

TEME ZA SEMINARSKE RADOVE IZ PREDMETA MENADŽMENT HRANE I PIĆA

1. STANDARDI U RESTORANSKOM POSLOVANJU
2. PODELA RESTORANA I DRUGIH OBJEKATA ZA USLUŽIVANJE HRANE I PIĆA
3. LJUDSKI RESURSI U RESTORANSKOM POSLOVANJU
4. SREDSTVA PONUDE U RESTORANSKOM POSLOVANJU
5. KETERING
6. BANKETSKO POSLOVANJE
7. NAČINI I SISTEMI USLUŽIVANJA
8. TOK USLUZNOG PROCESA
9. OPREMA RESTORANA , SALE , KUHINJE , OSNOVNA SREDSTVA I SITAN IVENTAR
10. KALKULACIJE I METODE ODREĐIVANJA CENA U RESTORANSKOM POSLOVANJU
11. SLAGANJE HRANE I VINA
12. KATEGORIZACIJA RESTORANA U SVETU I KOD NAS
13. PANSIONSKO POSLOVANJE
14. A LA CARTE POSLOVANJE
15. INSTITUCIONALNI RESTORANI
16. DONOŠENJE ODLUKE O LOKACIJI I NAMENI RESTORANSKOG OBJEKTA