

**DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELERI TURIZËM”**

KLASA

11

SHERBIME NË RESTORANT DHE BAR

Material mësimor për modulën
e praktikës profesionale të detyruar





NIVELI I

KLASA 11

DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELERI TURIZËM”

Moduli

SHËRBIME NË RESTORANT DHE BAR

**Material mësimor për modulin
e praktikës profesionale të detyruar**

M-13-1353-17
69 orë mësimore

Drejtimi mësimor “Hoteleri Turizëm”

Moduli: Shërbime në Restorant dhe Bar

Material mësimor për modulin e praktikës profesionale të detyruar

M-13-1353-17 | 69 orë mësimore

Përgatiti: **Flutura Vaqarri**

Trajnoi dhe moderoi procesin e hartimit të materialeve mësimore: **Dr. Mirela Andoni**

Redaktore letrare: **Tea Sadiku**

Paraqitja grafike dhe faqosja: **Fatbardha Rama**

Printimi i botimit: **Optima Communication**

Botimi i parë: **Gusht, 2019**

Literatura:

Wilhelm Gutmayer, Hans Stickler, Linde Siegel; Servierkunde (Viena2010); faqe 10-20.

Rene Lenger, Wilhelm Gutmayer, Karl Gartlgruber; Servicea guide for professionals (Viena 2005); f 35-64

Wilhelm Gutmayer, Hans Stickler, Rudolf Wolfschlunckner Getränke- und Menükunde; (Viena2016); faqe 54-76

Ronnefeltd Tea Academy; The ronnefeltdh and book for hotels and catering establishment; (Frankfurt 2016); faqe 15-22.

<http://www.salabar.it/node/299>

<https://dritan-alsela.com>

<https://youtu.be/xVtXN-wBPBo> (Baristatraining video)

Copyright: KulturKontakt Austria

Ky material është hartuar në kuadër të projektit ALTOUR: MBËSHKETJA PËR AKSES DHE CILËSI NË ARSIMIN DHE FORMIMIN PROFESIONAL PËR SEKTORIN E TURIZMIT, i financuar nga: Austrian Development Cooperation (ADC), me bashkëfinancim nga KulturKontakt Austria (KKA) dhe i zbatuar nga KulturKontakt Austria në bashkëpunim me Ministrinë e Financave dhe Ekonomisë (MFE) dhe partner lokal: Partnerë për fëmijët (PPF).

Në përputhje me synimet e projektit të implementuar nga KulturKontakt Austria, materialet e këtij botimi mund të përdoren vetëm në mësim dhe për qëllime jokomerciale.

Adresa: KulturKontakt Austria, Regional Project Office Tirana, Rruga Naim Frashëri, 37, Tirana

Të dashur mësues, nxënës dhe lexues,

Këtë vit, KulturKontakt Austria feston përvjetorin e saj të 30-të dhe vitin e 25-të të bashkëpunimit me sektorët e arsimit profesional dhe arsimit të përgjithshëm në Shqipëri!

Turizmi ka qenë një nga fushat e përbashkëta të bashkëpunimit që në fillim. Në Shqipëri dhe Austri, trashëgimia e pasur kulturore dhe peizazhet e bukura e të larmishme janë themeli për zhvillimin e suksesshëm të sektorëve tanë të turizmit. Megjithatë, një faktor po aq i rëndësishëm suksesi janë edhe njerëzit e mirëtrajnuar, të orientuar drejt shërbimit dhe sipërmarrjes, që punojnë në sektorin e turizmit, të cilët i bëjnë turistët të ndihen të mirëpritur dhe sigurojnë produkte dhe shërbime cilësore e të qëndrueshme.

Për sektorin e AF-së në fushën e turizmit, mikpritjes dhe furnizimit me ushqim, kjo nënkupton përditësimin e vazhdueshëm të programeve mësimore, për të reflektuar njohuritë dhe aftësitë që nevojiten me të vërtetë në tregun e punës. Përmes zhvillimit profesional, mësimdhënësit duhet të mbështeten për organizimin e procesit mësimor të orientuar drejt praktikës, i cili i ndihmon nxënësit për përfundimin e kompetencave të nevojshme profesionale. Duhet krijuar dhe duhet zhvilluar formate të reja për bashkëpunimin me sektorin privat. E fundit, por jo më pak e rëndësishme, procesi mësimor duhet të mbështetet nga materialet e duhura mësimore.

Projekti Al-Tour: “Mbështetja e cilësisë dhe qasja tek arsimi dhe formimi në fushën e turizmit në Shqipëri” po mbështet reformën në sektorin e arsimit dhe formimit në fushën e turizmit në këtë vend. Edhe materiali mësimor në dispozicion është përgatitur në kuadër të këtij projekti.

Materiali ju ofron udhëzime dhe ide se si të fitoni njohuritë, aftësitë dhe kompetencat e nevojshme për të nisur një karrierë të suksesshme në sektorin e turizmit, mikpritjes dhe furnizimit me ushqim në profesionin që keni zgjedhur.

Dëshiroj t’u uroj suksese të gjithë përdoruesve të këtij materiali në realizimin e detyrës së tyre shumë të rëndësishme: krijimi i mundësive për sektorin e turizmit dhe mikpritjes në Shqipëri për të zhvilluar potencialin e tij të plotë dhe për shumë të rinj për gjetjen e shtigjeve sa më interesante në karrierën e tyre.

Dua ta shfrytëzoj këtë mundësi për të falënderuar partnerët tanë të projektit, Ministrinë Shqiptare të Financave dhe Ekonomisë, Agjencinë e Arsimit dhe Formimit Profesional dhe Kualifikimeve, bashkitë dhe konviktet në Korçë, Sarandë dhe Tiranë, shkollat tona partnere dhe organizatën partnere lokale “Partnerë për Fëmijët” (PPF) për bashkëpunimin e tyre të shkëlqyer. Falënderimet e mia të veçanta shkojnë për Agjencinë Austriake për Zhvillim, nga e cila financohet ky projekt.

Jakob Calice

Drejtor i KulturKontakt Austria

PËRMBAJTJA

RM1 Nxënësi/ja parapërgatit dhe shërben mëngjeset _____ **6**

1.1 Mëngjeset, rëndësia e tyre dhe format e ofertës për mëngjes	7
1.1.1 Këshilla për një shërbim sa më të mirë të mëngjesit	7
1.1.2 Format e ofertës së mëngjesit	8
1.1.3 Punët parapërgatitore (mise en place) për mëngjeset	9
1.2 Mëngjesi “a la carte”	9
1.3 Mëngjesi i thjeshtë	10
1.4 Mëngjesi anglez dhe amerikan	10
1.5 Mëngjesi kontinental	11
1.6 Bufeja e mëngjesit	12
1.6.1 Struktura e bufesë të mëngjesit	12
1.6.2 Përparësitë e shërbimit të mëngjesit në bufe	12
1.6.3 Vështirësitë që krijohen nga shërbimi i mëngjesit në bufe	13
1.7 Meso-vaktet (brunch)	14

RM2 Nxënësi/ja shërben mëngjesin në dhomë _____ **16**

2.1 Rregullat për marrjen e porosisë për shërbim në dhomë	17
2.1.1 Rregulla për marrjen e porosisë për mëngjesin në dhomë me telefon	17
2.2 Parapërgatitja për shërbimin e mëngjesit me tabaka	18
2.2.1 Përgatitja (Mise en place) për shërbimin e mëngjesit me tabaka për një klient/e	18
2.2.2 Përgatitja (Mise en place) për shërbimin e mëngjesit me tabaka për dy klientë/e	19
2.2.3 Mëngjesi i herët	20
2.3 Rregullat praktike për shërbimin në dhomë	20
2.4 Shërbimi i mëngjesit në dhomë me karrocë shërbimi	21
2.4.1 Përgatitja për shërbimin e mëngjesit në dhomë me karrocë shërbimi, për dy klientë/e	21
2.5 Shërbimi i mëngjesit bufe në dhomë (shërbimi “Deluxe”)	23

RM3 Nxënësi/ja jep ndihmë gjatë shërbimit në restorant me metoda të ndryshme shërbimi _____ **24**

3.1 Metodat e shërbimit në restorant	25
3.2 Metoda e shërbimit me pjatë	26

3.3	Parapërgatitjet për shërbimin me kapak “Cloche”	27
3.4	Parapërgatitjet për shërbimin me karrocë shërbimi “geridon” (metoda angleze)	27
3.5	Parapërgatitjet për shërbimin me pjatancë (metoda franceze)	28
3.6	Shërbimi në bufe	29
RM4	Nxënësi/ja përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në bar	30
4.1	Metodat e shërbimit në restorant	31
4.1	Pajisjet e punës në bar (për përgatitjen e pijeve të ngrohta)	32
4.2	Mjetet e punës në bar që duhen për përgatitjen e pijeve të ngrohta	37
4.3	Pajisjet për shërbimin e pijeve të ngrohta	38
4.4	Pastrimi i pajisjeve dhe mjeteve të punës	40
RM5	Nxënësi/ja përgatit dhe shërben pije të ngrohta	42
5.1	Kafeja, llojet, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi	43
5.1.1	Kafe filtër	45
5.1.2	Kafe ekspres	45
5.1.3	Përgatitja e qumështit të shkumëzuar	49
5.1.4	Përgatitja e makiatos	51
5.1.5	Përgatitja e kafesë Moka	51
5.1.6	Kafeja turke	52
5.1.7	Kapuçino	54
5.1.8	Përgatitja e Nescafesë	55
5.2	Salepi, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi	56
5.3	Çaji, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi	57
5.3.1	Rregullat e përgatitjes së çajit të frutave dhe çajit bimor	59
5.3.2	Mënyra të tjera të përgatitjes së çajit	59
5.4	Kakao, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi	60
5.4.1	Përgatitja e kakaos (pije)	60
5.5	Çokollata e ngrohtë, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi	61
	LISTË VLERËSIMI	64

REZULTATI MËSIMOR NR.1

NXËNËSI/JA PARAPËRGATIT DHE SHËRBEN MËNGJESET



OBJEKTIVAT

Nxënësi/ja duhet:

- të dallojë llojet e mëngjeseve;
- të parapërgatisë mëngjeset;
- të shërbejë mëngjeset sipas llojit.



1.1 Mëngjeset, rëndësia e tyre dhe format e ofertës për mëngjes

Mëngjeset janë vaktet më të rëndësishme për hotelin dhe vetë klientët, për shkak se është kontakti i parë i klientëve me personelin e shërbimit dhe cilësia e shërbimit ndikon në gjendjen e përgjithshme emocionale të klientit. Mëngjesi në restorant propozohet përgjithësisht nga ora 6:30 deri në orën 10:00, por kohët e fundit po shërbehet deri në orët e drekës. Në vendet mesdhetare si: Italia, Franca, Spanja etj., mëngjesi neglizhohet si vakt, ndërsa në vendet anglo-saksone, mëngjesi ka rëndësinë e një vakti kryesor.

Mënyra dhe forma e shërbimit të mëngjesit, përcaktohet nga disa kritere:

- klima/pozita gjeografike;
- tradita;
- mënyra dhe stili i të ushqyerit (klientë të ndryshëm mund të kenë intolerancë ushqimore, si p.sh. në laktozë, në luten etj. ose kanë kërkesa ushqimore të veçanta, siç janë p.sh. veganët ose vegjetarianët);
- mëngjesi me vetëshërbim (self-servis), në bufe mëngjesi.

Shumë bare dhe forma të tjera shërbimi të sistemit të gastronomisë, i kushtojnë gjithnjë e më shumë rëndësi shërbimit të mëngjesit, me qëllim të shfrytëzojnë sa më mirë burimet e ndërmarrjes.

1.1.1 Këshilla për një shërbim sa më të mirë të mëngjesit

- Filloni ditën tuaj të punës me dinamizëm dhe humor të mirë.
- Bëni një parapërgatitje (mise en place) të plotë. Ky është kushti paraprak për një shërbim cilësor.
- Jini kryesisht të vëmendshëm ndaj kërkesave të klientëve. Mos harroni porositë ose kërkesat e veçanta të tyre, sepse klientët reagojnë me shumë ndjeshmëri kryesisht në mëngjes.
- Sigurohuni të realizoni një shërbim të shpejtë dhe miqësor sepse në mëngjes klientët nuk kanë kohë të mjaftueshme dhe durim. Shërbejeni kafënë të ngrohtë dhe lëngun e frutave ose perimeve të freskët dhe sa më shpejt.
- Ofrojeni klientëve ndihmë në bufenë e mëngjesit duke iu sugjeruar përzgjedhjen e ushqimit.
- Etiketoni produktet në bufe, me qëllim që klientët të orientohen lehtë.
- Largoni pjatat e përfunduara menjëherë, me përjashtim të filxhanit të pijes së ngrohtë, i cili hiqet pasi klientët të largohen.
- Të dispononi gazeta të përditshme dhe revista të ndryshme në ambientet që janë të dukshme për klientët.

1.1.2 Format e ofertës së mëngjesit

Lloji i mëngjesit	Koha e shërbimit	Vendi i ofrimit	Oferta	Shërbimi
mëngjes i herët (early morning tea)	6:00 -7:30	shërbehet në Britaninë e Madhe dhe rrallë në Europë, para mëngjesit të rregullt	një filxhan me kafe dhe qumësht të ftohtë ose krem qumështi dhe biskota	
mëngjes i thjeshtë	6:30 -10.00	mjaft i përdorur në Francë dhe në vendet mesdhetare	një filxhan pije të ngrohtë për mëngjes (përgjithësisht kafe, çaj, çokollatë e ngrohtë ose qumësht), një kroasant ose briosh	
mëngjes kontinental	6:00 -7:30	mëngjes tipik europian dhe më gjerë	kafe, çaj, çokollatë e ngrohtë ose qumësht, gjalpë, reçel, mjaltë, bukë, ëmbëlsira, lëng frutash	
mëngjes anglez dhe amerikan	6:00 -7:30	tipik anglo-sakson	peshk në skarë, qullëra me drithëra, omëletat, patatet e ziera, fileto të vogla, salsiçet, vezë, marmelata, pijet e ngrohta, komposto dhe reçelra si dhe bukë të ndryshme	

Produktet në mëngjes mund të ofrohen në bufe, të hapura ose të ambalazuara. Në praktikë, shërbimi i produkteve është i alternuar.

Ofrimi i ushqimeve të hapura:

- gjalpi, i cili është i mbledhur role ose i prerë në forma, vendoset mbi akull në një mbajtëse gjalpi, e cila vendoset mbi një pjatë ëmbëlsire me pecetë dhe pirun ëmbëlsire;
- reçeli dhe mjalti, të cilët vendosen në një tas ose kavanoz (me kapak) dhe vendosen mbi një pjatë ëmbëlsire me pecetë letre dhe me lugë;
- llojet e ndryshme të bukëve: bukë e bardhë, bukë e zezë, bukë speciale, bukë e freskët, briosh, kroasant, biskota etj., janë gjithmonë të ekspozuara në një vend të dukshëm, në një shportë buke të mbuluar me një pecetë prej cope;
- qumështi dhe kremi i qumështit, të cilët shërbehen në kanë;
- sheqeri, i cili vendoset në mbajtësen përkatëse.

Ofrimi i ushqimeve të ambalazuara

Shpesh produktet që shërbehen në mëngjes janë të ambalazuara për arsye se:

- sigurohet më mirë higjiena e tyre;

- kontrolli i përdorimit të tyre është të më i thjeshtë;
- konsumi është më i thjeshtë për t'u kontrolluar;
- ka më pak enë të përdorura;
- ushqimet që mbeten janë të përdorshme përsëri për shkak se janë të ambalazuara.

Të metat: duke përdorur produkte të ambalazuara krijohen më shumë mbetje, të cilat janë të dëmshme për ambientin.

1.1.3 Punët parapërgatitore (mise en place) për mëngjeset

Gjatë shtrimit të mëngjesit dallohen tri etapa:

- **Etapa e parë:** përfshin të gjitha punët që bëhen në mbrëmje, kur rregullohen sipas planit (skicës) tavolinat për mëngjesin e ditës së nesërme, shtrohen mbulesat dhe mesoret, pjata me pecetë, thika, pjata e filxhanit dhe luga e çajit. Kompletet e të ngrënit që do të shtrohen në mëngjes varen nga ushqimet dhe pijet që do të ofrohen. Megjithatë mund të themi se kompleti i mëngjesit kontinental paraqet bazën e çdo shtrimi.
- **Etapa e dytë:** përfshihen punët që kryhen para se klientët të vijnë në restorant. Shtimit të tavolinës i shtohen mesoret dhe pjatat për vendosjen e pajisjeve për lyerje. Gjalpi, reçeli, mjalti në rast se janë të paketuara vendosen në tavolinë që në këtë fazë. Gjithashtu vendoset sheqeri dhe vazo me lule.
- **Etapa e tretë:** përfshin të gjitha punët që kryhen pasi klientët vijnë në sallë.

1.2 Mëngjesi “a la carte”

Në shumë ndërmarrje hoteliere, mëngjesi propozohet “a la carte”.

Procedura e shërbimit:

- Bëni prezantimin e menisë së mëngjesit.
- Merrni porosinë.
- Nëse nuk keni vend të përshtatshëm, përgatisni në funksion të porosisë.
- Shërbeni fillimisht pijet e porositura (pijet e ngrohta, lëngjet e frutave ose të perimeve).
- Shërbeni pijet e ngrohta me kanë dhe hidheni në filxhanin e klientëve duke lënë kanën me pjesën e mbetur të pijes, në krahun e djathtë të tyre, me dorezë të kthyer djathtas.
- Shërbeni bukën, gjalpin, djathin, reçelin ose mjaltin sipas porosisë.

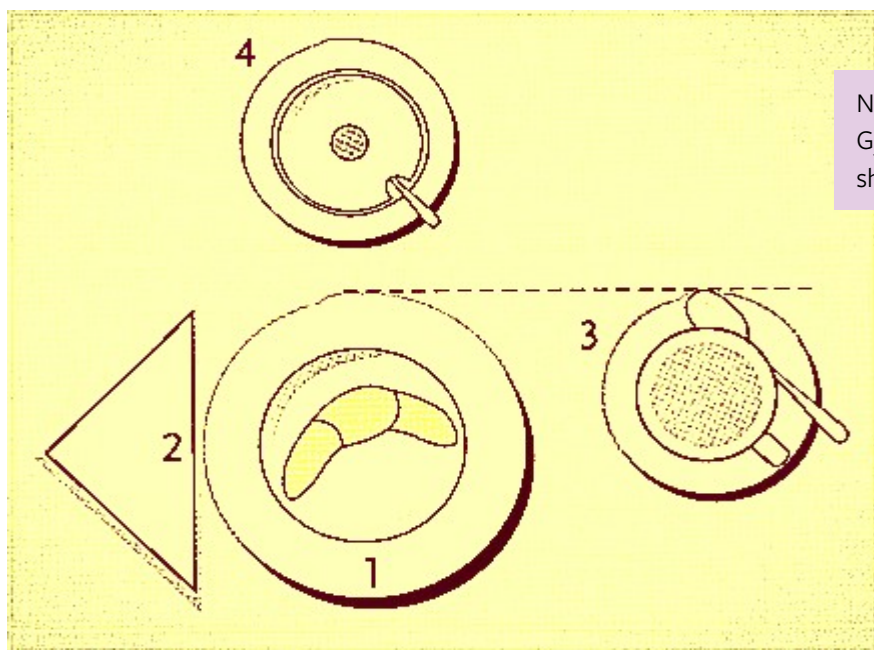
1.3 Mëngjesi i thjeshtë

Ky lloj mëngjesi është më i përhapur në Francë dhe në vendet mesdhetare dhe preferohet të konsumohet në kafene.

Ofrohet një filxhan me pije të ngrohtë kryesisht kafe por edhe çaj, kakao, çokollatë e ngrohtë ose qumësht dhe shoqërohet me përbërës pastiçerie të ndryshme: kroasant, briosh etj.

Shtrimi i mëngjesit të thjeshtë përmban:

1. pjatë ëmbëlsire;
2. pecetë prej letre;
3. pjatë, filxhan çaji, lugë çaji për pijen e ngrohtë;
4. mbajtëse sheqeri.



Në disa vende si Austria dhe Gjermania mëngjesi i thjeshtë shërbehet vetëm në kafeteri.

1.4 Mëngjesi anglez dhe amerikan

Këto dy lloje mëngjesesh përfaqësojnë një nga vaktet më të pasura nga përmbajtja e ushqimeve dhe e pijeve.

Çfarë pëlqejnë klientët anglezë në mëngjes:

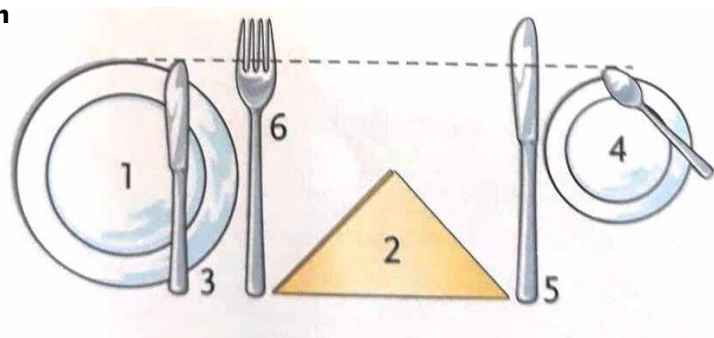
- çaj të shoqëruar me qumësht;
- lëng frutash;
- ujë (jo të ftohtë);
- bukë të thekur, komposto, vezë, ushqime peshku, fasule me salcë domate, drithëra.

Çfarë preferojnë klientët amerikanë në mëngjes:

- ujë të ftohtë;
- kafe;
- lëng frutash e perimesh të freskëta;
- fruta të freskëta;
- drithëra;
- vezë të gatuar në mënyra të ndryshme;
- ushqime të vogla me përmbajtje mishi;
- bukë të ndryshme, të bardha, pite, ëmbëlsira, mafins etj.

Përgatitja e mëngjesit anglez dhe amerikan

1. pjatë ëmbëlsire;
2. pecetë letre;
3. thikë ëmbëlsire;
4. pjatë filxhani dhe lugë çaji;
5. thikë kryesore;
6. pirun kryesor.



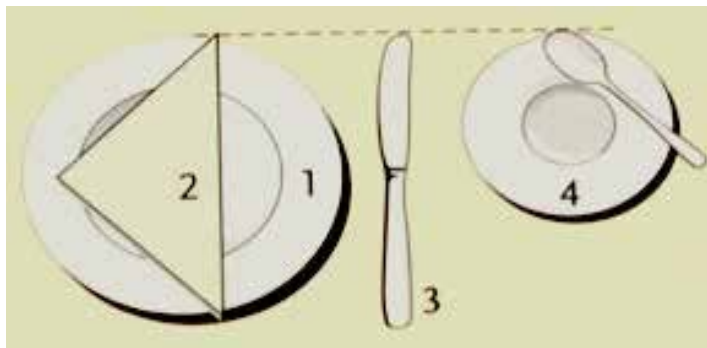
1.5 Mëngjesi kontinental

Është një mëngjes që shërbehet shpesh në hotele. Oferta e këtij mëngjesi përbëhet nga pije të ngrohta (kafe, çaj, qumësht), bukë e llojeve të ndryshme, gjalpë, reçel, mjaltë, marmelata të ndryshme, produkte pastiqërie.

Bazuar në kategorinë e hotelit, këtij mëngjesi mund ti shtohen vezë të përgatitura në mënyra të ndryshme, djathëra, lëngje frutash dhe perimesh.

Përgatitja (mise en place) për mëngjesin kontinental

1. pjatë ëmbëlsire;
2. pecetë letre;
3. thikë ëmbëlsire;
4. pjatë filxhani, lugë.



1.6 Bufeja e mëngjesit

Një pjesë e madhe e klientëve preferojnë mëngjesin në bufe sepse:

- ushqimet mund të zgjidhen individualisht;
- ka një shumëllojshmëri ushqimesh dhe pijesh të ofruara;
- nuk ka pritje të gjata për tu shërbyer.

Oferta, organizimi dhe madhësia i një bufeje varet nga:

- lloji i ndërmarrjes së hotelit;
- çmimi i mëngjesit;
- eksperiencia e ndërmarrjes së hotelit.



Mënyra e vendosjes së ushqimeve në bufenë e mëngjesit

1.6.1 Struktura e bufesë të mëngjesit

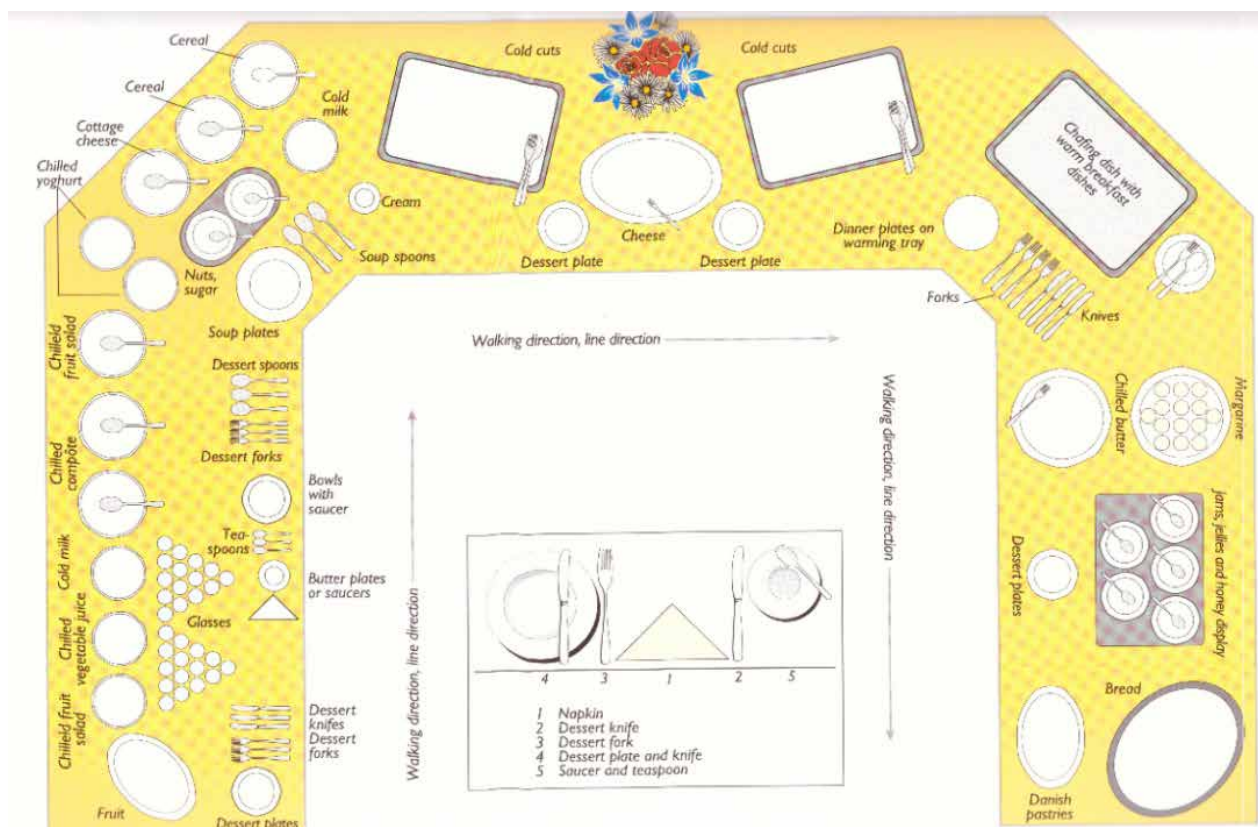
- Oferta e restorantit duhet të jetë e përballueshme për klientët.
- Duhet të parashikohet një hapësirë e mjaftueshme përreth bufesë në mënyrë që klientët të marrin lirshëm ushqimet dhe pijet dhe kjo hapësirë duhet të përballojë fluksin e tyre.
- Ushqimet dhe pijet duhet të jenë të dukshme, kryesisht produktet e veçanta si p.sh. qumështi pa laktozë.
- Bufeja duhet të jetë e pajisur me aparat ekspresi mundësisht automatik për shërbimin e pijeve të ngrohta.
- Një vëmendje e veçantë i duhet treguar prezantimit të bufesë. Ajo duhet të kontrollohet sistematikisht duke treguar kujdes në plotësimin e ushqimeve të përfunduara deri në fund të orarit të përfundimit të mëngjesit.
- Rekomandohet që të përdoren tasa të vegjël për ushqimet e vendosura në bufe, me qëllim që produktet të ruajnë cilësinë dhe freskinë.
- Në pjesën më të madhe të rasteve klientët informohen përpara përfundimit të orës së shërbimit të mëngjesit, duke sinjalizuar se bufeja mbyllet pas pak.

1.6.2 Përparësitë e shërbimit të mëngjesit në bufe

- Ka shumëllojshmëri asortimentesh dhe klientët mund të marrin aq sa dëshirojnë dhe sa herë që dëshirojnë.
- Kërket pak personel shërbimi. Punët e personelit të shërbimit limitohen vetëm në shërbimin e pijeve të mëngjesit, në shtrimin dhe pastrimin e pajisjeve të përdorura.
- Nuk përdoret faturë dhe në këtë mënyrë lehtësohet ndjeshëm edhe puna e kuzhinës.
- Puna në kuzhinë lehtësohet në minimum kur nuk ka porosi suplementare, të çastit.
- Reduktohet shërbimi i mëngjesit në dhomë.

1.6.3 Vështirësitë që krijohen nga shërbimi i mëngjesit në bufe

- Kërkohen me shumë pajisje (argjendari, pjata, gota, filxhanë etj.), gjë që kërkon një punë më të madhe në sektorin e larjes.
- Kërkohet më shumë punë përgatitore në kuzhinë.



Struktura e vendosjes së ushqimeve në bufenë e mëngjesit

Detyrë:

1. Listoni ushqimet tipike shqiptare që konsumohen në mëngjes.
2. Organizoni shtrimin dhe shërbimin e një mëngjesi shqiptar.

1.7 Meso-vaktet (brunch)

Emri brunch vjen nga anglishtja dhe është krijuar nga bashkimi i dy vakteve, mëngjesit (breakfast) dhe drekës (lunch). Orari i shërbimit është nga ora 11:00 deri në orën 14:00.

Shumë ndërmarrje propozojnë meso-vakte të hapura (bufe) me ushqime të ftohta e të ngrohta kryesisht të dielave dhe në ditët e festave. Ushqimet e ngrohta janë të ruajtura dhe shërbehen në pjata të ngrohura, nga një shef/e kuzhine dhe një punonjës/e ndihmës/e shërbimi.

Propozohen edhe ushqime të tjera si pije që shërbehen në mëngjes, antipasta të ftohta, sallata, supa, gatime me peshk dhe mish si dhe ëmbëlsira të ftohta e të ngrohta.

Klientët paguajnë një çmim fiks ku përfshihen pijet e mëngjesit dhe vera spumante, por jo vera dhe birra.



Mënyra të vendosjes së ushqimeve



Mënyra të vendosjes së ushqimeve



REZULTATI MËSIMOR NR.2

NXËNËSI/JA SHËRBEN MËNGJESIN NË DHOMË



OBJEKTIVAT

Nxënësi/ja duhet:

- të dallojë mënyrat e shërbimit të mëngjesit në dhomë;
- të parapërgatisë mëngjeset për shërbimin në dhomë;
- të shërbejë mëngjeset në dhomë.



2.1 Rregullat për marrjen e porosisë për shërbim në dhomë

Në shumë hotele me 4 dhe 5 yje, propozohet shërbimi i mëngjesit në dhomë.

Ai mund të porositet:

- me telefon;
- direkt tek personeli i shërbimit në momentin e shërbimit në dhomë të vaktit të mbrëmjes;
- në mbrëmje duke telefonuar në reception.

Receptionisti e shkruan porosinë në një libër të veçantë, të cilin ia dorëzon personelit të shërbimit të dhomës.

Një mënyrë tjetër është edhe fletëporosi që vendoset tek doreza e derës së dhomës (doorknob menu), mbi të cilën klientët shënojnë ushqimet dhe pijet e dëshiruara, sasinë e tyre, kohën e shërbimit dhe e firmosin atë.

Mëngjesi në dhomë shërbehet:

- me tabaka;
- me karrocën e shërbimi;
- shtrohet në tavolinën e dhomës.



Menu që vendoset tek doreza e derës së dhomës

2.1.1 Rregulla për marrjen e porosisë për mëngjesin në dhomë me telefon

- përgjigjuni menjëherë në telefon;
- përshëndesni klientët;
- njoftoni klientët për kohën e përgatitjes së mëngjesit;
- përsëriteni porosinë;
- falënderoni klientët për telefonatën;
- lejoni klientët ta mbyllin të parët receptorin.

2.2 Parapërgatitja për shërbimin e mëngjesit me tabaka

2.2.1 Përgatitja (Mise en place) për shërbimin e mëngjesit me tabaka për një klient/e

1. pjatë ëmbëlsire;
2. pecetë;
3. thikë ëmbëlsire;
4. pjatë, filxhan çaji, lugë kafeje;
5. kanë për kafe;
6. kanë për qumësht ose krem qumështi;
7. mbajtëse sheqeri dhe lugë kafeje;
8. reçel ose mjaltë i vendosur mbi një pjatë ëmbëlsire me pecetë dhe dy lugë kafeje;
9. pjatë ëmbëlsire me pecetë, gjalpi i vendosur mbi një tas me akull;
10. shportë buke me pecetë prej pëlhure;
11. gotë me lëng frutash;
12. vazo me lule të freskëta.



2.2.2 Përgatitja (Mise en place) për shërbimin e mëngjesit me tabaka për dy klientë/e

1. pjatë ëmbëlsire me pecetë, pjatë, filxhan kafeje dhe lugë kafeje;
2. thikë ëmbëlsire;
3. lugë kafeje;
4. gotë me lëng frutash;
5. kanë për kafe;
6. kanë për qumësht;
7. mbajtëse veze;
8. mbajtëse sheqeri me lugë kafeje;
9. mbulesë tavoline;
10. shportë buke me pecetë prej pëlhure;
11. reçel ose mjaltë i vendosur mbi një pjatë ëmbëlsire me pecetë dhe dy lugë kafeje;
12. pjatë ëmbëlsire me pecetë, gjalpë i vendosur mbi një tas me akull;
13. vazo me lule të freskëta.



2.2.3 Mëngjesi i herët

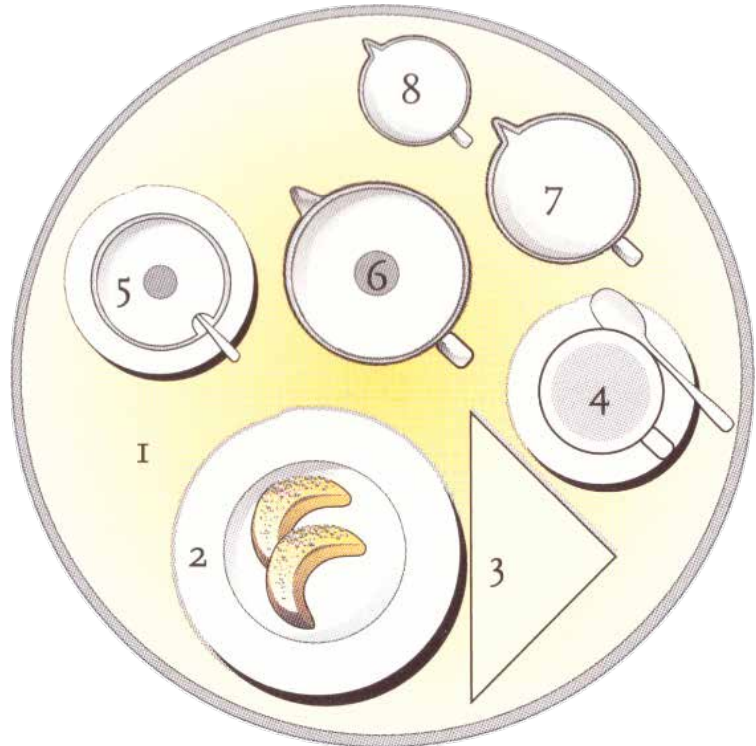
Është traditë angleze dhe shërbehet në dhomën e klientëve para mëngjesit deri në orën 07:30. Ofrohet një porcion çaji ose qumësht i mundësisë disa biskota.

të rregullt nga ora 06:00
ftohtë dhe sipas

Shtrimi i mëngjesit të herët përmban:

1. tabaka me pecetë prej pëlhure;
2. pjatë ëmbëlsire me biskota;
3. pecetë prej letre;
4. pjatë, filxhan çaji, lugë çaji;
5. mbajtëse sheqeri me lugë kafeje;
6. kanë çaji;
7. kanë me ujë të ngrohtë;
8. qumësht;
9. pjatë e vogël për vendosjen e bustinave të çajit.

Gjatë marrjes së porosisë së mëngjesit të herët, pyeten klientët për llojin e çajit që dëshirojnë dhe për orën e shërbimit.



Mënyra e organizimit të tabakasë për mëngjesin e herët

2.3 Rregullat praktike për shërbimin në dhomë

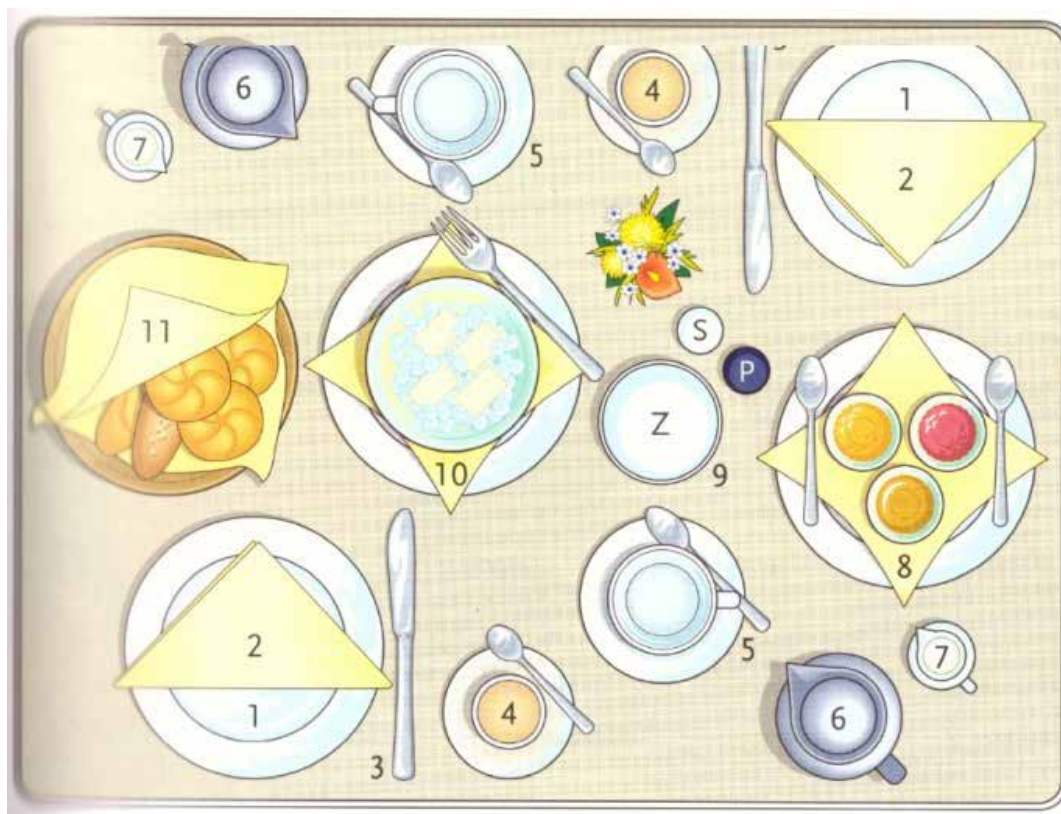
- Përdorni mbulesa për shërbimin e ushqimeve të ngrohta.
- Përdorni karrocën e shërbimit sepse ajo lejon që të transportohen ushqimet dhe pjatat në mënyrë më të sigurt.
- Në qoftë se ushqimi do të shërbehet në karrocë, në pjesën e poshtme të karrocës, vendoset baza materiale për shtrimin e tavolinës në dhomë.
- Përpara se të kryeni shërbimin, kontrolloni nëse janë të gjitha ushqimet që kanë porositur klientët dhe baza materiale e nevojshme. Të harruarit e diçkaje krijon shqetësim për klientët dhe humbje kohe për punonjësit e shërbimit.
- Mos harroni faturën.
- Dorëzoni faturën te klientët për ta firmosur atë.
- Shërbeni ushqimet në kohën e duhur.

- Përdorni peceta për enët e nxehta.
- Merrni miratimin e klientëve para se të hyni në dhomë.
- Në rast se klienti/ja nuk është në dhomë, asnjë punonjës shërbimi nuk duhet të hyjë vetëm.
- Përsëndesni me mirësjellje klientin/en sipas orës kur hyni në dhomë.
- Që të shmangni shqetësimin e panevojshëm, pyesni klientët për kohën e largimit të karrocës ose i kërkoni atyre të njoftojnë me telefon kur kanë dëshirë që karroca të largohet.
- Pyesni klientët nëse kërkojnë diçka tjetër.
- Kur të largoheni nga dhoma përsëndesni klientin/en dhe mbylleni derën me mirësjellje.

2.4 Shërbimi i mëngjesit në dhomë me karrocë shërbimi

2.4.1 Përgatitja për shërbimin e mëngjesit në dhomë me karrocë shërbimi, për dy klientë/e

1. pjatë ëmbëlsire;
2. pecetë;
3. thikë ëmbëlsire;
4. mbajtëse veze, lugë veze;
5. pjatë, filxhan kafeje me lugë kafeje;
6. kanë për kafe;
7. kanë për qumësht;
8. reçel ose mjaltë i vendosur mbi një pjatë ëmbëlsire me pecetë dhe dy lugë kafeje;
9. mbajtëse sheqeri me lugë kafe;
10. pjatë ëmbëlsire me pecetë, gjalpë i vendosur mbi një tas me akull;
11. shportë buke me pecetë prej pëlhure;
12. vazo me lule të freskëta.



Mënyra të ndryshme të shtrimit të mëngjesit në dhomë



KINI KUJDES

Karrocës së shërbimit i hapen krahët anësorë duke formuar një tavolinë ngrënie. Karriget vendosen për rreth tavolinës.

2.5 Shërbimi i mëngjesit bufe në dhomë (shërbimi “Deluxe”)

Në hotelet luksoze me 4 dhe 5 yje, mund të shërbehet një mëngjes i veçantë i cili mund të shtrohet në formën e një minibufeje në një dhomë të veçantë. Përgjithësisht ky mëngjes përbëhet nga një shumëllojshmëri ushqimesh të ftohta dhe të ngrohta, pije të ngrohta dhe të ftohta, verë spumante, shampanjë etj. me një çmim relativisht të lartë.



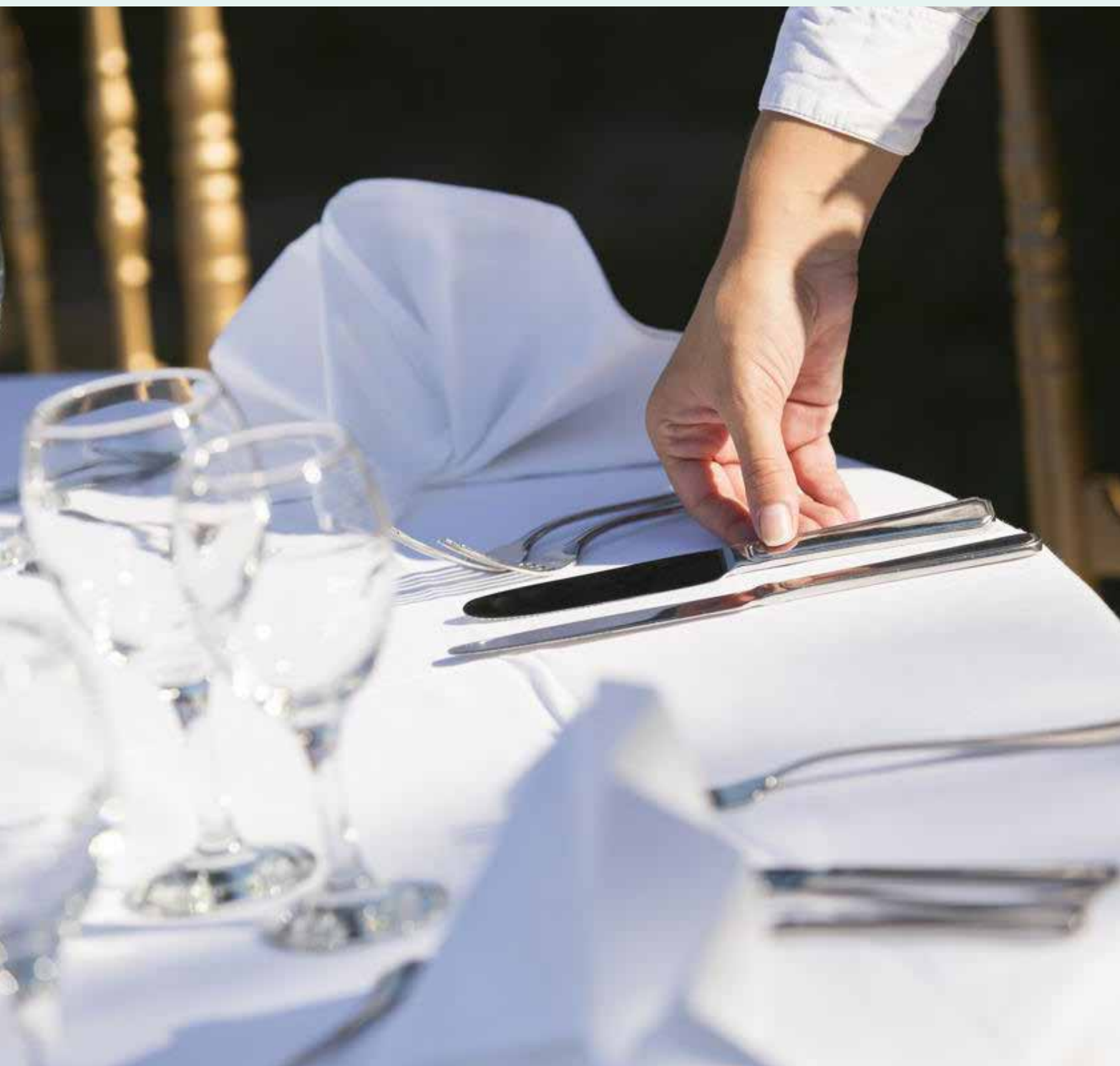
Detyrë:

Lojë në role:

1. Merrni porositë e klientëve për mëngjes në dhomë me telefon.
2. Shërbeni mëngjesin në dhomë.

REZULTATI MËSIMOR NR.3

NXËNËSI/JA JEP NDIHMË GJATË SHËRBIMIT NË RESTORANT ME METODA TË NDRYSHME SHËRBIMI



OBJEKTIVAT

Nxënësi/ja duhet:

- të dallojë metodat e shërbimit;
- të shërbejë tek klientët me pjatë;
- të ndihmojë gjatë shërbimeve me metoda të tjera shërbimi.



3.1 Metodat e shërbimit në restorant

Cilësia e një restoranti lidhet me artin e të shërbyerit të personelit ndaj klientëve. Mënyrat e shërbimit i bëjnë klientët të ndjehet të vlerësuar dhe të privilegjuar. Ka mënyra të shumta shërbimi të ushqimit tek klientët dhe ky shërbim në përgjithësi ka lidhje me traditën e secilit vend.



Metodat kryesore të shërbimit në restorant janë:

1. metoda e shërbimit me pjatë;
2. metoda e shërbimit me kapak (Cloche);
3. metoda franceze e shërbimit;
4. metoda e shërbimit me karrocë “geridon” (metodë angleze);
5. shërbimi në bufe;
6. shërbimi i kafeterisë.

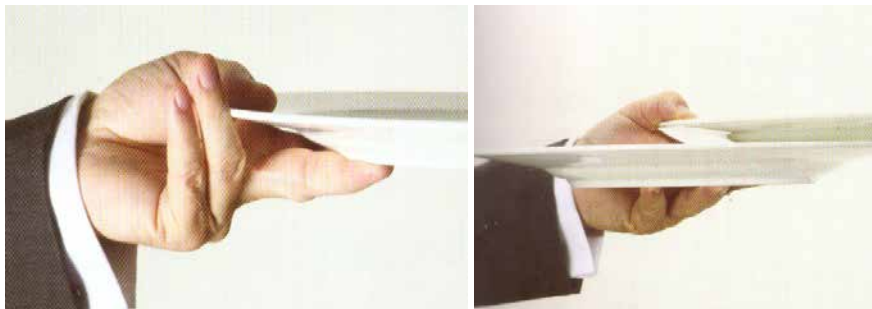
Secila nga metodat e sipërpërmendura ka lidhje me:

- kategorinë e restorantit;
- kategorinë e klientëve;
- sipërfaqen e sallës së shërbimit;
- përgatitjen profesionale të personelit të shërbimit;
- menu-në e cila do të shërbehet;
- përgatitjen profesionale të personelit të kuzhinës;
- çmimin.

3.2 Metoda e shërbimit me pjatë

Kjo metodë shërbimi përdoret në restorante dhe hotele të vogla. Në këtë rast pjatat e klientëve përgatiten në kuzhinë dhe shërbehen në tavolinën e tyre.

Pjatat transportohen nga kuzhina me një nga mënyrat e mbartjes së pjatave (të sipërme/të poshtme) dhe i shërbehen klientit në krahun e djathtë të tij. E njëjta mënyrë vlen edhe për mbledhjen e pjatave të përfunduara.



KINI KUJDES



Ushqimet e ngrohta, duhet të shërbehen në pjata të ngrohta.

Gjatë shërbimit, personeli ecën një hap para me këmbën e djathtë, drejt tavolinës së klientëve dhe përkul gjurin paksa mbi këmbën e djathtë, ndërsa dora e majtë shkon menjëherë pas kurrizit. Këmba e majtë qëndron e palëvizshme (statike).

Gjatë shërbimit, lëvizjet e personelit bëhen sipas lëvizjes së akrepave të orës.



Avantazhet e shërbimit me pjatë:

- ushqimi është më i dukshëm dhe më tërheqës për klientët;
- klientëve u shërbehet relativisht shpejt në rastet kur ushqimi është i ngrohtë;
- shërbimi është më mirë i kontrolluar;
- personeli i shërbimit ka mundësi që të shërbejë më shumë klientëve, krahasuar me metodat e tjera të shërbimit.

3.3 Parapërgatitjet për shërbimin me kapak “Cloche”

Ky lloj shërbimi është një metodë tërheqëse për klientët, pasi vendosja e kapakut mbi pjatën e klientëve, ngacmon fantazinë e tyre dhe kuriozitetin për ta zbuluar përmbajtjen e pjatës. Pjatat përgatiten në kuzhinë. Lëvizja e pjatave me kapak ‘cloche’ nga kuzhina deri në tavolinën e klientëve, mund të bëhet nga ndihmës kamerieri/ja, ndërsa shërbimi te klientët kryhet nga kamerieri/ja. Gjatë lëvizjes drejt tavolinës së klientëve, personeli ndihmës mund të mbajë deri në dy pjata me kapak “cloche”.



3.4 Parapërgatitjet për shërbimin me karrocë shërbimi “geridon” (metoda angleze)

Kjo metodë ka lindur në familjet e mëdha aristokrate angleze. Për shkak të ambienteve të mëdha dhe anëtarëve të shumtë në numër të këtyre familjeve, lëvizja e ushqimeve në sallën bëhej me karroca shërbimi. Sot kjo metodë aplikohet në restorante luksoze ku dhe numri i të ftuarve është jo më i vogël se 20.

Punonjësit ndihmës (commis):

- Sistemon dhe përgatit bazën materiale të nevojshme për shërbim (karrocën Geridon).
- Vendos pjatat në mënyrë që të mbahet i ngrohtë ushqimi.
- Ndhmon kamerierin/en në organizimin e pjatës së klientëve mbi karrocë si dhe shtimin në pjatë të ushqimeve shoqëruese (duke zbatuar rregullat e estetikës dhe kompozimit të pjatës).
- Mbush tasat të supës nga supjeria.
- Ndhmon kamerierin/en gjatë procesit të filetit.
- Largon pjatat e përfunduara dhe argjendaritë drejt kuzhinës (qendrës së larjes së enëve)



Mënyra e vendosjes së ushqimit në pjatën e klientit

3.5 Parapërgatitjet për shërbimin me pjatancë (metoda franceze)

Kjo metodë vjen si metoda tradicionale e shërbimit në familjet aristokrate franceze dhe momentalisht përdoret në hotele të vogla dhe në aktivitete zyrtare me numër të vogël klientësh.

Metoda franceze e shërbimit të ushqimit, ka të bëjë me vendosjen e ushqimeve në pjatancë dhe shërbimin e tij në pjatën e klientit të vendosur në tavolinë.

Kjo metodë realizohet në dy mënyra:

1. klientëve u shërbehet nga personeli i shërbimit, pas prezantimit të ushqimeve në pjatancë;
2. klientët bëjnë vetëshërbim, duke marrë ushqim nga pjatanca me kapësen e ushqimit për ta shërbyer atë më pas në pjatën e tyre.



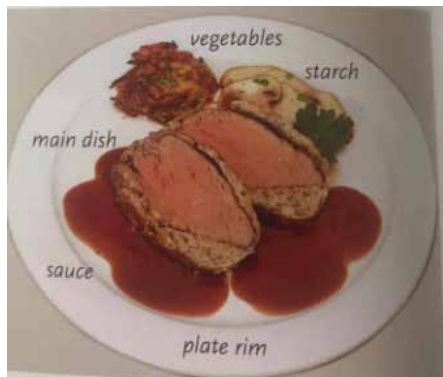
Shërbimi i ushqimit tek klientët



Mënyra e marrjes së ushqimit nga klientët

Punonjësit ndihmës (commis):

- shtrojnë tavolinën e klientit;
- përgatitin mjetet e punës për shërbim (forleger);
- plotësojnë pjatën e klientëve me produkte shoqëruese (garniturat dhe salcat shoqëruese të mishit, peshkut, etj.);
- zbatojnë rregullat e kompozimit të pjatave (mënyra e vendosjes së ushqimeve në pjatë);
- evitojnë aksidentet në punë (mos spërkatja e klientëve me ushqime).



KINI KUJDES

Kombinimi i shërbimit nga personeli i shërbimit, nuk duhet të krijojë bezdi për klientët. Fillimisht kamerieri/ja shërben vetëm tek dy klientë, e më pas punonjësi/ja ndihmës/e mund të plotësojë pjatat me ushqimet e tjera.

Mënyra e vendosjes së ushqimeve në pjatë

3.6 Shërbimi në bufe

Kjo metodë përdoret në rastet kur numri i të ftuarve është i konsiderueshëm dhe kur shërbehen ushqime të larmishme.

Bufetë janë dy llojesh:

1. bufe festive;
2. bufe e vaktit.

Punonjësit ndihmës (commis):

- vendosin tavolinat sipas skemës;
- shtrojnë mbulesat;
- vendosin konstruksionet mbi tavolina;
- mbulojnë sipërfaqet e ngritura me mbulesa;
- vendosin pjatat për shërbimin e ushqimeve të ngrohta;
- vendosin pjatancat me ushqime (të ndara sipas llojit, të përziera);
- vendosin aksesorët dekorativë;
- vendosin argjendaritë, porcelanet (sipas llojit të bufesë);
- ndërtojnë bufenë e pijeve;
- vendosin aparatet e pijeve të ngrohta dhe lëngjeve të frutave;
- vendosin gotat dhe filxhanët për shërbimin e pijeve;
- shërbejnë ushqime me tabaka, pjatanca (fingerfood);
- plotësojnë shtrimin e tavolinës së klientëve me argjendari të tjera;
- presin të ftuarit;
- ndihmojnë të ftuarit për të marrë ushqimin;
- ndihmojnë të ftuarit për të marrë pijet;
- largojnë pjatancat që kanë përfunduar dhe i zëvendësojnë ato;
- largojnë shërbimet e përdorura nga klientët;
- ndihmojnë klientët në gardërobe;
- përcjellin klientët që largohen;
- largojnë enët pas përfundimit të aktivitetit;
- pastrojnë sallën;
- shtrojnë tavolinën e klientëve (për aktivitetin e radhës).



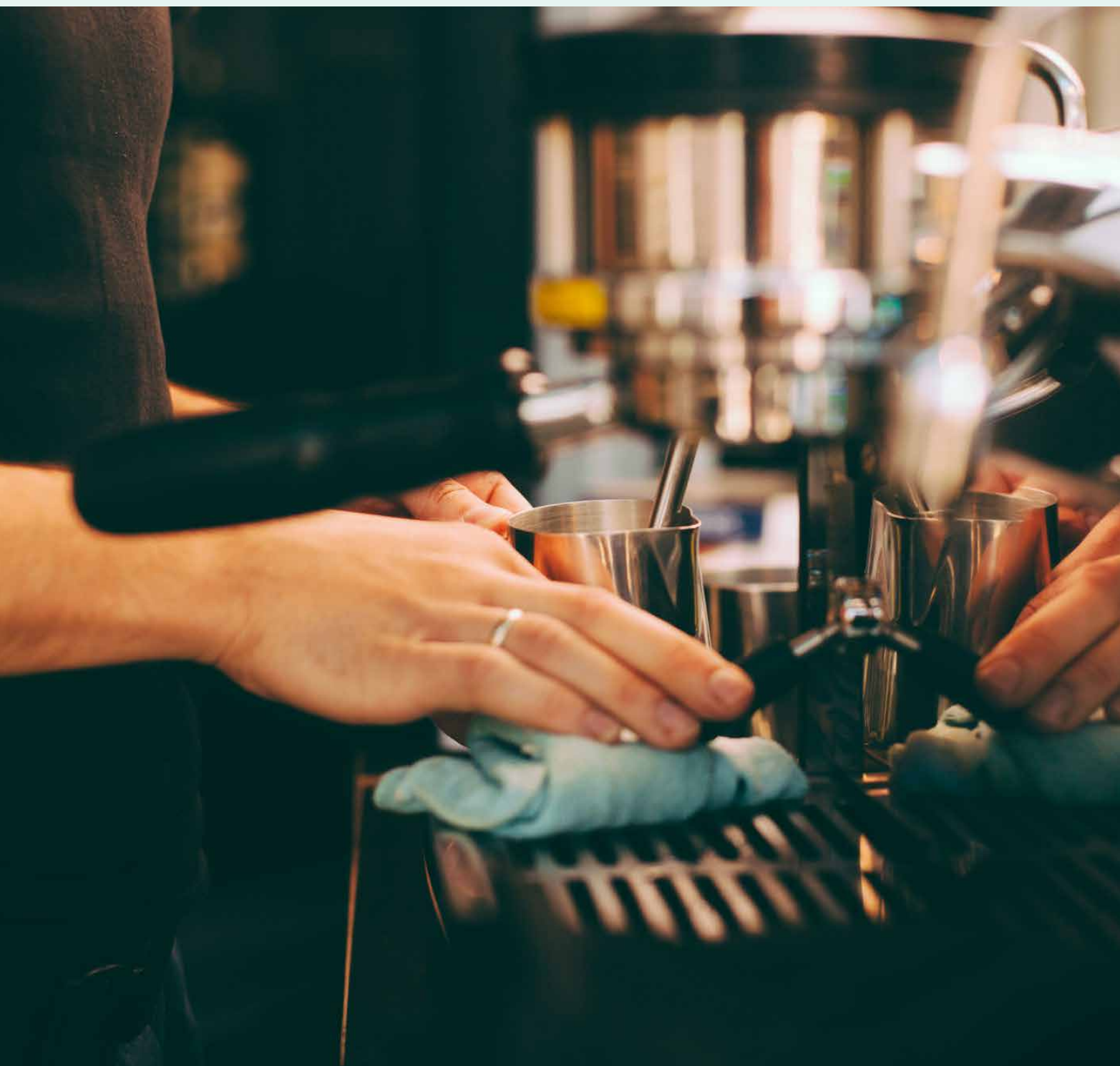
Vendosja e ushqimeve në bufe

Detyrë:

1. Parapërgatitni karrocën “Geridon” për shërbim tek klientët sipas rregullit.
2. Zbatoni rregullat e mbartjes së pjatave të klientëve për shërbimin francez.

REZULTATI MËSIMOR NR.4

NXËNËSI/JA PËRDOR DHE MIRËMBAN PAJISJET DHE MJETET E PUNËS NË BAR



OBJEKTIVAT

Nxënësi/ja duhet:

- të dallojë pajisjet që përdoren për përgatitjen e pijeve të ngrohta në bar;
- të dallojë mjetet e punës që përdoren për përgatitjen e pijeve të ngrohta në bar;
- të dallojë pajisjet që përdoren për shërbimin e pijeve të ngrohta në bar;
- të pastrojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës në bar.



4.1 Metodat e shërbimit në restorant

Cilësia e një restoranti lidhet me artin e të shërbyerit të personelit ndaj klientëve. Mënyrat e shërbimit i bëjnë klientët të ndjehet të vlerësuar dhe të privilegjuar. Ka mënyra të shumta shërbimi të ushqimit tek klientët dhe ky shërbim në përgjithësi ka lidhje me traditën e secilit vend.



Modeli i një bari profesional

4.1 Pajisjet e punës në bar (për përgatitjen e pijeve të ngrohta)

1. Aparati i ekspresit: u prodhua për herë të parë në Itali, në vitin 1884 dhe u ekspozua në Panairin Botëror në Paris. Në vitin 1901, filloi prodhimi industrial i tij.

Fjala ekspres do të thotë *shpejtësi*.

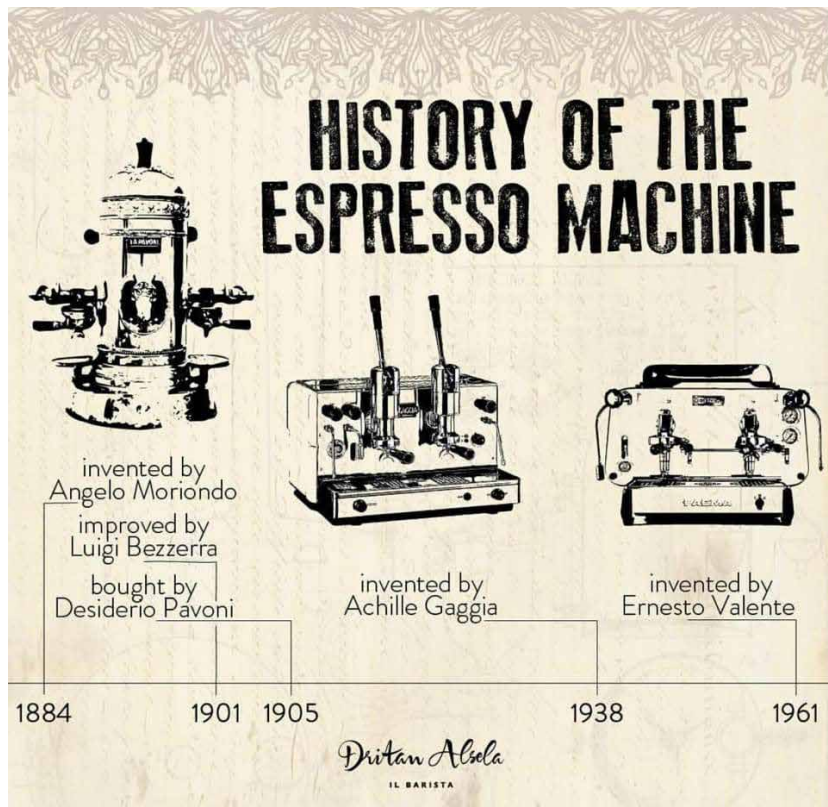
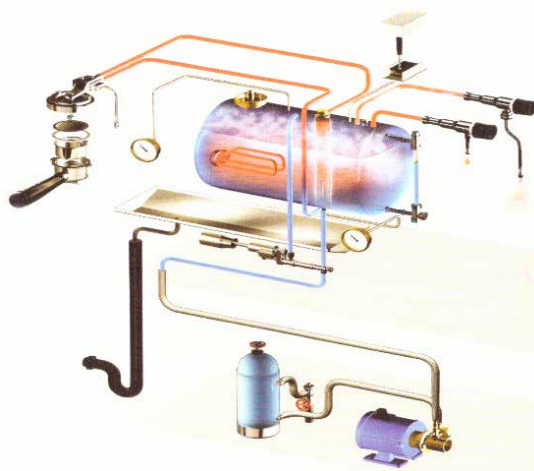


Figura tregon historikun e aparatit të ekspresit



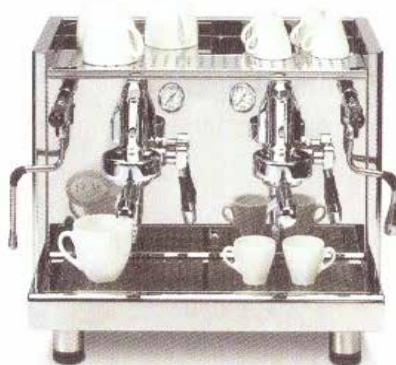
Aparat ekspresi automatik



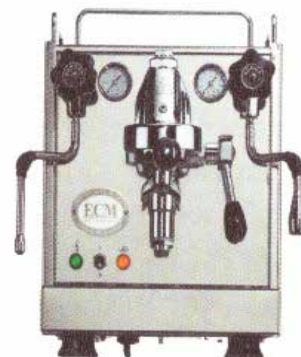
Aparat ekspresi me dalje të vazhdueshme



Aparat ekspresi manual



Aparate ekspresi gjysmë automatike



Llojet e portafiltrit



2. Aparati i ekspresit automatik: në pjesën e poshtme të aparatit të ekspresit (sistem hidraulik) lëshohet nxehtësi. Avulli që formohet nga kjo nxehtësi (presion 9 bar) duke u ngjitur lart në pjesën e sipërme ku ndodhet filtri me kafënë e bluar kondensohet, duke fituar lëngun e kafesë. Presimi i kafesë në filtër realizohet duke ushtruar një peshë rreth 20 kg, ndërsa temperatura e ujit arrin deri në 90°C. Presioni dhe temperatura e lartë, çon në një ndarje të substancave të kafesë (emulsion).

3. Aparati i ekspresit gjysmë automatik: është i pajisur me një pompë elektrike ose me sistem mekanik (me presion të ujit 9 bar). Uji merret nga rrjeti i furnizimit dhe ngrohet në një pajisje të veçantë në temperaturën e duhur. Pompa prodhon presionin e nevojshëm të ujit. Gjatë rrjedhjes mbushen ngadalë tubat me ujë dhe kur tubat janë plot, lëshohet uji mbi kafënë e bluar duke fituar një kafe të lëngshme.

4. Aparati i ekspresit manual (me levë dore): kjo është metoda më e mirë e përgatitjes për shijuesit e vërtetë të kafesë ekspres. Është quajtur *mbretëresha e metodave* të përgatitjes së kafesë për shkak të lëngut cilësor dhe të shijshëm të kafesë që merret. Kjo metodë kërkon përvojë pune, shkathtësi dhe forcë fizike nga punonjësi i barit. Uji ngrohet në një bojler dhe ruhet në temperaturën konstante (brenda aparatit). Gjatë përgatitjes, uji depërton në masën e kafesë së bluar nëpërmjet një ventili që është vendosur në aparat. Presohet me levë dore dhe fitohet pija e dëshiruar.



KINI KUJDES

Aparatet e ekspresit që po prodhohen vitet e fundit, sigurojnë cilësi të lartë dhe opsione të favorshme kontrolli, mirëmbajtje dhe zvogëlim të humbjeve (firove).

5. Mulliri bluarës i kafesë: procesi i bluarjes së kafesë është një proces shumë i rëndësishëm. Ky proces duhet kryer në temperaturë që nuk e kalon 40°C, pasi aroma dhe vajrat esenciale largohen. Nëse shpejtësia e bluarjes tejkalohet, proteinat çekuilibrohen dhe kafeja lëng është e hidhur dhe me aromë të pa këndshme. Gjatë procesit të bluarjes, shtypet struktura e kafesë kokërr dhe ndahet në grimca të vogla, grimca të cilat shpërndahen në ujë të nxehtë duke lëshuar aromën e tyre.

Mulliri bluarës i kafesë mund të jetë:

- automatik;
- manual.



Mulli bluarës elektrik me disk



Mulli bluarës elektrik konik



Mulli kafeje manual (me dorë)



Mulli kafeje elektrik

6. Mulliri bluarës elektrik me disqe: është i përbërë nga dy disqe të rënda çeliku me përmasa të njëjta që lëvizin në krah të kundërt me njëri-tjetrin, duke siguruar bluarjen e kafesë kokërr. Ka shpejtësi 900-1400 rrot/min dhe gjatë përdorimit mulliri nxehet duke ndikuar në shijen e lëngut të kafesë.

7. Mulli bluarës elektrik konik: është përbërë nga ingranazhe konike të formave të ndryshme. Nga lëvizja e ingranazheve, sigurohet bluarja e kafesë kokërr. Gjatë procesit të bluarjes mulliri bluan kokrrat e pjekura të kafesë, nga të cilat çlirohen përbërësit e saj që shpërndahen në ujë dhe krijojnë aromën e kafesë pije. Ka shpejtësi 400-500 rrot/min, punon më me pak nxehtësi, por kafeja nuk bluhet mirë dhe mund të jetë më e ashpër. Kjo gjë mund të krijojë probleme me aparatit e ekspresit, pasi grimcat bllokojnë kokat e filtrit të aparatit. Mulliri elektrik është i përshtatshëm për përdorim të përditshëm pasi ofron shpejtësi në procesin e bluarjes (për bluarje sasish të mëdha kafeje).

8. Bluarja manuale: e kafesë, siguron një kafe me cilësi të lartë dhe aromë të mrekullueshme, pasi mulliri nuk nxehet duke realizuar një proces të butë bluarje.



Llojet e bluarjes së kafesë sipas llojit të pijes (kafes lëng)

9. Aparati Moka: u përdor për herë të parë në Itali. Aparati përbëhet nga tre pjesë:

1. pjesa e poshtme (ena e ujit);
2. pjesa e mesme (filtri);
3. pjesa e sipërme (ena ku grumbullohet kafeja lëng).

Lëngu i kafes merret nëpërmjet shpërthimit të avullit në aparat (me presion 1.5 bar), nga pjesa e poshtme, e cila është vendosur në nxehtësi, drejt tubit për në filtrin e mbushur me kafe të bluar. Lëngu i kafesë grumbullohet në pjesën e sipërme të aparatit.



Ndërtimi i aparatit Moka

Pjesët përbërëse të aparatit Moka

10. Aparate për kafe filtër: kafeja e bluar, vendoset mbi një filtër metalik ose filtër letre dhe mbi të shtohet ujë i freskët në temperaturë 86-90°C. Ena poshtë aparatit mbushet me kafe filtër lëng dhe shërbehet tek klienti.



Metoda manuale

Aparati i kafesë filtër

Aparate të kafesë filtër

11. Përzierësi elektrik: shërben për përzierjen e përbërësve të pijes së ngrohtë dhe njëtrajtësimin e masës. Boshti dhe helikat janë prej materiali çelik i fortë që siguron dhe rrotullimin me shpejtësi të helikave të aparatit përzierës.



12. Pajisjet e filtrimit

të ujit: garantojnë cilësinë e ujit që përdoret për aparatet e pijeve të ngrohta. Cilësia e ujit që përdoret për përgatitjen e pijeve të ngrohta, garanton edhe cilësinë e pijeve të përgatitura.



13. Frigoriferët

freskues: shërbejnë për ruajtjen e qumështit dhe lëngjeve të tjera në bar.



14. Furra e pjekjes:

shërben për pjekjen e brioshëve, kroasantëve dhe produkteve të vogla të pastiçerisë, shoqëruese të pijeve të ngrohta në bar.



15. Lavastovilja:

shërben për larjen e enëve dhe pajisjeve që përdoren në bar.



16. Lavamani (inoks)



17. Aparati i shkumëzimit të

qumështit: realizohet procesi i shkumëzimit të qumështit që përdoret për përgatitjen e pijeve të ngrohta me qumësht.



18. Aparate për përgatitjen e ujit për çaj

4.2 Mjetet e punës në bar që duhen për përgatitjen e pijeve të ngrohta



1. Kompleti i mjeteve të punës



2. Xhezve profesionale për shkumëzimin e qumështit



3. Shtypësi i kafesë së bluar



4. Kutia për derdhjen e kafesë së përdorur (pas përgatitjes së pijes)



5. Masë kafeje (luga matëse)



6. Peshore



7. Termometër



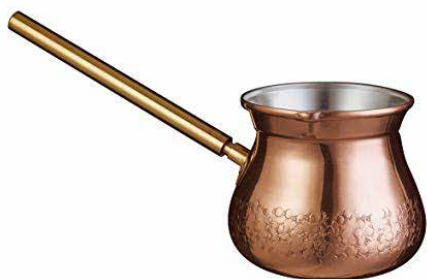
8. Mbajtëse e kartpecetave



9. Karta e pijeve (listë-menu bari)



10. Filtër kafeje



11. Xhezve për kafe turke



12. Mjetet e punës për dekorimin e shkumës së kafesë

4.3 Pajisjet për shërbimin e pijeve të ngrohta

1. Tabaka



2. Filxhanë për shërbimin e pijeve të ngrohta



Filxhanë për kafe



Filxhanë për kafe Moka



Filxhanë për çaj



Filxhanë për çokollatë të ngrohtë



Filxhanë qelqi për kafe

3. Enë porcelani



Mbajtëse çaji



Mbajtëse kafeje



Mbajtëse qumështi

4. Lugë kafeje, lugë çaji



5. Mbajtëse sheqeri



6. Gota për shërbimin e pijeve të ngrohta



4.4 Pastrimi i pajisjeve dhe mjeteve të punës

Është shumë e rëndësishme që të gjitha pajisjet dhe mjetet e punës që përdoren për përgatitjen e pijeve të ngrohta në bar, të jenë të pastra për të garantuar cilësinë e shërbimit ndaj klientëve.

Për këtë arsye punonjësit e barit duhet të zbatojnë rregullat për pastrimin e këtyre mjeteve dhe pajisjeve, bazuar në manualët e përdorimit të aparateve, instruksionet përkatëse si dhe të zbatojnë kriteret sipas standardit që garanton sigurinë ushqimore.

Detergjentët e pastrimit (të lëngshëm ose pluhur), duhet të garantojnë një pastrim cilësor të aparateve dhe pjesëve përbërëse të tyre, të mjeteve të vogla të punës si dhe të mos dëmtojnë pjesët metalike të aparatit. Ato duhet të veprojnë shpejt për të eliminuar papastërtitë dhe me efikasitet për të mos lënë asnjë grimcë kafeje. Detergjentët e pastrimit duhet të jenë të certifikuar.

Për t'i dhënë aparateve të përgatitjes së pijeve të ngrohta kujdesin dhe trajtimin e duhur, është e domosdoshme përdorimi i teknikave të pastrimit të cilësisë së lartë. Kujdesi për pajisjet e përgatitjes së kafesë dhe pijeve të tjera të ngrohta, është thelbësore për jetëgjatësinë dhe performancën e aparateve.

Heqja e mbetjeve të kafesë nga mbajtësja e filtrave, nga disqet bluarëse dhe mulliri bluarës i kafesë, nëpërmjet një furçe është një detyrë e përditshme e pastrimit. Punonjësi i barit, ka detyrën të sigurojë pastrimin e aparatit. Mbetjet e kafesë krijojnë mundësi për pije jo cilësore me shije të hidhur.



Mënyra e pastrimit të aparatit

Mjete pune për pastrimin e pajisjeve të barit



Furça për pastrimin e pjesëve përbërëse të aparatit të ekspresit



Zbërthimi i aparatit për pastrim



Mjete pune për pastrimin e pajisjeve të barit



Aparate të larjes së gotave në bar

REZULTATI MËSIMOR NR.5

NXËNËSI/JA PËRGATIT DHE SHËRBEN PIJE TË NGROHTA



OBJEKTIVAT

Nxënësi/ja duhet:

- të dallojë llojet e pijeve të ngrohta;
- të përdorë pajisjet gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta sipas llojit;
- të përgatisë pije të ngrohta në bar;
- të shërbejë pije të ngrohta në bar.



5.1 Kafeja, llojet, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi

Kafeja është një pije që përfitohet nga zierja e kokrrave të përpunuara dhe të bluara të frutit të kafesë, frut i cili rritet në një bimë që ngjan me një shkurre (lejohet të rritet deri në lartësi 3 m për të siguruar përpunim dhe vjelje racionale të frutave). Frutat e shkurres së kafesë u përdorën si pije për herë të parë në Etiopi dhe shkak u bë efekti ngacmues i kësaj shkurrije.

Më vonë kafeja udhëtoi drejt vendeve të tjera, nga Jemeni në Arabi ku u bë dhe pija më e përdorur dhe që u kthye edhe në një zakon.

Njihën shumë lloje kafesh, por më të përmendurat janë CoffeaArabica (Etiopia) që mbulon 70% të prodhimit botëror dhe CoffeaRobusta (Kongo) me 30 % të këtij prodhimi.

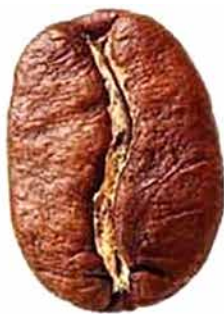
Kafeja Arabike kundër kafes Rubusta

Origjina: **Etiopi**

Koha e lulëzimit:
7-9 muaj

Shija:
**më e ëmbël dhe
më e butë**

Përqindja e kafeinës:
0.8%-1.5%



Origjina: **Kongo**

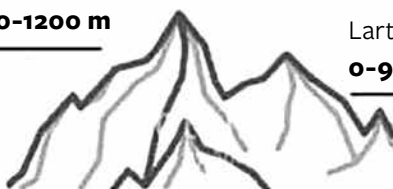
Koha e lulëzimit:
9-11 muaj

Shija:
**më e fortë dhe
më e athët**

Përqindja e kafeinës:
1.7%-3.5%

Lartësia e rritjes:
800-1200 m

Lartësia e rritjes:
0-900 m



Marka të njohura të kafesë

Arabia, Kolumbia, Dallmayer, Darbven, Hornig, Jacobs, Lavazza, Mei, Naber, Nestle, Sacherin, Santora, Segafredo, Stambulia, Tchibo, Zumtobel etj.



Emërtimi i kafesë në vende të ndryshme të botës



Metodat e përgatitjes së kafesë në vite

Cilësia e kafesë (pije)

Cilësia e kafesë si pije, varet nga disa faktorë:

- cilësia e kafesë si lëndë e parë(lagështia e ajrit, temperatura e ruajtjes);
- përzierja;
- pjekja;
- ambalazhimi;
- magazinimi;
- cilësia e ujit;
- temperatura dhe presioni shpërthyes i lëngut të kafesë nga ekspresi;
- bluarja e kokrrave sipas llojit të pijes që do të përgatitet (këshillohet proces bluarje i ngadaltë dhe i mbrojtur, për të mos humbur aromën nga nxehja).

5.1.1 Kafe filtër

Në një filtër prej letre ose metalik, hidhet kafe e bluar mesatarisht dhe pastaj ujë i freskët i nxehtë në 90°C (jo i vluar). Kjo metodë është e shpejtë dhe pija e përgatitur nuk ka llumra.

Receta

- 1 litër ujë;
- 50-60gr kafe e bluar (bluarje e përshtatshme për këtë pije).

Një pije e preferuar për amerikanët, por vitet e fundit mjaft e përdoruar në të gjithë botën. Shërbehet si pije e ngrohtë gjatë mëngjesit në shumë hotele. Metoda amerikane e përgatitjes së kafesë mbështetet në aplikimin e vazhdueshëm të ujit me nxehtësi mbi kafënë e bluar shumë imët.

Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë.

5.1.2 Kafe ekspres

Përgatitja e kafesë me aparatin ekspres është metodë tipike italiane, e cila përdoret në të gjithë botën. Nëpërmjet kësaj metode, lëndët e hidhura largohen dhe kafeja fiton një shije të veçantë. Aparati i ekspresit i parapërgatitur mirë, nxjerr një pije me shkumë(krem). Ngjyra e shkumës është treguesi kryesor i cilësisë së kafesë ekspres. Nëse shkuma është e errët dhe ka pore të mëdha, tregon se temperatura ka qenë e lartë dhe kjo kafe do të ketë shije të djegur. Në temperatura të ulëta, shkuma është më e hollë dhe ka ngjyrë të hapur. Kafeja ekspres e përgatitur mirë duhet të ketë një ngjyrë të bukur lajthi, me krem homogjen, por jo të trashë si shkumë.

Faktorët që ndikojnë në cilësinë e pijes

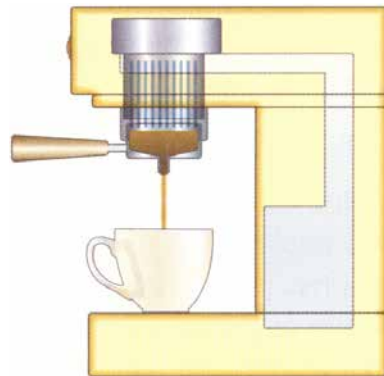
Bluarja: është faktor vendimtar (i duhet kushtuar vëmendje masës së bluarjes së kafesë, si dhe sasisë së përdorur, për t'u siguruar që as të mos e tejkalohet masa por as të kemi më pak sasi, pasi kafeja mund të dalë e hidhur). Bluarja e kafesë ndryshon në varësi të stinës.

Presimi: i kafesë së bluar në filtrin e makinës së kafesë, eliminon porozitetin e masës, duke garantuar cilësinë e pijes.

Dalja e lëngut: nga aparati i ekspresit kërkon vëmendje të veçantë, që masa e lëngut të kafesë të mos kalojë nivelin optimal 2/3 e volumit të filxhanit ose të kërkesës së klientit (kafe e shkurtër në masën 1/3 e volumit të filxhanit).

Lagështia: e ambientit ndikon në cilësinë e kafesë (mund të jetë e hidhur, jokremoze, jo e shijshme).

Sasia e kafesë: në mullirin bluarës nuk duhet të jetë në sasi shumë të mëdha (sasi e cila nuk arrin të konsumohet brenda orarit të punës), pasi prish cilësinë e kafesë.



Katër hapat thelbësore për një kafe të mirë:

1. aparati (ekspresi);
2. mulliri bluarës;
3. dora e baristit;
4. mirëmbajtja e aparatit.

Përgatitja e kafesë ekspres:

- Parapërgatitni aparatin e ekspresit për punë.
- Ngrohni filxhanin në gypin e avullit të aparatit të ekspresit (shkarkoni ujin).
- Ruani filxhanin të ngrohtë.
- Fshini dhe thani filtrin (një filtër i lagur do të nxjerrë kafe me lagështirë).
- Bluani kafënë direkt nga mulliri bluarës.
- Prekni me dorë kafënë e bluar nga mulliri, për të kontrolluar trashësinë e bluarjes.
- Hidheni në filtër kafënë e bluar (portafiltër) dhe nivelojeni.



Shpërndarja e kafesë me dorë ose një mjet tjetër shpërndarës mbi filtër është një hap shumë i rëndësishëm, pasi ky veprim do të sigurojë që në masën e kafesë të mos ketë hapësira ajri.

- Presojeni kafënë me ngjeshës në filtër.

Duke përdorur shtypësin me presion mbi kafe, sigurohemi se kafeja është ngjeshur mirë, duke ruajtur formën e saj dhe me shpërndarje të barabartë në filtër. Prania e hapësirave në kafënë pluhur bën që uji të mos e lagë të gjithë sasinë dhe të mos përhapet në mënyrë të njëtrajtshme, duke mos marrë edhe të gjithë ekstraktin e kafesë.



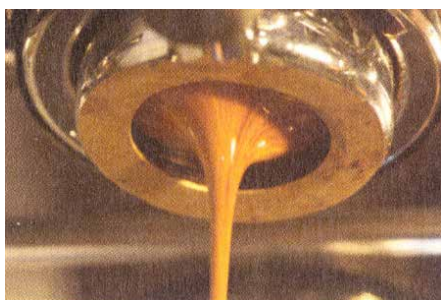
- Pastrojeni kokën e grupit të aparatit të ekspresit.

Pastrimi i kokës së grupit para se të futet filtri në portën e aparatit të ekspresit do të largojë grimcat e vjetra të kafesë nga koka e grupit.

- Vendoseni filtrin (porta filtri) në aparatin e ekspresit.



- Vendosni filxhanin e nxehtë poshtë gypit dalës të kafesë (gypit të ekspresit) për tu mbushur.



Sigurohemi që nxehtësia është në parametrat e kërkuar, pasi mund të shkaktojë djegien e sipërfaqes së kafesë.

- Pasi të ndalet aparati i ekspresit (25 sekonda) hiqni filxhanin nga aparati i ekspresit dhe e shërbeni kafënë ekspres.



- Hiqni filtrin dhe e goditeni për tu zbrazur në kutinë e grumbullimit të kafesë së përdorur.



- Pastroni, lani dhe fshini dorezat e aparatit të ekspresit, bëjeni gati për procesin tjetër.
- Pastroni kokën e grupit të aparatit të ekspresit, për të hequr ndonjë vaj ose grimcë që mund të prishë cilësinë e kafesë në procesin e radhës.
- Vendosni filtrin përsëri në kokën e grupit, gati për procesin tjetër. Kjo do ta mbajë atë të pastër dhe të nxehtë.

Receta:

- kafe e bluar 7 gr;
- kafe lëng e përgatitur;
- ujë 25 ml.

Koha e përgatitjes: 20 – 25 sekonda

Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë kafeje;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë (uji neutralizon shijen);
- shërbehet sheqer në enën mbajtëse (sheqeri duhet të ofrohet në disa lloje);
- shërbehet e shoqëruar me amaretë/biskotë/çokollatë etj.;
- filxhani për shërbim, duhet të jetë i nxehtë.

Sheqeri mund të jetë:

- i bardhë;
- kallami (ngjyrë kafe);
- kubikë sheqeri;
- ëmbëlsues të tjerë.



KINI KUJDES

- Kafeja pluhur është higro-skopike (thith lagështi) më shumë se sa kafeja kokërr (duhet ruajtur në kushte optimale).
- Kafeja ndryshon shumë shpejt shijen dhe erën, prandaj materialet më të mira për ruajtjen e saj janë qelqi, porcelani, çelik inoks dhe plastika me cilësi shumë të lartë. Ruajtja e kafesë në material hekuri, bakri apo bronxi, i transmeton kafesë përbërësit acidë dhe e bën atë më të hidhur.
- Përbërja e kafesë si pije në masën 98% është ujë, prandaj uji cilësor ka një ndikim të madh në cilësinë e kafesë pije (nevojitet me pH 7).

Cilësia e përgatitjes së kafesë vlerësohet nga shkuma e kafesë në momentin e hedhjes së sheqerit. Sa më gjatë të qëndrojë sheqeri mbi sipërfaqen e shkumës së kafesë aq më cilësorë është kafeja e përgatitur. Gropa e krijuar nga hedhja e sheqerit duhet të mbyllet shpejt, pas rënies poshtë të sheqerit.

Është pija më e përhapur (pas ujit): Çdo ditë në botë konsumohen pothuajse 1.6 miliardë filxhanë me kafe.

5.1.3 Përgatitja e qumështit të shkumëzuar

- Shkarkoni gypin i avullit në aparatit të ekspresit për disa sekonda (shkarkohet uji).
- Hidhni qumështin në një xhezve profesionale (temperatura e jashtme e xhezves duhet të jetë 40° C).



Xhezve për shkumëzimin
e qumështit

- Shkumëzoni qumështin në gypin me avull të aparatit të ekspresit (gypi i shkumëzimit zhytet në qumësht 1 cm. Procesi kryhet nën presion).



- Pas shkumëzimit të qumështit, zbrazeni avullin dhe fshini gypin e avullit të aparatit.



- Tundni xhezven e qumështit të shkumëzuar disa herë mbi banak.
- Lëreni xhezven të pushojë disa sekonda (shkuma bëhet kompakte).
- Qumështin e shkumëzuar hidheni mbi kafe (në qendër të filxhanit), në mënyra të ndryshme (krijohen figura).



Për një shkumë cilësore duhet pasur parasysh:

1. përmbajtje e lartë e proteinave në qumësht;
2. temperatura e formimit të shkumës (në 65 °C).

Përqindja e yndyrës e bën pijen më të shijshme, por përqindja e yndyrës nuk ndikon në krijimin e shkumës.

Krijimi i figurave në qumështin e shkumëzuar

Krijimi i figurave mbi shkumën e kafesë ka efekt tërheqës tek klientët, por këto figura kërkojnë kohë për tu realizuar dhe mund të vonohet shërbimi.

Metodat e krijimit të figurave:

1. me hedhje;
2. me tërheqje;
3. me gdhendje (vlerësohet si vepër arti);
4. stil i lirë (punohet me pluhur kakao, shurup ose liker).

Mjetet e punimit të shkumës:

- me lugë;
- me spatul;
- me shtizë.



5.1.4 Përgatitja e makiatos

Makiato është kafe ekspres mbi të cilën shtohet qumësht (i ngrohtë ose i ftohtë) në varësi të shijes personale.

Receta:

- 7 gr kafe e bluar;
- 15 ml qumësht i freskët.

Dekorimi i makiatos mund të realizohet me kakao ose shurup çokollate.

5.1.5 Përgatitja e kafesë Moka

- Sigurohuni që aparati Moka të jetë i pastër dhe i fshirë mirë.
- Kontrolloni gradimin e aparatit Moka.
- Bluani kafënë.
- Mbushni filtrin e aparatit me kafe të bluar.
- Ngjishni kafënë në filtrin e aparatit Moka.
- Mbushni me ujë të ngrohtë pjesën e poshtme të aparatit (deri tek niveli i përcaktuar).
- Montoni aparatin Moka.

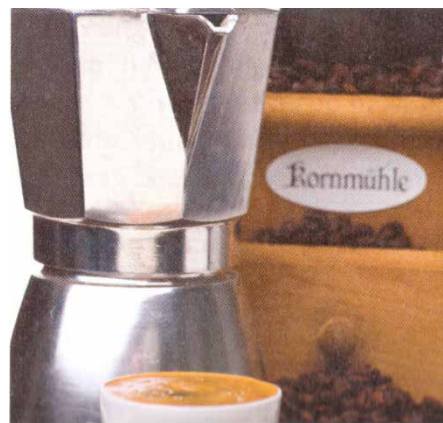
- Vendosni në zjarr të ngadaltë për disa minuta aparatin, derisa në pjesën e sipërme të përftohet kafeja lëng (dëgjohet zhurma karakteristike).
- Ftohni aparatin Moka nga jashtë me ujë.
- Parapërgatitni pjatën e filxhanit me lugë për shërbimin e kafesë.
- Mbushni filxhanin me kafe.
- Shtoni qumështin sipas dëshirës së klientit.

Receta:

Moka e vogël: 6-8 gr kafe e bluar (bluarje e përshtatshme për kafe Moka).

Moka e madhe: 12-16 gr kafe e bluar.

Ujë sipas nivelit të përcaktuar (tregon madhësia e aparatit Moka.)



Aparati për kafe Moka

Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë kafeje;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë (uji neutralizon shijen);
- shtohet qumësht sipas dëshirës së klientëve.



KINI KUJDES

Filxhani për shërbim, duhet të jetë i nxehtë.

5.1.6 Kafeja turke

Kafeja turke ka nisur të konsumohet në Jemen, në shekullin e XV dhe më pas ajo u përhap në Kajro dhe Mekë. Historianë të njohur tregojnë se në vitin 1640 në Kostandinopojë është hapur kafeteria e parë.



Mënyra e zierjes së kafesë turke



Mënyra e shërbimit të kafesë turke

Metoda turke e përgatitjes së kafesë është metoda origjinale. Mjeti i vetëm që nevojitet është *xhezvja*.

Kafeja turke është një pije mjaft e preferuar për klientët. Ajo është një pije me shije të fortë, e trashë dhe e zezë.

Përgatitja:

- Kafënë e bluar imët vendoseni në xhezve bashkë me ujin dhe sheqerin (sheqeri shtohet sipas kërkesës së klientit);
- Përzierjen nxeheni deri në pikën e një vlimi të lehtë, duke e larguar xhezven nga nxehtësia dhe pastaj duke e vluar përsëri.
- Procesi përsëritet tre herë dhe secili cikël i vlimit, ka lidhje me shkumën e kafesë.



Shërbimi: kafja turke shërbehet në filxhanë të vegjël me një shtresë shkume në sipërfaqe, (mundësisht të përgatitet direkt në tavolinën e klientëve).



Shërbimi tradicional i kafesë turke

Kafeja turke shërbehet me një llokum. Rituali i kafesë turke nuk quhet i plotë nëse nuk konsumohet me një llokum. Ai i shton ëmbëlsinë dhe e plotëson shijen e kafesë.



KINI KUJDES

Cilësia e kafesë turke vlerësohet tek ajka (shkuma) në sipërfaqe të filxhanit.

Kafeja turke shoqërohet me një gotë ujë. Sepse uji ndihmon të ndjehet shija e vërtetë e kafesë duke bërë pastrimin e qiellzës nga llumi që ngelet në fund.

Kafeja turke është vendosur në listën e trashëgimisë kulturore të UNESCO-së.



5.1.7 Kapuçino

Një pije tipike italiane që konsumohet në të gjithë botën është kapuçino. Përgatitet me kafe ekspres dhe qumësht të shkumëzuar (ose krem qumështi) të pluhurosur përsipër me kakao. Përgatitet në aparatit e ekspresit, si kafe ekspres dhe pastaj i shtohet qumështi i shkumëzuar.

Përgatitja:

- Nxirrni pak avull nga gypi i avullit të ekspresit (shkarkohet uji).
- Hidhni qumështin e freskët në xhezven e shkumëzimit.
- Gypi i avullit futet 1cm në sipërfaqen e qumështit
- Shkumëzoni qumështi për disa min (temperatura brenda në qumësht shkon deri 60°C).
- Pastroni gypin e avullit pas shkumëzimit të qumështit.
- Lëreni qumështin e shkumëzuar të qetësohet pak, pastaj tundeni mbi banak (të largohen flluskat).
- Parapërgatitni pjatën e filxhanit me lugë për shërbimin e kapuçinos.
- Në filxhan hidhni kafën ekspres të përgatitur.
- Shtoni mbi kafe, qumështin e shkumëzuar duke krijuar figura dhe zbukurime të ndryshme.
- Shponi flluskat në sipërfaqe nëse ka, me një majë metalike.
- Zbukuroni kapuçinon me përbërës të tjerë shtesë, sipas dëshirës së klientëve apo fantazisë së baristit/es.



Kapuçino origjinale dikur nuk spërkatej me pluhur kakao.

Receta:

- 120 ml qumësht;
- 1 kafe ekspres e parapërgatitur (me 7 gr kafe).



KINI KUJDES

- Mos e ngrohni qumështin më shumë se një herë sepse humbet proteinat.
- Përdorni xhezve profesionale për shkumëzim (garantohet cilësia e përgatitjes).
- Temperatura e jashtme e xhezves duhet të arrijë 40°C.
- Respektoni pozicionet e mbajtjes së gypit të avullit dhe të xhezves gjatë procesit të shkumëzimit të qumështit.
- Pastroni menjëherë gypin e avullit, pas shkumëzimit.

Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë (uji neutralizon shijen);
- shërbehet e shoqëruar me amaretë/biskotë etj.



KINI KUJDES

Filxhani për shërbim, duhet të jetë i nxehtë.

Kapuçino me bustinë

Receta:

- 120 ml qumësht;
- 1 bustinë.

Përgatitja:

- Hidhni përmbajtjen e bustinës në enë.
- Shtoni 120 ml qumësht.
- Përziejeni përbërësit derisa të treten.
- Vendosni përzierjen nën gypin e avullit të ekspresit për disa sekonda (temperatura 60° C).



Krijimi i figurave

5.1.8 Përgatitja e Nescafesë

- Hidhni në filxhan 15 gr neskafe pluhur.
- Ngrohni ujë në një enë profesionale të veçantë deri në vlim.
- Hidhni uji mbi masën e neskafesë në filxhan.
- Shtoni sheqer sipas dëshirës së klientit.
- Përzieni masën me përzierës elektrik (deri në shkumëzim të plotë të masës).
- Mbushni filxhanin me qumësht sipas dëshirës së klientëve.



Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë (uji neutralizon shijen).



KINI KUJDES

Filxhani për shërbim, duhet të jetë i nxehtë.

5.2 Salepi, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi

Salepi i përket familjes së Orchidaceae. Ka origjinë nga Euroazia Perëndimore, rritet në Europë deri në Iran. Është një bimë barishtore me lartësi prej rreth 30 cm, shumëvjeçare me gjethe të gjata, të mbështjella rreth kërcellit, me lule të mbledhura si kalli dhe me zhardhok të nëndheshëm, që përdoret për të përgatitur pijen.

Kjo bimë gjendet pothuajse në të gjithë Shqipërinë që nga zonat e ulëta deri në lartësitë e maleve. Si rezultat i grumbullimit të zhardhokëve të saj ajo ka filluar të rrallohet. Nga bluarja e zhardhokëve të kësaj bime mund të përgatitet një pije e ngrohtë si lëng i trashë, duke e përpunuar në ekspres me qumësht, sheqer dhe pak kanellë.



Salepi është një pije e ngrohtë tradicionale në Turqi, por përdoret edhe në disa vende europiane. Konsumimi i kësaj pije është shumë dobishëm edhe për shëndetin e njerëzve. Pija e kombinuar mirë me kanellën bëhet edhe më e këndshme. Në vende të ndryshme ku konsumohet si pije, salepi mund të përgatitet në mënyra të ndryshme.

Përbërësit:

- 15 gr pluhur salepi;
- 150 ml qumësht;
- 2 lugë çaji sheqer (sipas dëshirës së klientit);
- pluhur kanelle.

Përgatitja:

- Shtoni pluhurin e salepit në xhezve profesionale.
- Shtoni qumësht.
- Shtoni sheqeri.
- Shkumëzoni në gypin e avullit të ekspresit.
- Parapërgatitni filxhani për shërbim.
- Mbushni filxhani me salep.
- Rekomandohet të shërbehet me kanellë.

Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë.



KINI KUJDES

Filxhani për shërbim, duhet të jetë i nxehtë.

5.3 Çaji, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi

Çaji u zbulua në vitet 1500 para lindjes së Krishtit, gjatë dinastisë Shang. Në atë kohë çaji përdorej si një pije mjekësore. Rastësisht perandorit, gjethet e çajit i ranë në një enë me ujë të nxehtë dhe ai konstatoi ndryshimin e ngjyrës së ujit dhe të shijes. Që nga ajo kohë, çaji u kthye në një nga pijet më të preferuara.

Ai prodhohet nga bimë të veçanta, pasi gjethet, lulet, zhardhokët zihen, dhe prej tyre çlirohen substanca të mrekullueshme që janë të dobishme edhe për organizmin tonë. Prodhuesit më të mëdhenj janë Kina (çaj jeshil), India (çaj mali), Japonia, SriLanka dhe Afrika e Jugut.

Kushtet për një çaj (si bimë) cilësor:

1. vjelja;
2. presimi;
3. fermentimi;
4. tharja.

Kushtet për një pije cilësore:

- cilësia e gjethes (bima duhet të jetë natyrale dhe e freskët;
- sasia e gjethes duhet të jetë në proporcion me sasinë e ujit të përdorur;
- uji duhet të jetë i filtruar dhe i freskët;
- sasia e ujit duhet të jetë në proporcion me sasinë e pijes që dëshirojmë të përgatitim;
- ena ku do të shërbehet duhet të jetë qelqi ose qeramike (enët metalike i japin pijes shije të padëshiruar);
- koha e përgatitjes së pijes ndikon në sigurimin e një ekuilibri të përsosur mes shijes dhe cilësisë.

Fazat e përgatitjes së çajit

1. Ngrohni ujin në një enë dhe më pas derdheni një sasi e vogël në një kanë porcelani.
2. Shtoni në enën e porcelanit 2 lugë me gjethe çaji.
3. Hidhni një sasi tjetër uji në kanën e porcelanit, mbi gjethet e çajit.
4. Uji i hedhur mbi gjethet e çajit, bën shpërthimin e aromës karakteristike të tij.



Mënyra e shërbimit: si rregull kur shërbehet çaj, kamerieri/ja duhet t'i tregojë klientëve edhe kohën e përshtatshme për përgatitjen përfundimtare të pijes (çajit).



Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë;
- mund të shërbehet e shoqëruar me mjaltë, sheqer, biskotë;
- filxhani i sheshtë ose gotat, janë të përshtatshmet për shërbimin e çajrave.

Grafikët e mëposhtëm tregojnë se sa të ndryshme janë kohët e përgatitjes së çajrave të llojeve të ndryshme.



Koha e përgatitjes së çajit të zi



Koha e përgatitjes së çajit jeshil

Lloji i çajit	Koha
Çaj i zi	3-5 Minuta
Çaj Chai	4-6 Minuta
Çaj jeshil	2-3 Minuta
Çaj bimor	3-5 Minuta
Çaj i kuq	4-5 Minuta
Çaj Oolong	2-5 Minuta
Çaj i bardhë	1-2 Minuta
Çaj i ftohtë i pjekur	4-5 Minuta



5.3.1 Rregullat e përgatitjes së çajit të frutave dhe çajit bimor

- Përdorimi i çajit të frutave apo atij bimor, duhet të jetë i kontrolluar për sa i përket përbërjes (duhet të ketë detyrimisht vetëm përbërës natyralë).
- Kontrollohet koha e përgatitjes sipas llojit të çajit (lëshimi i esencës dhe shpërthimi i aromës).
- Cilësia e ujit është shumë e rëndësishme.



KINI KUJDES

Konsumimin e këtyre çajrave tek fëmijët e vegjël (duhet të jetë i kontrolluar).



5.3.2 Mënyra të tjera të përgatitjes së çajit

Në hotele, gjatë shërbimit të mëngjesit bufe, përdoren aparate të ndryshme (Samovar) të ngrohjes së ujit për çaj dhe mënyra të ndryshme të përgatitjes së çajit.

Rregullat e përdorimit të aparatit të çajit “Samovar”:

- Mbusheni aparatit me ujë të freskët në sasi të mjaftueshme.
- Ngrohni fillimisht në maksimum, pastaj ulni temperaturën.
- Llogarisni sasinë e ujit, bazuar në numrin e klientëve që parashikohen të jenë në sallë.
- Shtoni vazhdimisht ujë të ngrohtë në aparat, për të kursyer kohën e ngrohjes.
- Zbrazni aparatit kur mbaron shërbimi.
- Fshini me leckë të thatë dhe bëjeni gati për përdorimin e radhës.

Kutitë e çajit duhet të:

- trajtohen me kujdes;
- mbyllen pas përfundimit të shërbimit;
- sigurohen që nuk janë të grisura;
- sigurohen që të jenë të pastra.

Rekomandohet për shërbim:

- çaj jeshil - sheqer i bardhë/ karamel jo qumësht/krem;
- çaj frutash - sheqer i bardhë/ karamel jo qumësht/krem;
- çaj bimësh - sheqer i bardhë/ karamele;
- çaj cejloni - sheqer i bardhë/ karamel dhe qumësht.



5.4 Kakao, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi

Bima e kakaos, është një bimë që ka gjethe të mëdha, lule të vogël të bardhë ose rozë me pesë petale që dalin nga trunngu ose degët e mëdha të bimës. Fruti i kakaos është një kapsulë ovale, e gjatë 25 cm me lëkurë të bardhë ose rozë. Në brendësi përmban tul të verdhë në të bardhë me 20-80 fara të rrafshëta, të mbuluara me një lëvozhgë të fortë e të thatë me ngjyrë të kuqe në vjollcë.

Origjina e kësaj bime është nga Amerika Qendrore por aktualisht kultivohet në vende tropikale si Brazil, Meksikë, Venezuelë, Ekuador dhe në Afrikën Qendrore. Është një bimë delikate dhe fillon të lulëzojë në vitin e tretë dhe të japë frutet e saj në vitin e pestë ose të gjashtë.



5.4.1 Përgatitja e kakaos (pije)

Receta:

- 25gr kakao pluhur;
- 120 ml qumësht;
- vlohet 1-2 minuta;
- sheqer sipas dëshirës.

Përgatitja:

- Parapërgatitni aparatën e ekspresit për punë.
- Shkarkoni avullin nga gypi (largohet uji).
- Parapërgatitni pjatën e filxhanit me lugë.
- Shtoni në xhezve profesionale përbërësit (përzihet fillimisht kakao me sheqerin dhe pak ujë).
- Shkumëzoni përbërësit me avull (futet gypi i avullit nën shtresën e qumështit).
- Hiqni xhezven nga aparati i ekspresit.
- Fshini gypin e avullit.
- Tundni xhezven disa herë mbi banak (të largohen fluskat).
- Derdhni masën e përgatitur mbi një filxhan për shërbim.



Koha e përgatitjes: 1-2 minuta.

Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë.



KINI KUJDES

Filxhani për shërbim, duhet të jetë i nxehtë.

5.5 Çokollata e ngrohtë, mënyrat e përgatitjes dhe shërbimi

Ndryshe nga kakao, çokollata e ngrohtë është një pije më e trashë dhe ruan ekuilibrat e athtësisë dhe ëmbëlsisë që vetëm çokollata, sidomos ajo e zeza, mund të ta japë. Në varësi të llojit të çokollatës që përdoret, varet edhe ngjyra e pijes që realizohet (e bardhë, e zezë). Është një pije e cila mund të quhet edhe një ëmbëlsirë në të njëjtën kohë.

Receta:

20-25 gr çokollatë pluhur;

120 ml qumësht i pa skremuar/gjysmë i skremuar (për shije dhe formimin e masës);

Sheqer sipas dëshirës.

Përgatitja:

- Parapërgatitni aparatin e ekspresit për punë;
- Shkarkoni avullin nga gypi (largohet uji);
- Parapërgatitni pjatën e filxhanit me lugë;
- Shtoni në xhezve përbërësit;
- Përzieni përbërësit deri sa të treten;
- Shkumëzoni përbërësit me avull (futet gypi i avullit nën shtresën e qumështit që të fitohet një masë voluminoze) për disa sekonda;
- Hiqni xhezven nga aparati i ekspresit;
- Fshini gypin e avullit;
- Tundni xhezven disa herë mbi banak (që të largohen flluskat);
- Derdhni masën e përgatitur mbi një filxhan/gotë qelqi për shërbim;
- Dekoroni çokollatën e përgatitur sipas dëshirës (me çokollatë të grirë, pluhur kanelle, likerna, pana, lekurë portokalli ose mandarine, esenca frutash ose lulesh, aroma natyrale bajamesh).

Koha e përgatitjes: 60 sekonda (që përbërësit të lidhen mirë me njëri-tjetrin).

Përgatitja e çokollatës së nxehtë në aparatin e ekspresit



Mënyrat e dekorimit të çokollatës së nxehtë



Shërbimi:

- në tabakanë e shërbimit vendoset një pecetë;
- vendoset filxhani me pjatë, çentro letre dhe lugë;
- shërbehet e shoqëruar me një gotë ujë.



KINI KUJDES

Filxhani për shërbim,
duhet të jetë i nxehtë.



Detyrë:

1. Tregoni metoda të tjera të përgatitjes të kafesë.
2. Bëni dallimin midis metodave të përgatitjes së kafesë.
3. Tregoni metoda të tjera të përgatitjes të çajit.

Qëllimi i modulit: “Shërbimi në restorant dhe bar”

Aftësimi praktik i nxënësve për të parapërgatitur dhe shërbyer mëngjeset, për shërbimin e mëngjesit në dhomën e klientëve, për të asistuar personelin gjatë shërbimeve në restorant, për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për të përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta.

Moduli “ Shërbime në restorant dhe bar” Klasa XI Grupi _____

M-13-1353-17

RM 5: “Nxënësi/ja përgatit dhe shërben pije të ngrohta”

LISTË VLERËSIMI

[illegible]

Shënim: Ky është një model formulari vlerësimi (orientues) për nxënësit, në përfundim të RM5 “ Nxënësi përgatit dhe shërben p
Mësuesi/ja për secilën kompetencë profesionale bën vlerësimin me pikë dhe në fund, shuma totale e pikëve konvertohet në notë
Mësuesi/ja e harton vetë këtë formular vlerësimi dhe llogaritja e pikëve dhe vlerësimit me notë është kompetencë e mësuesit/es.

