачка мућкалица 'на други начин', купус салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-14 Чорба на српски начин од телећег меса; Роловано пилеће месо, мешано вариво, парадајз салата; Кох са винским шатоом

КУВ-15 Потаж од печурака; ролат Штефани, спанаћ као крем, парадајз салата, Воћна салата

КУВ-16 Похован качкаваљ; Срнећи рагу са печуркама, париске кнедле, краставац салата; Воћна салата

КУВ-17 Валдорф салата; Телећи соте са печуркама, париске кнедле, мимоза салата; Палачинке са чоколадом

КУВ-18 Поховане палачинке са шунком; Соте Строганов, пиринач вариво, српска салата са

сиром; Гратиниране палачинке са орасима

КУВ-19 Рижото са печуркама; Розбратна на српски начин, купус салата; Воћна салата

КУВ-20 Рижото од морских плодова; Филе мињон са печуркама, мешано вариво, зелена салата; Палачинке са орасима

КУВ-21 Гратиниране палачинке са сиром; Телећи медаљони са сосом од печурака, мешано

вариво, српска салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-22 Смуђ Орли; Крменадла на цигански начин, витаминска салата; Кох са винским

шатоом

КУВ-23 Шпагете карбонаре; Котлет Бон-фам, витаминска салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-24 Салата од лигњи; Телећи котлет Орлов, мешано вариво, српска салата; Палачинке са чоколадом

КУВ-25 Пуњена јаја Касино; Турнедо Росини, мешано вариво, зелена салата; Сува пита са орасима

КУВ-26 Крофне са сиром; Филе мињон на ловачки начин, мешано вариво, мимоза салата; Кох са винским шатоом

КУВ-27 Поховане лигње; Ајмокац од пилећег меса, пиринач вариво, српска салата; Кох са винским шатоом

КУВ-28 Руски Боршч; Соте Строганов, Пиринач вариво, Витаминска салата; Палачинке са џемом

КУВ-29 Италијански министрон; Котлет „Парма“, српска салата; Кох од гриза са винским шатоом

КУВ-30

Суфле са печуркама; Бифтек са фефер сосом, мешано вариво, Зелена салат;, Принцес крофне са шлагом

КУВ-31

Равиоли са сиром у бешамел сосу; Медаљони “Салтим Бока”, мешано вариво, парадајз салата; Палачинке са чоколадом у винском шатоу

КУВ-32

Суфле са спанаћем; Шпикована говедина у пикант сосу, париске кнедле, Српска салата; Палачинке са орасима у винском шатоу.

КУВ-33 Валдорф салата; Хајдучки њевап, Парадајз салата; Палачинке са чоколадом

КУВ-34 Смуђ у маринату од поврћа; Котлет "Миланез", краставац салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-35 Попијети од смуђа; Котлет "Парма", парадајз салата; Воћна салата

КУВ-36

Велуте од пилећег меса; Соте "Строганов", динстани пиринач, парадајз салата;

Гратиниране палачинке са орасима

КУВ-37

Салата од говећег меса; Риба на тршћански начин, кувани слани кромпир, краставац салата; Палачинке са џемом

КУВ-38

Крем потаж од парадајза; Филе мињони на мексички начин, мешано вариво, купус салата; Палачинке са чоколадом

КУВ-39

Потаж од печурака; Карађорђева шницла, мешано вариво, мимоза салата; Палачинке у винском шатоу

КУВ-40

Француска салата; Риба на далматински начин, салата од свеже паприке; Сува пита са орасима

КУВ-41

Чорба на српски начин од телећег меса, филе мињони са печуркама, мешано вариво, зелена салата, палачинке са џемом.

КУВ-42

Велуте потаж од целера, роловано пилеће месо, мешано вариво, парадајз салата, кохом са винским шатоом

КУВ-43 Поховане лигње, хајдучки ћевап, краставац салата, сува пита са орасима

КУВ-44

Смуђ „орли“, филе мињони са печуркама, мешано вариво, мимоза салата, палачинке са чоколадом.

КУВ-45

Крофне са сиром, телећи соте са печуркама, париске кнедле, српска салата, принцес крофне са шлагом.

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ТРГОВАЦ Ш-6

По завршеном образовању за образовни профил трговац ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Стручна компетенција		Шифра радног задатка	Радни задаци
А	Набавка и складиштење робе	ТРГ -А1	Набавка и припрема продаје козметичких производа
		ТРГ -А2	Набавка и припрема продаје беле технике
		ТРГ -А3	Набавка и припрема продаје текстила
		ТРГ -А4	Набавка и припрема продаје прехранбених производа
		ТРГ -А5	Набавка и припрема продаје обуће
		ТРГ -А6	Набавка и припрема продаје опреме за кућу
		ТРГ -А7	Набавка и припрема продаје кућне хемије
Б	Припрема и поодаја робе	ТРГ –Б1	Продаја хране и опреме за бебе
		ТРГ –Б2	Продаја кондиторских производа
		ТРГ –Б3	Продаја козметичких производа
		ТРГ –Б4	Продаја кућне хемије
		ТРГ –Б5	Продаја спортске опреме
		ТРГ –Б6	Продаја текстилне робе
		ТРГ –Б7	Продаја књига