**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**Sektori i Skeletkurrikulave dhe Standardeve të Trajnimit të Mësuesve të AFP**

**MATERIAL MЁSIMOR**

**Në mbështetje të mësuesve të profilit mёsimor**

## “BAR - RESTORANT”, NIVELI II

**NR. 4**

**Ky material mësimor i referohet:**

* **Lëndës profesionale:**

**“Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar ”, kl.12 (L-13-167-10).**

* **Temave mësimore:**
* Kuptimi dhe rëndësia e estetikës artistike në shërbimin e ushqimit dhe pijeve.
* Rëndësia e ngjyrave në dekorimin e sallës, vitrinave, bufeve si dhe në dekorimin e ushqimit dhe pijeve.
* Bazat e ngjyrave, tonalitetet dhe derivatet e tyre.
* Ndikimi i natyrës në psikologjinë e ngjyrës
* Ndikimi i ngjyrave në emocionet e klientit.
* Aksesorët kryesorë që përdoren për dekorime të sallave, bufeve, vitrinave, tavolinave, pjatave dhe ushqimeve.
* Organizimi i formave, ngjyrave, masave si një konceptim artistik në bar dhe restorant
* Kontrasti i formave, ngjyrave, masave
* Kuptimi, rëndësia dhe llojet e aktiviteteve catering
* Organizimi dhe kushtet për realizimin e aktiviteteve të ndryshme
* Planifikimi dhe menaxhimi i personelit për realizimin e pritjeve dhe banketeve
* Fletët funksionale për realizimin e aktiviteteve katering
* Mënyrat e organizimit të sallës dhe punët parapërgatitore në rastet e banketeve, bufeve, koktejeve
* Planifikimi dhe realizimi i bufeve të ndryshme.
* Organizimi i menusë dhe pjatancave në bufe
* Ndërtimi i bufesë dhe organizimi i shërbimit në bufe.
* Ofertat dhe mënyrat e organizimit të konferencave dhe seminareve
* Skicimi i artistik i banketeve dhe pritjeve
* Llojet, veçoritë e bareve dhe personeli i barit
* Ndërtimin dhe funksionimi i barit
* Pajisjet dhe mjetet e punës në bar
* Pijet bazë në bar. Masat e pijeve në bar, llojet.
* Pijet mikse, dekorimet e tyre.
* Shërbimet speciale në sy të klientit sipas llojit.
* Rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit në shërbimet speciale në sy të klientit.
* Skicimi i pjatave në shërbimet speciale në sy të klientit.

**Përgatiti:**

**Flutura Vaqarri**

**Tiranë, 2016**

1. **Kuptimi dhe rëndësia e estetikës artistike në shërbimin e ushqimit dhe pijeve**

Estetika, është ajo degë e filozofisë, e cila merret me bukurinë, artin, kënaqësinë, vlerat emocionale, perceptimin, si dhe çeshtje mbi shijen dhe ndijimet njerëzore.

Fjala estetikë vjen nga greqishtja e vjetër që do të thotë perceptim me anë të ndjenjave, shqisave. Prej këndej edhe vetë estetika u konsiderua si “teori e njohjes ndjesore, shqisore “.

Estetika është shkenca e cila studion artin dhe të bukurën dhe si e tillë është një shkencë e vjetër sa vetë njeriu. I pari që e vërtetoi që estetika është shkencë, ishte Baugarden, në shekullin XVIII. Ai theksoi se estetika nuk është vetëm dukuri që shihet dhe preket, por ajo edhe mund të shijohet, preket e vizatohet.

Përgjatë shekujve, estetika është munduar për t’i dhënë përgjigje pyetjeve:

* Ç’ është e bukura ?
* Ç’ është arti?
* Pse arti është burim kënaqësie ?

Askush nuk i ka dhënë këtyre pyetjeve një përgjigje që do t’i kënaqte të gjithë, pasi perceptimi për të bukurën, kënaqësinë etj janë individuale, personale për këdo.

Në fjalor, përkufizimi i fjalës **estetikë**, shpjegohet si një ndjesi e bukur, e këndshme që lidhet shumë me njohjen ndijore, pra si një ndjesi vizuale e konceptuar përmes të parit, **syrit.**

**Estetika** është element i rëndësishëm që kontribon fuqishëm në cilësinë e shërbimeve të kompanisë, në përvojën pozitive të konsumatorit, në cilësinë e punës dhe performances në përgjithësi.

Ajo është e lidhur ngushtë me marketingun dhe siguron në mënyrë të suksesshme vazhdimësinë e punës dhe shërbimeve të ofruara.

*Rëndësia e estetikës artistike në shërbimet hoteliere*

Sipas studiuesve të ndryshëm, rezulton se estetika në shërbimet hoteliere, është po aq e rëndësishme sa konstruksioni apo projekti inxhinierik i një ndërtese. Pa përdorimin e elementeve të estetikës në hotel, restorant, prezantimin e ushqimit, pijeve etj, nuk mund të ketë cilësi shërbimi e kulturë profesionale. Pa përdorimin e ngjyave e kombinimin e tyre, shërbimet hoteliere, shërbimi i ushqimit e pijeve, nuk do të krijonte impakt tek klientët.

Ushqimi duhet të sjellë tek klienti një aromë të pa prekur për të arritur perfeksionin e esencës përmes një prezantimi sa më të bukur, duke i lejuar klientët që të perceptojnë me nuhatje e shije ushqimin që po konsumojnë.

Po cilat janë ngjyrat mё tё preferuara në estetikën e shërbimit të ushqimit?

Ngjyra e verdhë është ngjyra e preferuar për ushqimet pasi është një ngjyrë e ngrohtë. Ajo kombinon shumë mirë me jeshilen e zarzavateve, sallatrave e gjetheve të tjera, duke bërë një kombinim ideal të ngjyrave në pjatë/në kokteile. Prandaj edhe ngjyra jeshile, (e gjelbërt) merr një rëndësi të madhe në kombinimet që përdorin kuzhinierët e barmenët.

Dhe ngjyra e kuqe qëndron mirë në pjatë dhe i jep pjatës hijeshi. Është ngjyrë e ngrohtë dhe të jep ndjesinë e kënaqësisë. Domatet janë të kuqe, përdoren gjërësisht në dekorimin e pjatave, por domatet qershi mund të përdoren edhe në dekorimin e kokteileve. Kjo vlen edhe për ngjyrën violë, që zakonisht vjen nga përdorimi i panxharit.

Ngjyra më e pa përshtatshme që mund të përdoret në pjatë, është ngjyra bezhë. Ajo e bën pjatën të mërzitshme, pa jetë dhe ushqimin të duket sikur nuk ka aromë të këndshme, prandaj rekomandohet të mos përdoret, ose të përdoret me ngjyra të tjera që e theksojnë atë.

Një pjatë duket edhe më tërheqëse kur përdoren ngjyra të kundërta.

Po të imagjinojmë një pjatë me ushqim të bardhë, që mund të jetë i gatuar shumë mirë, por në prezantim nuk ka fare kombinim ngjyrash, kuptohet që ajo pjatë nuk mund të jetë shumё tërheqëse për klientët.

Pa marrë parasysh se çfarë jemi duke shërbyer, duhet të mendojmë në rradhë të parë për mënyrën e prezantimit duke shtuar më shumë ngjyra që bëjnë kontrast. Vetëm një pjatë e dekoruar, ku janë përdorur mirë kombinimet e ngjyrave mund të jetë sfiduese. Edhe përdorimi i gjetheve dhe erëzave shton dekorin në pjatë.

Këshillohet gjithashtu që gjatë gatimit, të ruhen të gjalla ngjyrat e produkteve që gatuhen, duke zbatuar me përpikmëri procesin teknologjik në gatim.

Kombinimi i ngjyrave në përfundim të pjatës, duhet shoqëruar edhe me kombinimet e përbërësve, shijen e konsistencën e ushqimit.

Cilësia e ngjyrat shkojnë dorë për dorë, kur është fjala për të paraqitur një ushqim të shijshëm, të prezantuar dhe kombinuar bukur në pjatën e klientit.

Kombinimi i ngjyrave e pijeve janë pjesë shumё e rëndësishme dhe për barmenin. Kokteilet bëhen pije magjike vetëm në rastet kur është realizuar kombinimi i ngjyrave të përbërësve me dekorimin e rafinuar vendosur sipër pijes magjike. Një barmen vlerësohet fillimisht për paraqitjen e dekoruar të pijes mixe, kokteilit të realizuar e pastaj për kombinimin e shijeve në pijen e realizuar.

1. **Rëndësia e ngjyrave në dekorimin e sallës, vitrinave, bufeve si dhe dekorimin e ushqimit dhe pijeve**

Kur flasim për ngjyrat është e pamundur të mos flasim për dritën. Pa dritë nuk ka ngjyra. Në fjalor, fjala ngjyrë ka 2 kuptime:

1. Për studiuesit e shkencëtarët, ngjyra është një perceptim i dritës që reflektohet nga një objekt në sytë tanë.
2. Për piktorët e artistët, ngjyra është një substancë e përdorur për pikturë.

*Ngjyrat në shërbimet hoteliere*

Ngjyrat e brendshme e të jashtme të restorantit, hollit/hotelit kanë shumë kuptim. Konceptet për dizajnin dhe ngjyrat e përdorura në to, shprehin markë e personalitet duke krijuar një përshtypje të paharrueshme për mysafirët.

Ngjyrat e arkitektura janë të lidhura me njëra – tjetrën. Ngjyra është gjuhë, formë e ndjenjë.

Nëpërmjet ngjyrave të jashtme bashkëveprojmë me mjedisin tonë, duke krijuar dhe emocionet prej tyre.

Ngjyrat mund të:

* rregullojnë pamjen e hollit, restorantit, vitrinës, bufesë etj. për t’i sjellë ato në harmoni me ambjentin për rreth.
* dallojnë në përmbajtje, bashkojnë e nxjerrin në pah elementët e duhur
* bëjnë një ambjent, vitrinë, ushqim, pije të duken të këndshme
* bëjnë të dallosh nëse janë stimuluese/monotone
* i japin individualitet vitrinave, bufeve, ushimeve, pijeve etj.

Ritmi i jetës moderne është i shpejtë, prandaj kërkohet që ambjentet ku ndodhesh , ushqimi dhe pija që konsumon të të japin ndjenjën e pushimit, relaksit, kënaqësisë së të shijuarit.

Kur planifikojmë ngjyrat për dekorim, duhet të marrin në konsideratë fillimisht llojin e ambjentit, ushqimit, pijes, vitrinës, bufesë që do prezantojmë, mundësitë maksimale që kemi për të zbatuar rregullat e estetikës në përgjithësi por në gatim në veçanti, personalitetin e individëve, klientëve si dhe marrëdhëniet e tyre me ngjyrat e reagimin ndaj tyre.

Përdorimi i ngjyrave në ambjentet e hoteleve,restoranteve, bareve, në ushqim e pije, vitrina/ bufe kërkon njohuri lidhur për psikologjinë e ngjyrave, sepse ngjyra është element kyç për të krijuar ose jo një gjëndje të dëshiruar për klientët tanë.

*Ngjyrat e “gjalla”*

Në ambjentet e hoteleve e restoranteve sot kanë gjetur një përdorim shumë të madh ngjyrat e “gjalla” si e kuqja, e verdha, e kaltra, roza e viola. Për të mos shqetësuar klientët, këto ngjyra përdoren në perde apo jastëkë të kombinuara me ngjyrat neutrale të mureve ( e bardha, bezhë, gri, e kaltër).

Perdet gjithashtu zgjidhen të tilla që t’i japin ambjentit pak dinamizëm, me motive, lule të vogla, forma gjeometrike, imazhe bimësh etj, pa e ngarkuar shumë vizualisht pamjen e ambjentit në restorant apo hotel*.*

Përdorimi i mbulesave me ngjyra në tavolinat e klientëve/në bufe, ndikon pozitivisht, sidomos në orët e paradites me ndriçim natyral të sallës, duke rritur kënaqësinë e të ndenjurit e të shijuarit të ushqimit e pijve në sallë.

1. **Bazat e ngjyrave, tonalitetet dhe derivatet e tyre**

Ngjyrat përsa i përket gjallërisë së tyre, mund t’i ndajmë në 3 grupe:

1. Gama e ngjyrave të ftohta : blu, vjollcë, jeshile
2. Gama e ngjyrave të ngrohta : e verdhë, e kuqe, portokall
3. Gama e ngjyrave të zbehta: të gjitha ngjyrat që zbuten me të bardhë ose gri

Ngjyrat ndryshojnë nëse ndryshon drita që i ndriçon ato. Ngjyra të njejta që i nënshtrohen burimeve të ndryshme të dritës, rezultojnë me hije të ndryshme.

Ngjyrat ndahen në tre familje:

1. E kuqe–jeshile–blu
2. Bojëqielli–violë–e verdhë
3. E verdhë–e kuqe–blu

Ngjyra e çdo spektri mund të merret nga përzierja e të kuqes primare, të verdhës e blusë.

Ngjyrat e pastra nuk krijohen nga përzierja e ngjyrave të tjera. Nëse shikojmë ngjyrat e spektrit vemë re se ka vetëm 9 ngjyra të rendit të dytë dhe gjithsej 12 ngjyra , në 2 grupe të kombinuara. Të gjitha ngjyrat e tjera konsiderohen të rendit të tretë.

Këto 12 ngjyra që lëvizin në drejtim të akrepave të orës janë: blu–vjollcë, e purpurt, e kuqe–vjollcë, e kuqe, e kuqe–portokalli, portokalli, e verdhë–portokalli, e verdhë, e verdhë -e gjelbër, e gjelbër dhe blu–jeshile.

Rendi I:

*E kuqja*–ngjyrë intensive, e dukshme sidomos në një sfond të errët. Tregon alarm për të gjithë, nuk mundet të injorohet. Simbol i rinisë e dashurisë. Shpreh pasion, kurajo, dëshirë për të fituar, por dhe qëndrueshmëri, pavdekësi e vazhdimësi. Kur dhurojmë lule të kuqe, psh trëndafil të kuq, shprehim dashuri të zjarrtë. Për Krishtlindje, e kuqja simbolizon gjakun e Krishtit.

*E bardha–*ngjyrë e rezervuar për nuset e festime të tilla si pagëzimet. Ajo është ngjyrë stil e lidhet me pastërtinë.

*Blu-*ngjyrë e qetë që përcjell pasivitet. Qielli, uji konsiderohen si ngjyrë blu. Shpreh ankth e vështirësi. Si ngjyrë e qetë preferohet për ambjentet e dhomave të gjumit.

Rendi II:

*Portokalli–*Përftohet nga përzierja e së verdhës me të kuqen. Simbolizon lumturinë, gëzimin e kënaqësinë.

*Gri–*Ngjyrë neutrale që jep efektin e kundërt me të tjerat. Shërben si plotësuese e ngjyrave të tjera. Përftohet nga kombinimi i së zezës me të bardhën. E preferuar për ambjente të mëdha si holle hotelesh/restorante/ambjente gjumi.

*E gjelbërt–*përftohet nga përzierja e së verdhës me blu. Është e pasur me reflekse dhe hije. Simbolizon vegjetacionin, pra dominon pejsazhin, pikturat e fotografitë. Shpreh gëzim e optimizëm.

Violet–përftohet nga përzierja e blusë me të kuqen. Ngjyrë që nuk gjendet lehtë në natyrë. Shpreh ngrohtësi, fisnikëri, bujari e modesti.

Në fakt natyra është mësuesi më i madh i ngjyrave. *Kurt Goldstein*, studjues amerikan, tregon se objektet duken më të mëdha e më të rënda nën një dritë të kuqe dhe të vogla e të lehta nën efektin e ngjyrës blu.

*Teoria e ngjyrave*

Është një teori komplekse, me ligjet e veta objektive e psiko-optik, si dhe vlerësime subjektive.

Kjo teori ka vlera të mëdha për studjuesit e artit, që i duhet të krijojnë mjedise me ngjyra, ndërsa fotografët, ngjyrat i gjejnë të “gatshme” në natyrë dhe në objektet që fotografohen.

Teoria e ngjyrave i shërben shumë mirë njerëzve që merren në përgjithësi me estetikën, dizajnin e dekorimin e ambjenteve. Ata duke ditur bazat e ngjyrave e derivatet e tyre, mund të vlerësojnë se pse disa imazhe me ngjyra janë më të rëndësishme se disa të tjera.

Teoria e ngjyrave, i ka rrënjët në realitetin objektiv.

Artistët, njerëzit e dekorit kanë studjuar efektet e ngjyrave për shekuj me rradhë. Kanë zhvilluar një numër të madh teorish mbi përdorimin e ngjyrave, numrin e llojshmërinë e tyre.

Teoria e ngjyrave tregon se asnjë rregull nuk është pranuar e zbatuar në mënyrë universale.

*Perceptimi ngjyrës, varet nga eksperiancat individuale.*

***Michael Reichmann***

Më shumë se 2000 vite më parë, filozofët grekë mendonin se drita del nga syri e prek objektet, ashtu si gishtat prekin tasjerën.

Syri, është një instrument i thjeshtë optik që ka aftësinë që objektet që janë jasht, i përthith brenda. Motorri i vërtetë i të kuptuarit, është truri.

Perceptimi i ngjyrës, është një proces kompleks psikofizik që fillon në momentin që drita hyn në sy e absorbohet nga retina.

Mekanizmi i perceptimit të ngjyrës është i ngjashëm për të gjithë individët, duke lejuar që mes njerëzve të ndryshëm, të ketë rezultatë të ngjashme/të përafërta.

1. **Ndikimi i natyrës në psikologjinë e ngjyrës**

Ngjyrat që ne dëshirojmë duhet të jenë krijuese, qetësuese, relaksuese. Natyra ndikon në psikologjinë tonë në çdo kohë dhe pa e kuptuar këtë ndikim. Shpesh ndjehemi të relaksuar kur shëtisim në natyrë nga ngjyrat që ajo na ofron për rreth.

*Efektet psikologjike të ngjyrave të ngrohta:*

Kur ne kemi dëshirë të jemi në një ambjent që stimulon oreksin, përdorim ngjyra të tilla si e kuqja, e verdha/portokalli. Këto ngjyra janë të lidhura me ushqimin. Kjo është arsyeja që shumë restorante këto i kanë ngjyrat e preferuara.

Specialistja i ngjyrave Leatrice Eiseman thotë se ngjyra dhe natyra ndikojnë sjelljet tona. Eiseman ka bërë kërkime në mijëra njerëz, duke i intervistuar se çfarë mendojnë ata për ngjyra të veçanta. Ajo shpjegon: “Ne kemi një mori informacioni në lidhje me një ngjyrë”. P.sh. ngjyra është e lidhur pothuajse gjithmonë me qiellin e detin. Shumë njerëz kanë ngjyra që i preferojnë më shumë se të tjerat. Kjo ka lidhje me personalitetin e psikologjinë tonë, sepse dhe truri e përvetëson më mirë atë ngjyrë.

Psikologjia e ngjyrave është një degë e njohur, por ka pak studime që të shpjegojnë se si truri ynë e përvetëson atë. Ngjyrat kanë ndikim mbi ne, shpesh herë duke na diktuar edhe përzgjedhjet tona në të gjitha aspektet.

Efektet psikologjike të ngjyrave mund të bashkëveprojnë me personalitetin e njerëzve. Ngjyrat janë rreth nesh, i shohim ato gjithë kohës, kudo, në shtëpi e jashtë saj. Në përditshmëri nuk e kuptojmë që ndikohemi prej tyre, pasi ky ndikim është i vetëdijshëm, i natyrshëm. Ngjyra është humor, është si një “dridhje” e lehtë për njerëzit. Ngjyrat veprojnë mbi ne si muzika. Secili nga ne ka një ngjyrë të tij të preferuar.

*Ndikimi i ngjyrave në mjedis*

Si qenie njerëzore jemi të ndikuar në çdo moment nga mjedisi e bota për rreth. Ndikimi më i madh i mjedisit mbi ne, ka lidhje me gjininë.

Ngjyrat shpesh herë kanë kuptime të ndryshme në kultura të ndryshme, madje dhe në shoqëritë perëndimore kuptimet për ngjyrat e ndryshme kanë ndryshuar.

Psikologjia e ngjyrave dhe efektet psikologjike të ngjyrave, transformojnë çdo hapësirë në një mjedis të përshtatshëm për t’u edukuar. Ngjyra është gjuhë e heshtur.

Në librin e tij “ Ngjyra, mjedisi dhe reagimi i njeriut”, Frank Mahnke e vë theksin në faktin se si ngjyra shoqërohet me dridhjet që të krijon edhe muzika. Mahnke vazhdon të shpjegojë se si artistë të famshëm, kuptuan fuqinë e ngjyrës për të “manipuluar” shikuesit e tyre.

Përjetimi i ngjyrave të natyrës është objektiv e subjektiv, me efekte vizuale, simbolike, emocionale, fiziologjike e psikologjike. Ka reagime biologjike të njeriut për ngjyra që sigurojnë mbijetesën si psh: kur ushqimi është i pjekur (pjekjen e tregon ngjyra e ushqimit), ai është i përshtatshëm për tu ngrënë.

Ngjyra gjithashtu i ndihmon njerëzit të dallojnë ndyshimet e stinëve të vitit, etj.

1. **Ndikimi i ngjyrave në emocionet e klientit**

Psikologjia e ngjyrave bazohet në ngjyrat mendore e emocionale, në efektet që kanë njerëzit nga ngjyrat, në të gjitha aspektet e jetës. Njerëzit ndikohen shumë nga ngjyrat.

Perceptimi i ngjyrës ka lidhje dhe me kulturat e popujve të ndryshëm dhe janë pjesë e psikologjisë njerzore.

Ngjyra shpesh herë lidhet me emocionet e njeriut e ndikon gjendjen mendore/fizike të tij.

Njerëzit që pëlqejnë ngjyrën e kuqe kanë rezultuar me një normë të lartë të rrahjes së zemrës, që çon më vonë në adrenalinë shtesë e rritje të qarkullimit të gjakut.

Studimet kanë treguar se ngjyrat e ngrohta ndezin emocione tek njerëzit, ndërsa ngjyrat e ftohta janë shpesh herë shkëndija të ndjenjës së qetësisë e trishtimit.

Ekziston edhe një reagim pa ndjenja për ngjyrën, që ne e kemi trashëguar përmes zhvillimit të species sonë, që është simbolika e vetëdijshme e ngjyrave.

Është e kuptueshme se si çdo njëri nga ne ndikohet emocionalisht nga ngjyrat. Këto emocione që përjetohen përmes ngjyrave, kanë bërë që njerëzit që merren me dekorimin e ambjenteve në përgjithësi, por të hotelit në veçanti, të bufeve festive, të vitrinave por dhe vetë kuzhinierët e baristët, t’a përdorin gamën e ngjyrave për të ndikuar emocionet e të ftuarve e klientëve të tyre. Një restorant i dekoruar me shije, apo aksesorë dhe kombinime ngjyrash të përdorura me fantazi në bufe, pjata e dekore pijesh, bën që klienti përveç kënaqësisë shpirtërorë, rehatisë/ konfortit, të kthehet në një klient që frekuenton rregullisht ambjentet, produktet e pijet që ofron hoteli, restoranti, bari etj.

1. **Aksesorët kryesorë që përdoren për dekorimin e sallave, bufeve,     vitrinave, tavolinave si dhe pjatave dhe ushqimeve**

Që një tavolinë të japë efektin e duhur, patjetër duhet të jetë e dekoruar me kujdes me elemente shtesë, përveç shtrimit të elementëve të domosdoshëm. E njëjta gjë thuhet dhe për hollet/vitrinat.

Ky dekor duhet të jetë në përshtatje me kategorinë e hotelit, restorantit, llojin e aktivitetit, madhësinë e sallës dhe me kategorinë e klientëve të ftuar në këto aktivitete, duke krijuar një atmosferë të bukur, festive e të gëzueshme. E njejta gjë duhet theksuar edhe për dekorimin e sallës në përgjithësi.

Këto elemente shtesë (jo thelbesorë në vetvete) quhen aksesorë dhe nga vetë kuptimi i fjalës aksesor, kuptohet që janë elemente të rëndësishëm që përdoren për të shtuar bukurinë, dekorin e komoditetin.

Një mjedis romantik në sallë/në tavolinë, mund të krijojë humor e të frymëzojë biseda të mrekullueshme. Seti (takëmet e të ngrënit) i shtruar në tavolinë si dhe elementet e tjerë dekorativë duhet të jenë elegantë për të përmirësuar një mbrëmje, por jo për ta dominuar atë.

*Udhëzime:*

- Fillohet me dekore të thjeshta, por me mendim elegant

- Përdoren lule që i përshtaten mbrëmjes

- Bëhen zgjidhje luksoze për mbulesën e tavolinës

- Vendosja e qirinjve në tavolinë është kusht për romancë

- Përdoren porcelane, argjendari, kristale të dekoruar bukur dhe elegante

Lista e aksesorëve :

Mbulesat e qëndisura, pikturuara, me ngjyra

Copat e tylit, copat me shkëlqim

Shiritat me ngjyra dekorative

Petalet e luleve

Shportat dekorative, shportat me fruta dhe perime të skalitura, shportat me lule

Degët e pemëve dhe shkurret natyrale

Frutat e thata

Disa produkte ushqimore ( makarona, oriz, grurë e drithra të tjera)

Enët prej argjendi

Shandanët e qirinjtë

Vazot e ndryshme, dekorative, vazo të mëdha të veçanta

Unazat e pecetave të bukës

Menutë dekorative

Fluturat

Zogj e kafshë të ballcamosura

Guackat e detit, karkalecat, gaforret

Flamurët e tavolinës

Mobiljet antike

Tullumbacet

Pjatat e dekoruara

Kungujt e gdhendur, kunguj të formave e ngjyrave të ndryshme

Shporta me pije, shishe me pije të veçanta dhe origjinale

Punime me karamel e çokollatë, punimet me biskotë etj.

**7. 8. Organizimi i formave, ngjyrave, masave si një konceptim artistik në bar          dhe restorant.**

**Kontrasti i formave, ngjyrave, masave.**

Një rëndësi të madhe në dekorimin e ambjenteve në hotel ka dhe harmonizimi i formave, masave dhe ngjyrave.

Projektuesit e këtyre ambjenteve duhet të kenë aftësinë të përshtasim mundësitë që kanë në dispozicion me kërkesat e drejtuesve të hotelit, restorantit/barit lidhur me llojin e shërbimeve që do të ofrohen, me vendin ku ndodhet ambjenti si dhe me kategorinë e klientëve që priten të frekuentojnë ambjentet. Forma të tilla si rrethore, ovale apo forma të tjera janë të preferuara dhe të pëlqyeshme për të gjithë, duke prezantuar një ambjent ndryshe nga ambjentet klasike që jemi mësuar të shohim.

Gjithashtu mbetet gjithmonë e rëndësishëm fakti i përdorimit e kombinimit të ngjyrave dhe kontrastit me to në këto ambjente. Sot tentohet të përdoren ngjyra nga më të ndryshmet brenda këtyre ambjenteve duke patur parasysh dhe në këtë rast faktorët që diktojnë përdorimin e ngjyrave. Psh në një ambjent që ndodhet pranë detit, do të ishtë shumë mirë të përdoreshin nuancat e blusë/derivate të saj, në një ambjent që ndodhet në mal, ngjyrat neutrale do të ishin të këshillueshme etj.

Kombinimi i ngjyrave si psh i perdeve me mbulesat e tavolinave, përdorimi i aksesorëve në perde/tavolina për aktivitete të veçanta festive, kombinimi i mënyrave të vendosjes së tavolinave në sallë, apo kombinimi me ngjyrat e mureve në sallë, dhomë hoteli, holl, etj. janë elementë të rëndësishëm të estetikës artistike në restorant, bar dhe në hotel në përgjithësi.

Po aq i rëndësishem është dhe konceptimit i masave në bare, restorante/holle. Bazuar në sipërfaqen që kemi në dispozicion, duhet të konceptohet dhe ndërtohet në proporcion të drejtë dhe tavolina, bufeja, banaku i barit etj. Nëse në një sipërfaqe të vogël tentojmë të vendosim një bufe të madhe apo një banak bari, do të jetë mbytëse për klientët. Ata nuk do të qëndrojnë lirshëm dhe të shijojnë aktivitetin/shërbimin/të konsumojnë biseda të këndshme mes miqsh. Gjithashtu duhen zgjedhur me kujdes ngjyrat për lyerjen e mureve. Për të krijuar idenë e një sipërfaqe të bollshme, përdoren lyerjet me ngjyra neutrale , pasi ngjyrat e forta, të errëta të krijojnë ndjesinë e një sipërfaqe të vogël. Këto të fundit, rekomandohen të përdoren në sipërfaqe shumë të mëdha.

*Dizajni artistik*

Është një konceptim gjeometrik, figurativ i një sipërfaqe të madhe, të konsiderueshme duke përdorur elemente të estetikës. Dizajni artistik, përveçse një ndjesi e këndshme është dhe një ndjesi që krijon emocion e qetësi.

Dizajni i brendshëm paraqet një grup miniprojektesh të ndryshme të lidhura me njëra-tjetrën, që përfshijnë arredimin e një hapësire të brendshme duke e kthyer atë, në një mjedis efektiv për aktivitete të ndryshme që realizohen në këtë hapësirë.

Dizajni aplikohet kudo: në biznese, qendra tregtare, muze, dyqane, hotele e restorante, kinema, kafene, diskoteka, zyra, godina qeveritare, banka, shkolla, qendra fetare etj.

Studiuesit e fushës kanë konstatuar se përdorimi i estetikës në shërbimet hoteliere është shumë i rëndësishëm, por edhe i kushtueshëm.

Bizneset që i japin rëndësinë e duhur përdorimit të elementeve të estetikës, krijojnë mundësi që klientët e tyre të ndjehen komod, të kënaqur nga ambjenti, shërbimet që ofrohen, duke krijuar mundësi të shtimit të numrit të tyre , duke fituar përparësi konkurruese, që e diferencojnë në cilësi nga bizneset e tjera. Theksojmë se përdorimi i elementeve të estetikës kërkon shpenzime financiare shtesë.

Duke ofruar kushte moderne, bashkëkohore e të këndshme, bizneset hoteliere e restorantore, shpenzojnë mjete financiare shtesë, burime njerzore dhe mjete të tjera për të arritur perfeksionin.

Shërbimet që ofrohen në këto raste nga këto biznese hoteliere, kanë çmime më të larta se një biznes tjetër që nuk shpenzon shumë për estetikën e biznesit të tij apo shërbimeve që ky biznes ofron.

Studiuesit sygjerojnë se për të balancuar këto shpenzime, bizneset duhet të ofrojnë aktivitete me numër të konsiderueshëm klientësh, aktivitete me çmime ofertë për raste festash, fundjavash, aktivitete katering brenda e jashtë hotelit, restorantit, bufe festive, seminare, konferenca, etj, duke krijuar burime financiare shtesë. Në këto aktivitete hoteli apo restoranti ka mundësi të shfrytëzojë maksimalisht të gjitha kapacitetet njerëzore, burime të tjera, lëndët e para dhe të gjitha ambjentet që ka në dispozicion, duke ruajtur një nivel të caktuar çmimi.

Njerëzit nuk shkojnë në restorant vetëm për të ngrënë, pasi kjo është një nevojë që zakonisht plotësohet në familje, por si një përvojë që nuk mund të realizohet në shtëpi. Një nga mënyrat për ta realizuar këtë dëshirë, është të ushqehesh në një ambjent e në një atmosferë ku njerëzit janë të shoqëruar me shokë, miq/familjarë dhe ku ata ndjehen komodë. Nëse njerëzit janë në një atmosferë miqësore (hotel, restorant, bar) me ushqim të mirë, të shoqëruar me pije cilësore, me shërbim profesional të personelit, me konfortin e krijuar nga dizajni apo elemente të tjera estetikë, kanë mundësinë të krijojnë lidhje emocionale me hotelin, restorantin/barin, që nga ana e tyre krijojnë një klientelë të përhershme.

*Elementet e dizajnit artistik dhe estetikës*

1. Ndriçimi

Duhet të përkojë me konceptin dhe projektimin e sallës, arsyen e përdorimit të tij dhe çfarë do ofrojë. Ndriçimi i fortë nuk rekomandohet në sallat e hotelerisë, veçse në raste të veçanta, kur ato shoqërohen me ngjyra, alegri , argëtim e harmoni, për të krijuar një atmosferë të shumëfishtë. Ndriçimi rekomandohet të jetë në parametra që sigurojnë ndjenjën e rehatisë, përmbushje të dëshirave të klientëve, privatësi, intimitet.

1. Muzika dhe akustika

Ndikojnë shumë në krijimin e një atmosfere festive si dhe në psikologjinë e klientit. Zëri i muzikës duhet të jetë në parametra normale të lejuar, aspak bezdisës, pasi klienti mund të shqetësohet e të largohet i besdisur.

1. Muret dhe tavanet

Duhet të sigurohemi që ngjyra e mureve të jetë e hijshme, e këndshme, dhe nëse përdoren pikturat, ato duhet të kombinojnë më së miri me muret e ambjentin e dekoruar në përgjithësi.

Përdorimi i tavaneve të dekoruara duhet të jetë i kujdesshëm, i kombinuar në përputhje me logjikën e ndërtimit të hollit/restorantit dhe ambjentit në përgjithësi.

Edhe përdorimi i elementeve të drurit duhet të bazohet në përputhjen e tyre me kategorinë e ambjentit, cilësinë e destinacionin e tij apo në kategorinë e menusë/pijeve që ofron restoranti, bari, etj.

1. Ujvarat e pishinat

Mund të jenë elemente shtesë me efekte qetësues për atmosferën e përgjithshme të hotelit/restorantit. Studimet tregojnë se zhurma e ujit të rrjedhshëm/gurgullima e tij relakson njerëzit, i shkarkon nga stresi i ditës, arsyea për të cilën njerëzit mund ti drejtohen hotelit, restorantit/barit.

1. Dekorimi me lule natyrale

Siguron ambjent të këndshëm e relaksues si dhe ndikon pozitivisht në psikologjinë e klientëve. Përdorimi i luleve natyrale në ambjentet e brendshme të hotelit, restorantit, barit etj, është një kusht i pa negociueshëm. Përdorimi i luleve artificiale në këto ambjente, ul dukshëm cilësinë e restorantit, hotelit e shërbimeve që ofron ai.

1. Pajisjet dekoruese

Kur zgjedhim të përdorimim pajisje të dekoruara, të pikturuara apo gdhendura për aktivitete të caktuara në restorante, hotele që ofrojnë shërbime shumë cilësore për klientë VIP, duhet patur kujdes kombinimi i tyre me dekorin në përgjithësi, me llojin e ushqimit e pijes që do të ofrohet, si dhe në kombinimin e ushqimit me pijet. Përdorimi i gabuar i tyre bie ndesh me konceptet e dizajnit, dekorit e elementeve estetikë.

**9. Kuptimi, rëndësia dhe llojet e aktiviteteve katering**

Për të festuar një ngjarje të caktuar, shpesh herë të ftuarit ftohen në tavolina festive. Këto festime organizohen në ambjentet e hoteleve dhe restoranteve edhe për shkak të numrit të madh të të ftuarve. Për të patur sukses, organizatorët duhet të bëjnë një planifikim të saktë dhe të krijojnë kushte për realizimin e këtij aktiviteti.

Mënyrat e organizimit varen nga këto faktorë:

-kapaciteti i sallës,

-numri i të ftuarve,

-burimet njerzore,

-lloji i aktivitetit,

-dëshirat e organizuesit të aktivitetit (individ, kompani, organizatë, etj).

Çdo kompani hoteliere, duhet të përfaqësohet në këtë organizim nga një person (***shefi i banketeve).***

Shefi i banketeve duhet të ketë të gjitha cilësitë e aftësitë organizative për t’a përmbushur me sukses këtë aktivitet.

Aktivitete të tilla janë momente shumë të rëndësishme për kompaninë, pasi kanë një efekt të madh publicitar për kompaninë, për të shtuar numrin e klientëve e gjeneruar në vazhdimësi të ardhura financiare që rrisin performancën financiare të kompanisë dhe kontribuojnë fuqishëm në rritjen e imazhit të saj në treg.

Në të tilla aktivitete jepet maksimumi nga të gjithë sektorët e hotelit pasi klientët pjesmarrës janë të shtresave e kategorive të ndryshme, prandaj bëhet maksimumi për shërbimin, llojshmërinë e gatimeve si dhe shoqërimin me pije cilësore, kryesisht me verëra cilësisht të njohura.

Anët pozitive të këtyre aktiviteteve për kompaninë janë:

shfrytëzim maksimal i hapsirave në hotel,

përdorimi maksimal i lëndëve të para dhe ndihmëse,

menaxhim i mirë i kapaciteteve njerzore,

krijimi i një tradite në këtë fushë dhe ofrimi i këtyre aktiviteteve edhe në forma e mënyra të tjera,

rritje e të ardhurave financiare të kompanisë.

Aktivitetet katering organizohen si:

Aktivitete shoqërore

Aktivitete private, familjare

Aktivitete biznesi

Aktivitete qeveritare

*Llojet e aktiviteteve:*

*Banketet*

*Bufetë*

*Kokteje*

*Parti koktej*

*Katering jashtë ndërmarrjes*

*Seminare, konferenca*

*Barbikju*

**10. Organizimi dhe kushtet për realizimin e aktiviteteve të ndryshme**

Që aktiviteti të jetë i suksesshëm, patjetër duhet që të realizohet një planifikim i saktë nga personi përgjegjës ( shefi i banketeve), që siç theksuam më lart duhet të ketë aftësi organizative dhe drejtuese. Në këto aktivitete është shumë i rëndësishëm koordinimi i punës dhe bashkëpunimi mes sektorëve të hotelit , midis organizuesit dhe organizatorëve të aktivitetit, midis të gjithë personelit, duke marrë parasysh aftësitë profesionale të tyre.

*Kushtet:*

1. Mjediset

Madhësia e mjedisit duhet të jetë në proporcion të drejtë me numrin e të ftuarve, çka lejon që të ftuarit të ndjehen komodë në këtë hapsirë, të bisedojnë, të ushqehen , të vallëzojnë dhe lëvizin lirshëm në sallë. Gjithashtu ambjenti duhet të jetë i izoluar nga zhurmat që mund të vijnë nga ambjentet e tjera si kuzhina apo ambjentet e kamarierëve, pasi çdo zhurmë është shqetësuese për të ftuarit.

1. Kuzhina kryesore

Është ambjenti ku gatuhen të gjitha ushqimet që do të shërbehen sipas menusë së përcaktuar më parë. Kuzhina kryesore duhet:

* të ketë kapacitet të plotë për të realizuar aktivitetin,
* të ketë hapsira të mjaftueshme për lëvizjen e personelit (kuzhinierë, ndihmës, etj),
* pajisje dhe mjetet e nevojshme për punë,
* kapacitete njerzore të mjaftueshme.

1. Kuzhinat dytësore

Janë ambjente afër sallës së shërbimit ku vendosen ushqimet e pa përfunduara në kuzhinën kryesore, që kanë nevojë të përpunohen përpara shërbimit ose ku gatuhen ushqime të thjeshta për të zvogëluar volumin e punës në kuzhinën kryesore.

Afër këtij ambjenti mund të ketë një ambjent tjetër që luan rolin e ambjentit ku ruhen sipas llojit të gjitha ushqimet që do shërbehen.

1. Bari

Gjendet afër sallës ose në sallën e aktivitetit. Shërbehen pijet e planifikuara për aktivitetin sipas temperaturave të shërbimit dhe sipas planifikimit të bërë më parë si dhe shërbimi me kafe.

1. Koridoret e kamarierëve

Janë ambjente ku lëvizin kamarierët gjatë shërbimit për aktivitetin, jashtë sallës. Në këto ambjente gjenden edhe tavolinat për pastrim si dhe kasa fiskale. Nga këto koridore mund të shkohet lehtë drejt sallës për një shërbim të shpejtë, pasi vetë salla ka disa dalje drejt këtyre koridoreve.

1. Dhomat e zhveshjes së personelit

Shërbejnë si dhoma për ruajtjen e veshjeve të personelit. Ato duhet të jenë të pajisura me dollape për të vendosur uniformat e punës dhe rrobat personale.

1. Garderoba për klientët dhe të ftuarit

Shërbejnë si ambjente ku vendosen dhe ruhen veshjet personale të të ftuarve. Personi që menaxhon këtë ambjent, duhet të jetë i sjellshëm, i komunikueshëm dhe shumë i besuar.

1. Magazina - Inventari

Shërben për të magazinuar tavolinat, karriget, mjetet dhe pajisje të tjera shërbimi. Në hotele me volum të madh të aktiviteteve katering, magazina duhet të jetë e kompletuar me shumllojshmëri materialesh të nevojshme për të plotësuar kërkesat për realizimin e këtyre aktiviteteve.

**11.** **Planifikimi dhe menaxhimi i personelit për realizimin e pritjeve dhe       banketeve**

Burimet njerzore kusht i rëndësishëm për të realizuar me sukses aktivitetet katering. Aftësitë e tyre profesionale dhe organizative si dhe gadishmëria për të punuar, ndikojnë në suksesin e aktivitetit.

Në kompani të mëdha, sektori i aktiviteteve katering është sektor i veçantë. Ky sektor drejtohet nga shefi i banketeve i cili përveç detyrave organizative dhe bashkëpunuese mes sektorëve luan edhe rolin e menaxherit të marrëdhënieve me publikun dhe është përgjegjës për publicitetin si dhe krijimin e ofertave, llogaritjeve, arkëtimin, hartimin e planit të veprimit dhe kontrollin e gadishmërisë së kompanisë për realizimin e aktivitetit. Shefi i banketeve ndihmohet në punët e drejtpërdrejta në sallë nga kryekamarieri i sallës.

Në këtë sektor bëjnë pjesë:

sektori i administrimit (menaxhojnë mjetet e punës dhe takëmet e të ngrënit),

sektori i rrobave (lavanteria),

sektori i higjienës (pastrim mjedisesh, sigurimin e luleve për aktivitetin),

sektori teknik (për zgjidhjen e problemeve teknike),

sektori i puntorëve (vendosin tavolinat).

*Planifikimi i personelit:*

Shefi i banketeve është personi që planifikon me detaje të gjithë numrin e nevojshëm të personelit që nevojitet për të realizuar me sukses aktivitetin. Planifikimi i saktë ka rëndësi pasi:

* eleminohen lëvizjet e tepërta në koridore dhe sallë,
* shërbehet me cilësi te klienti,
* eleminohen pagesat shtesë për punonjësit part-time,

Për të bërë të mundur një planifikim të saktë, duhet menduar që më parë:

* mënyra e shërbimit,
* përfshirja e personelit të shërbimit që në punët parapërgatitore (vendosja e tavolinave sipas një formë të caktuar, shtrimi i sallës, dekorimi i sallës dhe tavolinave etj).

Për këtë arsye, për shërbime të ndryshme aplikohen disa norma për çdo punonjës shërbimi.

Në ndërmarrjet e mëdha apo në ndërmarrjet ku numri i aktiviteteve të tilla është i konsiderueshëm, është e nevojshme të rekrutohen edhe punonjës të tjerë jashtë ndërmarrjes me kontrata provizore apo me kohë të pjesshme (part–time). Nga njëra anë këta punonjës janë të domosdoshëm për të përballuar volumin e madh të punëve, por nga ana tjetër duke qenë punonjës jashtë ndërmarjes, nuk njohin mirë logjikën e aktivitetit, ambjentet e ndërmarrjes dhe e kanë të vështirë të orientohen në hotel. Për këtë arsye, është mirë për ndërmarrjen që të krijojë një listë njerëzish që punojnë vazhdimisht në kohë dhe në aktivitete të ndryshme, për të krijuar lehtësi në angazhimin e tyre, pasi orientohen më mirë, njohin ndërmarrjen e pjesën tjetër të personelit dhe kuptojnë më mirë se çfarë kërkohet prej tyre.

**12. Fletët funksionale për realizimin e aktiviteteve katering**

Kjo fletë është një dokument i detajuar i të gjitha etapave për realizimin e aktivitetit. Një kopje e kësaj flete i jepet të gjithë sektorëve të ndërmarrjes që do përfshihen në këtë aktivitet: si kuzhinës, magazinës, garderobës, lavanterisë, restorantit, zyrës së personelit dhe drejtuesve të ndërmarrjes.

Fleta funksionale përmban informacione të tilla si :

* Llojin e aktivitetit:

banket shtetëror si vizita personalitetesh nga vende të tjera,

bankete speciale si martesa, fejesa , përvjetore, promovime, etj,

bufe për raste të veçanta,

koktej.

* Dita e aktivitetit,
* Data e aktivitetit,
* Ora e fillimit dhe mbarimit të aktivitetit,
* Informacione të ndryshme,
* Emri i porositësit, titulli, emri,
* Numri i telefonit,
* Data e rezervimit,
* Përfaqësimi,
* Adresa e porositësit,
* Numri i të ftuarve,
* Salla e aktivitetit, madhësia e sallës,
* Forma e tavolinave,
* Dekori,
* Menuja e ushqimit,
* Lista e pijeve,
* Qeraja e ambjentit,
* Parapagesa (kapari),
* Mënyra e pagesës,
* Rezervimi ( i konfirmuar përfundimisht ose paraprakisht),
* Anullimi, stornimi i aktivitetit,
* Informacione për kuzhinën ( njerëz me dietë, orari i ngrënies së vonë nëse parashikohet, etj),
* Bari (aperitivët, dixhestivët, kafe etj.),
* Duhani,
* Teknika (mikrofonë, telefon, rregjistrues, etj),
* Dëshira të veçanta,
* Lloje të tjera shpenzimesh jashtë pagesës së planifikuar,
* Fjalimet,
* Nënshkrimi nga ndërmarrja dhe porositësi.

**13. Mënyrat e organizimit të sallës dhe punët parapërgatitore në bankete, bufe,        kokteje**

Banketet

Puna për realizimin e banketit fillon në sallën ku do organizohet ky aktivitet dhe fillimisht me vendosjen e tavolinave sipas një forme të caktuar, e cila është parashikuar më parë në marrëveshjen e përbashkët. Forma e vendosjes së tavolinave varet nga:

* hapsira në dispozicion,
* lloji i aktivitetit,
* numri i të ftuarve.

Format më tipike të vendosjes së tavolinave janë:

Forma T - për një numër deri në 30 të ftuar

Forma U – për një numër 20 – 50 të ftuar

Forma E – për një numër mbi 50 persona

Forma bllok – për numër të vogël të ftuarish

Forma kurriz peshku – për një numër shumë të madh të ftuarish

Forma rrumbullake

Forma katrore etj.

E rëndësishme është që gjatë vendosjes së tavolinave pavarësisht formës, ato duhet të kenë të njejtën lartësi nga dyshemeja, në mënyrë të tillë që shtrimi të jetë uniform, pa ulje ngritje.

* pas vendosjes së tavolinave, fillohet me
* shtrimin e biankerive (mbulesave), nga kreu i sallës në drejtim të derës së sallës, në mënyrë të njëpasnjëshme që shtrimi të duket uniform sikur të ishte një mbulesë e vetme.

Pas kontrollit për shtrimin e mbulesave kalohet në:

shtrimin e porcelaneve sipas rregullave të vendosjes së tyre,

shtrimin e argjendarive sipas menusë,

shtrimin e kristaleve (gotave) sipas listës së pijeve që do të shërbehen,

vendosjen e pajisjeve ménage mbi tavolinë,

palosjen e pecetës së klientit sipas një formë të caktuar,

afrimin e karrigeve të klientit pranë tavolinës.

Duhet theksuar se brigada e shërbimit merr detyra të përcaktuara nga shefi i shërbimit të sallës dhe lëvizjet e personelit kryhen zinxhir, në drejtim të akrepave të orës.

Nëse është parashikuar në marrëveshje, në tavolinë mund të vendosen etiketa me emrat e të ftuarve, dhurata të vogla, etj.

Pas kontrollit përfundimtar të sallës, të shtrimit të parashikuar bazuar tek menuja e përzgjedhur, personeli i shërbimit merr detyrat për stacionet e shërbimit nga shefi i shërbimit, apo shefi i banketeve. Secili kamarier ka një numër të përcaktuar klientësh së cilëve do t’i shërbejë. Në rastet kur numri i të ftuarve është shumë i madh, shërbimi realizohet nga dy punonjës shërbimi; kamarier dhe ndihmës kamarier.

**Bufetë**

Kur numri i të ftuarve është shumë i madh, aktivitetet festive mund të organizohen në formën e një bufeje.

Bufetë organizohen nga hotele/restorante cilësorë, pasi kërkohen aftësi të larta profesionale të personelit të shërbimit e të kuzhinës. Në këto aktivitete prezantohet një ofertë e bollshme dhe shumë cilësore.

Punët parapërgatitore në bufe janë të njejta me ato të banketeve dhe koordinohen nga shefi i banketit, ndërsa oferta gastronomike varet nga:

lloji i aktivitetit,

numri i të ftuarve,

kohëzgjatja,

lloji i bufesë.

*Organizimi i bufesë*

Madhësia e tavolinës ku do shtrohet bufeja festive varet nga:

* madhësia e sallës,
* numri i të ftuarve,
* oferta,
* forma e tavolinës,
* hapsira ku do vendoset tavolina,
* drejtimi i lëvizjes së të ftuarve.

*Format e tryezave në bufe:*

1. Tavolina e gjatë

Përdoret për një numër të vogël të ftuarish, gjerësia e saj duhet të jetë 80 cm nëse klientët do të lëvizin vetëm në një drejtim dhe 160 cm nëse do lëvizin në të dy drejtimet.

1. Bufeja këndore

Vendoset në këndin 90 0 të sallës, me qëllim që t’i lihet hapsirë e bollshme lëvizjes së të ftuarve ose për vallëzim. Lëvizja e të ftuarve në këtë rast është vetëm në një drejtim.

1. Bufeja U ose E

Eshtë e pëlqyeshme për një numër relativisht të madh të ftuarish.

1. Bufeja katërkëndore me brendi të hapur

Përdoret për një numër të madh të ftuarish dhe shërbimi realizohet si në të katër anët, ashtu dhe brenda saj. Kjo lloj bufeje shtrohet në mes të hollit/sallës.

Në të gjitha format e bufesë, mbulesat duhet të jenë të gjata (me pala) deri në 8 -10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë. Ato gjithashtu mund të jenë me ngjyra të ndryshme, të dekoruara me fjongo, shirita dekorative, të shndritshëm me ngjyra si dhe aksesorë të tjerë, duke marrë parasysh edhe orën në të cilën organizohet bufeja.

Planifikimi dhe përllogaritja janë shumë të rëndësishme për sukses.

**Koktej**

Përdoret gjerësisht në ditët e sotme pasi kohëzgjatja e këtij aktiviteti është relativisht e shkurtër, rreth 2 orë. Në këtë aktivitet nuk ka rëndësi paraqitja zyrtare e klientëve (veshja) dhe nuk ka vend për t’u ulur, maksimumi disa vende në fundin e sallës. Të ftuarit janë të lirë të vijnë dhe të ikin sipas dëshirës.

Ushqimi ofrohet me tabaka nga kamarieri dhe me pecetë, ndërkohë që ushqimi konsumohet në këmbë. Ushqimi është i racionuar sa një kafshatë për të qenë lehtësisht i konsumueshëm. Në koktej mund të shërbehen ushqime të ngrohta, të vendosura kryesisht mbi feta të holla buke. Në sallë janë të vendosura tavolina të gjata, të vogla, që quhen tavolina bistro, për të vendosur gotat.

Ka dy mënyra të organizimit të parti koktej:

1. Ushqimet vendosen në bufe, të racionuara (sa një kafshatë) dhe me shkopinj si dhe pijet në bar. Në këtë rast, çmimi llogaritet sipas konsumit.
2. Ushqimet vendosen në pjatanca me një ofertë të kufizuar. Çmimi llogaritet si çmim/person.

**14. Planifikimi dhe realizimi i bufeve të ndryshme**

Ashtu si dhe në bankete edhe bufeja realizohet pas një marrëveshje të përbashkët mes porositësit dhe shefit të banketit.

Bufetë kanë disa avantazhe në krahasim me aktivitetet e tjera:

* kanë ofertë të larmishme ushqimi,
* klientët kanë hapsirë zgjedhjeje,
* kërkohet numër i kufizuar personeli shërbimi, pasi klientët vetëshërbehet,
* shërbimi është i shpejtë në kohë,
* klienti mund të marrë ushqim dhe pije sa herë të dojë dhe kur të dojë,
* klienti mund të largohet kur të dëshirojë.

Bazuar në llojin e ushqimit që ofrojnë, bufetë ndahen në tri grupe të mëdha:

1. Bufe të ftohta

Ofrohen ushqime të ftohta

1. Bufe të ngrohta

Ofrohen ushqime të ngrohta

1. Bufe të kombinuara
2. Ofrohen ushqime të kombinuara, të ftohta dhe të ngrohta.

Sot bufetë më të njohura janë:

1. Bufeja e ftohtë franceze

Karakterizohet nga copa të mëdha mishi të prera më parë në kuzhinë.

1. Bufeja e ftohtë ruse

Karakterizohet nga lloje të ndryshme peshqish dhe mishi, të cilat coptohen direkt në bufe nga kamarieri.

1. Bufeja suedeze

Karakterizohet nga një numër i madh ushqimesh të kafshëve e peshqve të ujrave të ëmbla e të kripura, gaforreve, mishit të gjahut etj. Tipike për këtë bufe janë copat e vogla të bukës të lyera me krem qumështi sipër së cilave janë vendosur copa të vogla mishi.

*Organizimi i bufesë*

1. Bufe të hapura

* Organizatori është vetë ndërrmarja (mbrëmje, bufe darkë etj)
* Me vetëshërbim duke paguar një çmim të caktuar
* Çmimi i përcaktuar për një racion

1. Bufe të mbyllura

* organizohen për raste të caktuara

(kongrese, pritje, përurime, pagëzime, martesa, etj),

* me një numër të caktuar të ftuarish,
* vetëshërbim i ushqimit,
* ushqimi ofrohet pas bufesë nga kuzhinieri ose kamarieri,
* ofrohen ushqime të thjeshta, por të prezantuara bukur.

1. Katering

* ofrohen shërbime brenda dhe jashtë ndërmarrjes,
* ofrohen edhe enët apo mjete të tjera shërbimi së bashku me ushqimet,
* ofrohet edhe personeli i shërbimit.

Bufe të tilla kërkojnë planifikim dhe organizim të përsosur si dhe personel të përgatitur profesionalisht si dhe aftësi për t’iu përshtatur situatës.

*Llojet e bufesë:*

Bufeja Gala **:**organizohet për festa dhe prezanton një paraqitje *arti* në kuzhinë, pasi personeli tregon aftësi krijuese dhe fantazi.

Bufeja Fshatare:organizohet me takëme tipike të të ngrënit, si enë balte, lugë druri etj. që përdoren në fshat.

Bufeja Ekspozuese: prezanton ushqime të cilat porositen nga të ftuarit pasi është vizituar bufeja, tek kamarieri dhe ky i fundit ja shërben.

Bufeja e Antipastave: prezantohet në një vend të dukshëm të sallës. Ushqimet mund të vendosen edhe mbi një karrocë shërbimi.

Brunchofron ushqime të ftohta e të ngrohta, nga mëngjesi deri në darkë. Ushqimet vendosen në pjatanca dhe klienti përzgjedh dhe vetëshërben. Kamarieri merr porosi vetëm për pijet.

Bufeja Lunch ofrohet zakonisht në restorante në fundjavë.

*Detyrat e personelit të shërbimit*

Shefi i banketeve përpara fillimit të bufesë, i ndan detyrat personelit të shërbimit. Në bufe, personeli ndahet në katër grupe shërbimi:

Grupi i parë:

* realizon pritjen e të ftuarve,
* ndihmon të ftuarit në garderobë,
* angazhohet në shërbimin në bufe.

Grupi i dytë:

* gjendet pranë bufesë për të ndihmuar të ftuarit,
* realizon prerjen e copave të mëdha të mishit, djathit, tortave etj,
* jep informacion për mënyrat e përgatitjes së ushqimeve.

Grupi i tretë:

* Shërben pijet

Grupi i katërt:

* largon pjatancat e boshatisura,
* plotëson (ushqen) bufenë me ushqime të tjera ( pasi të largohen ato të boshatisurat),
* ndihmon njerzit që kanë nevojë.

**15. Organizimi i menusë dhe pjatancave në bufe**

Ushqimet që do të prezantohen në bufe, duhet të përgatiten 1-2 orë përpara fillimit të aktivitetit. Ato duhet të vendosen në temperatura të përshtatshme për të ruajtur freskinë ose ngrohtësinë e kërkuar për shërbim. Sasia e prezantuar fillimisht duhet plotësuar gjatë kohës së zhvillimit të saj me ushqime të tjera, mundësisht të ndryshme nga të parat. Kjo për faktin që edhe të ftuarit që vijnë më vonë, mund të gjejnë ushqime cilësore në bufe.

Kombinimi i ushqimeve, ngjyrat, dekori, mënyrat e vendosjes në pjatanca, specialitete tipike të zonës, atmosfera e krijuar, janë kushtet për sukses. Ushqimet duhet të ngjallin kureshtje dhe dëshirën për t’i konsumuar menjëherë.

Përllogaritja e sasive për ushqimet e bufesë ka lidhje me :

* llojin e aktivitetit,
* rrethin shoqëror të të ftuarve,
* kufirin maksimal të çmimit për të cilën është rënë dakort.

Përllogaritja e sasisë së ushqimeve që do të përgatiten, ndjek këtë logjikë:

* Klienti të marrë një copë nga çdo ushqim, p.sh: 1 antipastë, 1 supë, 1 gatim me mish ose peshk, djathra, ëmbëlsira si dhe disa garnitura.
* Nëse për çdo gatim të menusë ofrohen disa variante, atëhere numri i porcioneve të gjithë bufesë, duhet pjestuar me numrin e varianteve.

*Kushtet:*

* përcaktimi i madhësisë së porcioneve sipas moshës,
* përcaktimi i sasive dhe kombinimi i sasive të ushqimeve të ndryshme në bufe,

(nëse serviren edhe djathra, sallata, ëmbëlsira etj, porcionet duhet të përshtaten)

* tolerancat në sasitë e gatuara, pasi klienti mund të konsumojë ushqime sa herë të dojë,
* gatimi i ushqimeve të lehta në verë dhe marrja parasysh e temperaturave të mjedisit në verë si dhe gatimi me shumë kalori në periudhën e dimrit,
* ushqimet në bufetë që organizohen në ambjente të hapura duhen zëvendësuar vazhdimisht për të prezantuar ushqime të freskëta dhe me konsistencë normale.

*Sistemimi i pjatancave*

Një bufe ka një prezantim dinjitoz për të ftuarit, nëse ajo paraqitet e sistemuar me kreativitet dhe e dekoruar bukur. Kjo krijon një ndjesi të këndshme për të ftuarit dhe i bën ata të krijojnë imazhin e një ushqimi të gatuar cilësisht dhe me profesionalizëm.

* Për ta realizuar këtë paraqitje të bufesë, është e rëndësishme të vendosim aty kryesisht kafshë të gatuara të pa prera më parë ( gic, qingj i plotë, i pa coptuar dhe i pjekur), guacka deti, peshq të plotë, shpendë etj.
* Forma dhe madhësia e pjatancave duhet të jetë e harmonizuar me llojin e ushqimit që prezantohet në të. Kështu një sasi e madhe ushqimi e vendosur në një pjatancë të vogël, të krijon imazhin e një pjatance të tejmbushur dhe aspak të këndshme ashtu si dhe e kundërta.
* Ushqimet në pjatancë duhet të jenë të vendosura me hapsirë mes tyre.
* Përdorimi i pjatancave të vjetra, antike, prej druri, prej xhami etj. duhet që më parë t’i nënshtrohen veshjes me një cipë, e cila e mbron ushqimin nga kontakti me sipërfaqe të tilla, si dhe lloje të veçanta ushqimi të vendosen në lloje të veçanta pjatancash duke patur parasysh kontaktin me ajrin, llojin e ushqimit, mënyrën e gatimit etj.
* Dekori që përdoret në pjatancë duhet të jetë i ngrënshëm. Sipërfaqet e ngritura për bukuri brenda pjatancës, mbështillen me veshje të pranueshme në gastronomi.
* Ushqimet e vendosura në pjatancë, duhet të merren me lehtësi nga të ftuarit.
* Ushqimet të jenë të racionuara dhe të llogaritura për çdo të ftuar, ashtu si dhe garniturat.
* Paraqitja e ushqimit rekomandohet të jetë sa më afër natyrales, pa shumë ngarkesa dekorative.
* Ushqimet të cilat synojmë të reklamohen më shumë, i vendosim në pozicionet më të dukshme të pjatancës.
* Ushqimet të cilat duhen prerë, duhen vendosur gjithashtu bukur dhe me largësi nga njëra-tjetra që të merren lehtë nga të ftuarit.
* Ushqimet që kanë nevojë për shkëlqim, lyhen me xhelatinë por temperatura në sallë duhet të jetë e tillë që xhelatina të mos shkrijë e të lëshohet në pjatancë.

*Organizimi i pjatancave*

Organizimi i brendshëm i pjatancës është një element i rëndësishëm i paraqitjes së pjatancave në bufe. Për ta realizuar këtë, duhet që pjatanca të ndahet në sektorë imagjinarë dhe të punohet sipas këtyre sektorëve për vendosjen e ushqimit.

Format dhe përmasat e pjatancave varet nga lloji i ushqimit dhe numrin e porcioneve që duhen shërbyer (nga numri i të ftuarve).

Pjatancat mund të kenë forma të ndryshme, katrore, drejtkëndëshe, rrumbullake, ovale etj. Ato mund të jenë prej materiali inox, porcelani, qelqi, druri, argjendi, pasqyrë etj.

**16. Ndërtimi i bufesë dhe organizimi i shërbimit në bufe**

E rëndësishme për ndërtimin e bufesë është pozicioni ku do të ndërtohet ajo. Pozicioni i vendosjes varet:

* madhësia e sallës,
* numri i të ftuarve,
* lloji i aktivitetit,
* kërkesat e organizatorit.

Bufeja ndërtohet në një pozicion të favorshëm për të ftuarit, të cilët duhet të lëvizin lirshëm, të dëfrehen e bisedojnë me njëri – tjetrin.

Nga ana tjetër, rëndësi ka edhe fakti që ushqimet e vendosura në bufe, të ekspozohen bukur dhe profesionalisht sipas rregullit të paraqitjes në bufe. Bufeja duhet të jetë tërheqëse për të ftuarit.

Mbi mbulesën suprinë të bufesë, vendosen bazamente të ngritura, të mbuluara bukur me copa me ngjyra e shirita, ku vendosen ushqime që kanë nevojë të ekspozohen, të jenë të dukshme, ushqime speciale apo shporta me fruta e perime të gdhendura , shishe shumë të veçanta pijesh, skulptura akulli, punime çokollate apo karameli etj. Ushqimet duhet të jenë të arritshme nga të ftuarit dhe bufeja të jetë e dekoruar me aksesorë të ndryshëm kuptimplotë në përdorim. Në sallë mund të përdoren edhe elemente të tjerë dekorativë ndarës mes tavolinave, me mobilje të tjera dhe mbi pozicione të ngritura, duke ja shtuar shkëlqimin kësaj salle. Dhe figurat e krijuara me argjendaritë apo kristalet, janë elemente të rëndësishëm në këto aktivitete.

Për t’a realizuar me sukses aktivitetin duhet patur parasysh:

* përdorimi i mbulesave të gjata, me pala dhe dekorime të tjera afërsisht 5 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë,
* temperatura e sallës duhet të jetë optimale për ushqimet e prezantuara dhe për të ftuarit,
* mundësi kalimi për të ftuarit dhe personelin e shërbimit,
* sigurimi i daljeve të emergjencës,
* përdorimi i llampave ndriçuese dhe shandaneve për të rritur madhështinë e aktivitetit,
* pjatancat vendosen në bufe **½** - 1 orë përpara fillimit të aktivitetit,
* pranë bufesë gjithmonë duhet të ketë personel shërbimi për të ndihmuar të ftuarit,
* pjatancat e boshatisura zëvendësohen vazhdimisht me pjatanca të tjera me ushqime,
* mënyra e vendosjes së pjatancave në bufe duhet bërë sipas një skice të parashikuar më parë,
* në sallë vendosen tavolinat e të ftuarve, zakonisht ato janë të vogla dhe rrumbullake për 8-10 persona.

Pjatancat në bufe vendosen duke filluar nga qendra e tavolinës , fillimisht pjatat me mish ose peshk, duke u zhvendosur anash (djathtas e majtas) me pjatanca të tjera me antipasta, djathra, bukë, sallatra etj. Në mesin e pjatancave me mish dhe peshk vendosen salcierat me salca shoqëruese të tyre.

Mundet që në një tavolinë më vete, të vendosen djathrat, ëmbëlsirat dhe frutat. Pjatat dhe argjendaritë mund të vendosen në cepat e tavolinës ose në një tavolinë të vogël, diku aty afër. Pjatat duhet të jenë sa dyfishi i numrit të të ftuarve dhe njëkohësisht aty afër duhet të ketë edhe gjendje rezervë. Ushqimet e ngrohta vendosen në platemaster (ngrohëse).

Nëse në bufe janë paraqitur copa të mëdha mishi ose kafshë të pjekura të pa coptuara, athere pranë tyre vendosen mjetet e punës për coptim: si dërrasë prerje, thikat e coptimit, pajisjet ngrohëse dhe lihet një vend për të punuar personelit të shërbimit. E rëndësishme është dhe përgatitja e salcierave, nënpjatancave, lugëve të shërbimit dhe enëve të tjera për shtrim dhe shërbim.

Tavolina e të ftuarve duhet të përmbajë:

* pecetat e buzëve,
* thikë dhe pirun kryesor,
* thikë dhe pirun ëmbëlsire (për pjatën e ftohtë),
* thikë dhe pirun deserti,
* gota të verës së kuqe dhe të bardhë,
* gotë uji,
* pjatë buke dhe gjalpi,
* kartë menu,
* pajisjet ménage,
* dekorime.

Në rastet kur bufeja organizohet në këmbë dhe mungojnë tavolinat e të ftuarve, argjendaritë,  kristalet, pecetat etj. vendosen në tavolinat e bufesë ose tavolinat e veçanta pranë bufesë.

*Mënyrat e shërbimit në bufe*

Shërbimi në bufe kryhet në tre mënyra:

1. Klienti përzgjedh ushqimin dhe kamarieri ja shërben. Kjo është mënyrë pak e përdorur pasi kërkon shumë personel shërbimi dhe volum të madh pune.
2. Klienti e përzgjedh ushqimin dhe personeli ja shërben atë në pjatë.
3. Vetëshërbimi (klienti i shërben vetes).

*Personeli*

Që një aktivitet të jetë i suksesshëm duhet patjetër që të sjellë për ndërmarrjen të ardhura fitimprurëse. Një shumë të konsiderueshme në shpenzimet e kryera, janë pagesat për personelin e shërbimit, prandaj personeli duhet shfrytëzuar me kapacitet të plotë në mënyrë që shpenzimet për punonjës të jashtëm të jenë shumë të vogla ose zero.

Punonjësit e kualifikuar profesionalisht gjithashtu janë garanci për sukses. Të ftuarit i vlerësojnë shumë këto aftësi. Personeli duhet të jetë i aftë të japë informacionin e kërkuar nga të ftuarit, ai duhet të jetë pjesë e bisedimeve, planifikimit dhe organizimit të aktivitetit. Gjatë kohës që personeli nuk ka ngarkesë pune, është mirë që të aktivizohet për parapërgatitje të ndryshme në kuzhinë ose shërbim. Kështu një grup punonjësish mund të merren me ndërtimin e bufesë, një grup tjetër me shërbimin në bufe dhe një tjetër për ngritjen e bufesë.

**17. Ofertat dhe mënyrat e organizimit të konferencave dhe seminareve**

Aktivitete të tilla janë tashmë shumë të rëndësishme për ndërmarrjet hoteliere, pasi ato nuk kanë lidhje me sezonin, kohën, motin etj. dhe sjellin shumë të ardhura për buxhetin e ndërmarrjes.

Suksesi i tyre varet nga mënyra se si planifikohen, menaxhohen dhe organizohen këto aktivitete.

Ashtu si dhe në bufe apo bankete, organizimi i këtyre aktiviteteve paraprihet nga marrëveshja e përbashkët mes ndërmarjes dhe porositësit të aktivitetit ku përshkruhen hollësisht të gjitha detajet.

Formulari i marrëveshjes përmban këto rubrika:

* porositësi i aktivitetit,
* adresa,
* lloji i aktivitetit,
* salla,
* koha,
* numri i pjesmarrësve,
* drejtuesi i seminarit,
* forma e vendosjes së tavolinave,
* paisjet teknike,
* paisje të tjera që nevojiten,
* të tjera,
* pijet në sallën e mbledhjes,
* pushim kafeje,
* mënyra e pagesës.

*Mënyrat e llogaritjes së shpenzimeve:*

* nëse porositësi ka nevojë vetëm për sallën, atëhere paguhet vetëm qeraja.
* nëse përveç sallës, porositësi ka nevojë edhe për ambjente të tjera apo ushqim, atëhere çmimi i qerasë hiqet ose zvoglohet.
* është mirë të ofrohet çmimi/person ku përfshihen të gjitha shpenzimet.

*Mënyra e organizimit*

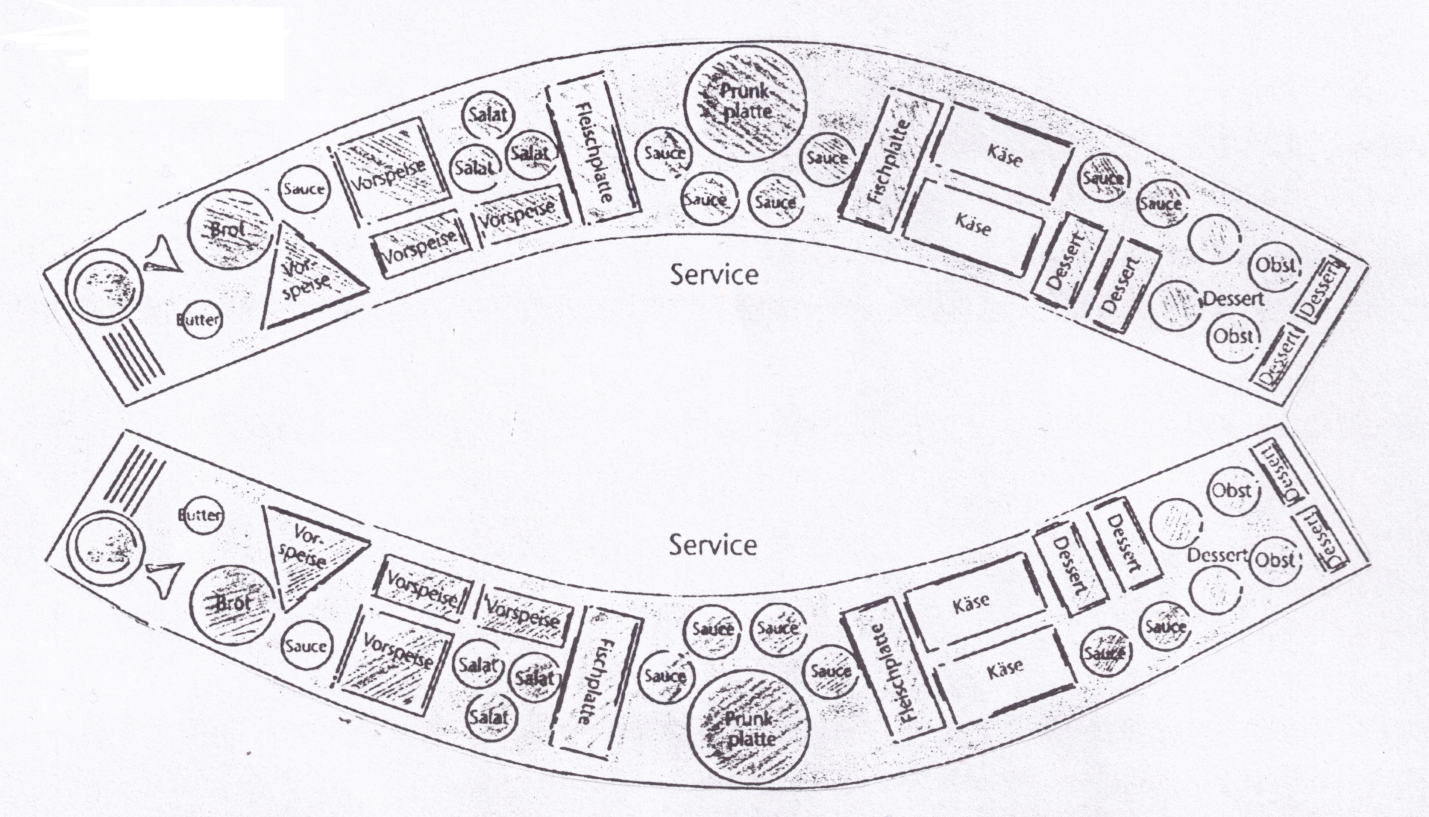
Zakonisht në ndërmarrjet hoteliere gjatë gjithë kohës së zhvillimit të seminarit, konferencës, etj. gjendet një person i cili është personi i kontaktit me organizatorin e aktivitetit. Në ndërmarrjet e specializuara për këto lloj aktivitetesh, pranë sallave të takimeve dhe aktiviteteve, ka një zyrë e cila ve në dispozicion të aktiviteteve fotokopje, fax e materiale të tjera të nevojshme për mbarëvajtjen e aktiviteteve. Personi i kontaktit gjithashtu ka të inventarizura të gjitha mjetet dhe pajisjet që i vihen në dispozicion aktivitetit dhe e verifikon atë pas përfundimit.

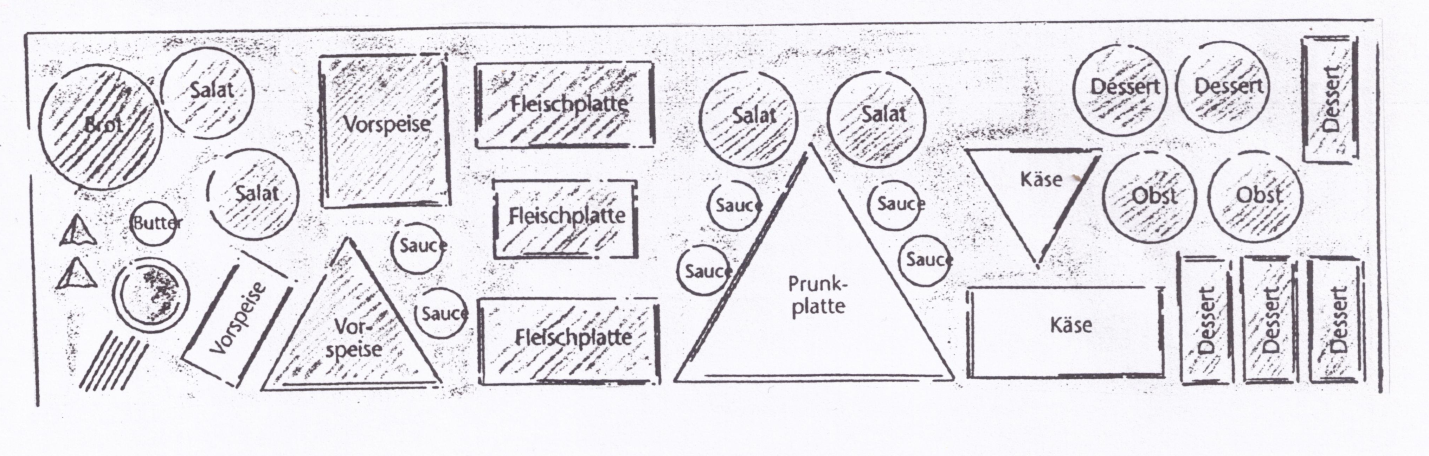
Aktivitete të tilla janë një burim i konsiderueshëm të ardhurash për ndërmarrjen. Por nga ana tjetër duhet theksuar se personeli i shërbimit është i konsiderueshëm, pasi pjesëmarrësit në këto aktivitete kërkojnë shërbime më shumë se klientët e zakonshëm.

Të tilla aktivitete gjithnjë e më shumë po bëhen konkuruese mes ndërmarrjeve hoteliere prandaj kërkojnë përkujdesje nga stafi i ndërmarrjes.

**18. Skicimi artistik i banketeve dhe pritjeve**

*Forma të skicimit të tavolinave për pritje:*







Ushqimi në bufe duhet të vendoset me kujdes dhe hijeshi, duke e skicuar tavolinën edhe nga ana artistike dhe vizive. Për ta bërë më të dukshëm shtrimin e ushqimeve, poshtë mbulesave të sipërme vendosen konstruksione të ndryshme, të cilat dekorohen edhe me aksesorë të ndryshëm.

Keëto konstruksione mund të jenë metalike, prej druri ose një materiali tjetër. E rëndësishme është që ato të kenë forma, madhësi dhe lartësi të ndryshme, për të thyer pamjen e një sipërfaqe të tjeshtë dhe për t’a kthyer atë në një sipërfaqe me reliev. Por konstruksionet që vendosen mbi tavolina, mund të jenë edhe prej qelqi me brendi të hapur ( nuk mbulohen sipër me mbulesë), të cilat mund të mbushen me karamele, bonbone shumëngjyrëshe, gurë dekorative etj. Edhe pasqyrat janë një nga varientet e ndërtimit të këtyre konstruksioneve, të cilat bëjnë që imazhi i pjatancave dhe ushqimeve të shtruara të shumëfishohet në pamje dhe të reflektojë shumë bukur. Bazamentet dhe konstruksionet gjithashtu mund të ndërtohen prej kashte të thurur bukur dhe të dekoruara, prej plastike speciale etj. E rëndësishme është të kuptohet qartë mënyra e përdorimit të tyre sipas llojit të aktivitetit, cilësisë së ushqimeve të prezantuara, kategorisë së të fuarve etj. Ato i japin tavolinës madhështi dhe i shtojne hijeshinë, pasi në shumicën e rasteve ato edhe dekorohen me shirita shumëngjyrësh apo fjongo e aksesorë të tjerë dekorativë.

Mbi to shtrohen pjatanca me ushqime interesante, torta, shishe me pije të veçanta, shporta me fruta e perime të gdhendura, kafshë apo zogj të ballcamosur apo të gatuar e të pa coptuar, punime me karamel, punime me çokollatë etj. Drejtimi i vendosjes së pjatancave në bufe është në drejtim të klientit, në një pozicion ku shikimi është i plotë. Kombinimi i pjatancave sipas shijes, ngjyrave, llojit të ushqimeve dhe mënyrës së gatimit është i domosdoshëm për shtrimin në bufe. Përdorimi i kujdesshëm i aksesorëve gjithashtu është një moment i rëndësishëm i skicimit artistik të tavolinave për pritje.

**19. Llojet , veçoritë e bareve dhe personeli i barit**

Bari u krijua si një pikë takimi me miqtë.

Veçanrisht në të shkuarën baret ndryshonin nga një vend në tjetrin bazuar te tradita, zakonet, e kushtet klimaterike. Në hotelet luksoze, në klube, në amerikan bar, lokalet kishin një konfigurim të ngjashëm edhe pse shpesh të personalizuar nisur nga arredimi apo baristi, ndërsa në vendet më popullore shkriheshin zakonet dhe folklore lokale dhe karakteristikat bënin ndryshimin nga vendi në vend.

1. Kafe bar- tipik italian

për klientë që konsumojnë një kafe ose kapuçino, ka një pastiçeri të vogël te banaku i barit dhe shpesh edhe sallë lojrash. Ka ambjente të këndshme, të cilat presin klientë që nxitojnë për të ikur ashtu si dhe klientët e zakonshëm të cilët zgjaten në orare me biseda.

Këtu klienti konsumon kryesisht kafe, pije freskuese, pije alkolike dhe jo alkolike, produkte pastiçerie, sanduiç dhe rrallë edhe cocktail.

2. Snack bar, tipik amerikan

që gjenden në rrugët e mëdha ku konsumohen ushqime snack të vogla, të ngrohta ose të ftohta dhe me shërbim në bar. Sot, janë të zakonshme edhe tek qendrat tregtare ose afër qendrave të mëdha industriale ku personat që punojnë deri vonë mund të konsumojnë vakte të ndërmjetme me ushqime të ngrohta apo të ftohta.

3. Club bar, bar tipik anglez

ku konsumohet kryesisht birrë, whisky dhe verëra spanjolle. Arredimi është i ngjashëm me American bar. Klienët janë kryesisht klientë të përhershëm dhe është detyrë e baristit të shërbejë sipas dëshirave të tyre, të cilat janë mësuar nga baristi, pasi ato i konsumojnë në pjesën më të madhe të kohës që janë në club.

4. Tea room**,** lokal bar tipik zviceran

me sipërfaqe të vogël dhe ambjente mikpritëse familjare, lokale që gjenden shpesh edhe në Gjermani, ku konsumohet kryesisht kafe, pije jo alkolike dhe produkte pastiçerie. Duket si sallon familjar ku dominon bufe-bari i cili përmban edhe pije alkolike dhe pak tavolina.

5. Amerikan bar,

ambjent i arreduar mirë, i qetë, me sipërfaqe të madhe në të cilin është i sistemuar një banak i gjatë dhe ambjente të veçanta të rezervuara për muzikë apo piano. Është tipi më i mirë i bareve për shkak të intimitetit dhe privatësisë që ofrohet, për një shërbim të përsosur, atmosferën dhe relaksin që ofron. Nuk ka aparatura të dukshme për klientët. Në banakun e rezervuar për publikun gjenden vetëm pajisjet e domosdoshme. Aty vendosen shporta me fruta të stinës dhe fruta të thata. Drejtohet nga baristi i cili punon me profesionalizëm.

6. Apertiv bar, gjenden ne Francë,

ku mbizotëron shërbimi i pijeve të tilla si Pernod, Ricards, Pastis. Nuk ofron luks, megjithatë kërkon një barist të specializuar dhe përveç kafesë në orën e apertivit, ofrojnë varietete të larmishme sallaturinash, kokteile, aperitivë të zgjedhur, shampanjë, verëra të gazuara, likere etj. Ky tip lokali është përhapur sot edhe në Itali dhe gjenden kryesisht në zona turistike ose të zona ku banojnë të pasurit.

7. Birraritë, lokal tipik gjerman,

në të cilin mbizotëron arredimi me dru, shërben si vend takimi për grupe shoqërore të cilët këndojnë dhe argëtohen. Konsumohet birrë e shoqëruar kryesisht me salçiçe dhe salcat përkatëse. Mobilimi i tij është me dru dhe shpesh herë fuçi të mëdha druri, shërbejnë si tavolina për klientët.

8. Bari i hotelit,

ndodhet kryesisht afër hyrjes së hotelit në hollet e mëdha dhe afër kopshtit ose pishinës. Megjithëse është vend lehtësisht i arritshëm, ai duhet të ruajë qetësinë, afrimitetin, intimitetin etj. Bari duhet të ketë një përdorim racional të hapsirës me ambjente që nuk shihen nga klientët ku instalohen pajisjet, gotat, shishet apo filxhanet e përdorur. Personeli duhet të jetë në lartësinë e duhur dhe shumë profesionist. Klienti mund të porosisë çdo lloj pije, nga kafetë deri tek pijet alkolike apo pijet e përziera. Banaku i barit përfaqëson pjesën më të rëndësishme. Nga ana e klientit banaku ka gjatësi në varësi të ambjentit ku është vendosur dhe ka një pjesë të ngritur për të mbuluar nga syri i klientëve kryerjen e punëve. Pjesa e brendshme duhet të jetë funksionale dhe e organizuar në mënyrë të tillë që të përdoren lehtë pajisjet duke përfshirë shtrydhësen e frutave dhe makinën e akullit ashtu si dhe kapakët e frigoriferit. Ky banak kompletohet nga rafti për vendosjen e gotave dhe mbajtësen e shisheve ku rradhiten shishet bazuar tek karakteristikat dhe përmbajtja. Në dhomën e pasme, vendoset makina e kafesë, disa frigoriferë me temperatura të ndryshme dhe lavastovilja e gotave dhe pajisjeve të tjera të barit.

*Personeli i barit*

Stafi i barit përzgjidhet me kujdes nga drejtuesit, pasi duhet të ketë kualifikimin e duhur dhe të përmbushin disa kritere për t’u pranuar si të tillë.

* Të ketë një paraqitje të mirë
* Të ketë aftësi të mira komunikuese
* Të ketë sjellje të shkëlqyer
* Të ndjekë shkallët e karrierës
* Të zotërojë disa gjuhë të huaja
* Të ketë aftësi menaxhuese
* Të ketë aftësi të punojë në grup
* Të jetë i ndershëm
* Të ketë përvojë pune

*Skema organizative e personelit të barit:*

|  |
| --- |
| Bar - manager |

|  |
| --- |
| Barman / bartender |

Commis Bar waiter

Barman / bartender është personi më i rëndësishëm në bar. Ai bashkë me kolegët e tij i jep barit në një farë mënyre fizionominë e vet.

Barman duhet të ketë fantazi dhe të jetë kreativ. Është i rëndësishëm po aq sa dhe vetë të shërbyerit në bar, me aftësi të shkëlqyera profesionale, disponibilitet dhe i aftë të mirëpresë klientët në bar.

Këto aftësi bëjnë që shërbimi në bar të jetë i rafinuar. Në baret ku menaxheri i barit nuk ekziston, pjesa e menaxhimit i delegohet barmanit.

**20. Ndërtimi dhe funksionimi i barit**

Termi bar, nënkupton ambjentin ku shërbehen pijet. Madhësia dhe forma e barit lidhen ngushtë me sipërfaqen (hapsirën) në dispozicion, llojin e aktivitetit që do të kryejë bari dhe numrin e klientëve që parashikohen të frekuentojnë barin..

Në varësi të sipërfaqes, kompozohet edhe forma e banakut të barit. Format më tipike janë:

1. Banaku drejtkëndorë
2. Banaku në këndin 90 0
3. Banaku në qendër të hollit

Klientët mund të qëndrojnë në këmbë përpara banakut, mund të ulen në tavolinë ose mund të ulen pranë banakut të barit (në stolat e barit) në pritje për t’i shërbyer.

Forma dhe madhësia e barit, gjithashtu është edhe çeshtje shijesh dhe konceptimi nga projektuesi i tij.

Pas banakut të barit vendosen vitrinat për ekspozimin e pijeve që ofrohen në bar ose që shërbejnë për të përgatitur pije mixe, kokteile etj. Vitrinat mund të jenë prej dërrase, qelqi, pasqyre dhe të ndriçuara nga drita me ngjyra të ndryshme, për t’a bërë barin vendin ku klienti shijon çdo gjë, pijen dhe ambjentin.

Në sipërfaqen e banakut të barit dhe poshtë vitrinave duhet të vendosen:

1. Sistemi me furnizim/ shkarkim uji
2. Frigoriferët (për pijet, lëngjet, birrat etj).
3. Aparat ekspresi profesional
4. Makina e akullit
5. Makina për larjen e gotave, filxhanëve etj.
6. Lavaman inox
7. Dollape ruajtëse (për furnizim ritmik të paktën gjatë një turni)
8. Vitrinë ekspozuese (për antipasta të vogla, ëmbëlsira, sallatra etj.)
9. Kasa
10. Aparati për birrat e hapura (kriko)

Sipërfaqja e barit duhet të parashikojë lëvizjen lirshëm të barmanit dhe është afërsisht 1 – 1,3 m. Gjithashtu gjatësia e banakut apo sipërfaqja duhet të parashikojë numrin e baristëve që do të punojnë në bar. Gjatësia dhe sipërfaqja e banakut të poshtëm, parashikon kryerjen me lehtësi të të gjithë veprimtarisë së barmanit, procese që kryhen në këtë banak, veprime të cilat nuk është e nevojshme të shikohen nga klientët. Gjerësia e këtij banaku është rreth 60 cm dhe lartësia nga toka rreth 1 m, në mënyrë të tillë që trupi i baristit të jetë i dukshëm në banak. Poshtë në dysheme vendoset një sipërfaqe prej dërrase ose gome e cila e mbron barmanin nga aksidentet në punë si goditja nga rryma elektrike, rrëshqitja nga ujrat etj.

E gjithë sipërfaqja e suprinave të banakut duhet të jetë prej një materiali që pastrohet lehtësisht, nuk ndryshket dhe ka forma dhe cepa të rrumbullakosura.

Pjesa e sipërme e banakut ( banaku i sipërm ), është vendi ku klienti shikon çdo veprim të barmanit dhe ku klienti mund të konsumojë pijen e porositur.

Në baret ku në banak punojnë më shumë se dy barmanë, zakonisht secili prej tyre është i specializuar për procese pune dhe veprimtari të veçanta. Kjo ndodh kryesisht në baret e vendosura në qendër të sipërfaqes, ku barmanet vëzhgojnë e kanë nën kontroll të gjithë klientët e barit dhe në këtë rast numri i klientëve është i konsiderueshëm.

**21. Pajisjet dhe mjetet e punës në bar**

*Mjetet e punës në bar:*

Shaker

Mixing glass

Lugë përzierëse e gjatë ( bar spoon)

Pinceta(tongs)

Pinca për frutat (të gjata)

Mbajtëse akulli termike

Grirëse arre moskat

Hinka e barit

Kullesa e barit

Hapse shishesh universale

Mulli piperi

Kripore

Filxhanë e pjata filxhanësh kafeje/ çaji

Lugë çaji/kafeje

Çajnikë

Shtrydhëse agrumesh

Kuller (kovë akulli për ftohjen e shisheve)

Tapë shishe shampanje

Kana uji dhe lëngjesh

Dekantuese vere

Tabaka

Mbajtëse pecetash

Masë pijesh

Mbajtëse frutash (condiment holder)

Kana qumështi dhe krem qumështi

Thika dekoruese

Thika prerëse

Dërrasë prerëse

Lopatë akulli

Shtypës frutash

Presues kafeje

Shpërndarës kakao, kanelle

Mbatëse pipash

Spet bottle (shishe për lëngje frutash)

Metal pour (tapë metalike për rrjedhje të vazhdueshme të pijeve)

Plastic pour (tapë plastike për rrjedhje të vazhdueshme të pijeve)

Biberon plastik ( shishe për mbajtjen e lëngut të limonit)

Mbajtëse lugësh

Xhezve profesionale me sqep (çeliku)

*Pajisjet /aparatet / makineritë:*

Blander

Tapetet e gomës (vendosen mbi suprinën e banakut të barit)

Vasketa për gotat

Kosh mbeturinash

Thyerse akulli

Mikser elektrik

Kulluese plastike (për kullimin e gotave)

Shtrydhëse frutash

Scuizer (shtrydhëse limoni)

Aparat për kafe filtër

Aparat për kafe moka

Sifon për pana (bombël inox për krem qumështi)

Thyerse metalike arrash

Hapese metalike konservash

**22. Pijet bazë në bar. Masat e pijeve në bar, llojet.**

*Pijet bazë në bar:*

* Konjak
* Whisky
* Vodka
* Rum
* Gin
* Tequila
* Amaro
* Likeret

*Karta e barit:*

Në të gjitha baret, karta e barit duhet të jetë e dukshme për klientët sepse:

1. klienti duhet të njihet me çmimet që ofrohen në bar,
2. përzgjedh pijet ose të kërkon mendimin e baristit për të bërë zgjedhjen e duhur,
3. përzgjedh kokteilet (është e domosdoshme të shkruhen përbërësit e kokteileve në kartë).

Kjo kartë (listë) e pijeve duhet të jetë e përditësuar dhe me paraqitje të bukur e të rregullt sepse ka lidhje edhe me imazhin që krijon klienti për barin.

*Rregulli i shkrimit të pijeve në kartë:*

1. Verërat
2. Aperitivët
3. Pijet alkolike
4. Birrat
5. Pijet jo alkolike
6. Pijet e ngrohta

*Pijet dhe masat:*

* Soft drinks 10 cl
* Beers 250 ml, 330 ml, 500 ml
* Liqueurs 2 cl, 4 cl
* Red wine 10 cl
* White wine 10 cl
* Coctails 7 cl, 10 cl, 20 cl ( sipas llojit)
* Mixed 7 cl, 20 cl
* Spirits 4 cl
* Cognac 4 cl
* Whiskey 4 cl
* Dessert wine 8 cl
* Champagne 10 cl
* Aperitifs 5 cl,
* Brandy 4 cl
* Bitters 02 cl
* Fruit juice 0.2 l
* Soft drinks 0.2 l
* Mineral water 0.2 l, 0.5 l
* Hot drinks

*Inventari në bar:*

* Brandy
* Whisky
* Vodka
* Rum
* Gin
* Vermuth
* Dessert wines
* Herbal bitters
* Bitters
* Anisees
* Fruit spirits
* Liqueurs
* Beers
* Non alcoholic drinks
* Fruit and vegetable juices
* Fillers
* Syrups
* Red wines
* White wines
* Rose wines
* Sparkling wines
* Garnitures
* Sugar

1. **Pijet mixe, dekorimi i tyre**

Pijet mixe, kokteilet janë pije të përziera të cilat mund të realizohen me katër mënyra kryesore:

1. Me shaker ( tundës)
2. Me gotë përzierse
3. Me blander
4. Direkt në gotën e klientit

Ato mund të jenë:

1. Alkolike
2. Jo alkolike

Fjala kokteil e përkthyer nga anglishtja do të thotë bisht gjeli dhe mendohet që kokteili e mori këtë emër pikërisht për shumëllojshmërinë e ngjyrave që ofron kjo pije magjike, duke e krahasuar atë me bishtin e gjelit.

Gjithashtu mendohet se emri kokteil rrjedh nga emri Coquetiers, që ishte vajza e një shefi indian që përgatiste përzierje të mahnitshme.

Gjithsesi ekziston një mungesë e qartë mbi origjinën e emrit kokteil.

Të tjerë tregojnë se që në vitin 1920 ne SHBA, likeret përziheshin me shtesa dhe përbërës të tjerë për të realizuar kokteile të famshme.

Të servirësh një kokteil një të ftuari apo miku për një mbrëmje të veçantë ose të qetë është shenjë e një mikpritje të rafinuar nga i zoti i shtëpisë , nga bartenderi.

Kokteielet janë pije të përgatitura nga përzierja e më shumë se dy përbërsve të ndryshëm dhe kryesisht të karakterizuara nga një % e lartë alkoli dhe prandaj shërbehet në sasi të vogla. Koktele me përmbajtje më të vogël alkolike marrin emrin longdrinks.

Përdorimi i këtyre pijeve është tendencë e viteve të fundit dhe është krijuar për të shijuar pije të ndryshme nga ato që janë përdorur për shumë e shumë vite.

Çelësi i suksesit për të realizuar kokteile me teknikat e metodat e duhura është njohja e pijeve dhe përbërsve të tjerë dhe sekreti i kombinimit të tyre. Një kokteil për të patur pamje magjike dhe shije fantastike duhet që bartender të ketë një përvojë të gjatë profesionale. Për t’u bërë një bartender i mirë është e nevojshme të kesh njohuritë e duhura, gotat dhe mjetet profesionale të punës si dhe një udhëzues (libër) që mund të ndodhet gjithmonë në banakun e barit. Pijet mixe duhet të jenë gjithmonë joshëse dhe t’a shoqërojne klientin kryesisht gjatë orëve të mbrëmjes për t’i krijuar mundësinë për t’u relaksuar apo festuar një event special. Bartender kudo në botë realizojnë pije mixe duke krijuar mundësinë që vetë klienti në banakun e barit të shijojë edhe realizimin e përzierjes. Gjatë krijimit të pijeve mixe, duhen përdorur sasi të caktuara të përbërsve sipas një logjike të caktuar për të krijuar pijen ideale. Kur një bartender krijon një pije të re, gjithmonë ai ka eksperimentuar më parë kombinimin e ingredientëve të ndryshëm dhe pijeve në sasi të caktuara.

Kokteilet mund të shërbehen si: Aperivë, dixhestivë dhe longdrinks. Secila nga këto ndahet në disa kategori të tjera. Kjo tregon se aftësia për të përzier pijet dhe ingredientët e tjrë, është një art i vërtetë me rregullat e saj por duke krijuar edhe hapsirë për kreativitet.

*Pijet qe nevojiten në barin e kokteileve, pijeve mixe:*

* Votka
* Rum
* Gin
* Whisky
* Tequila
* Brandy

*Frutat dhe ingredientë të tjerë për dekorimin e pijeve mixe / kokteileve:*

* Limoni
* Portokalli
* Stikë me kombinime frutash
* Ananasi
* Lyerja e buzës së gotës me sheqer
* Shega
* Mente
* Ullinj
* Veza
* Luleshtrydhe
* Fruta pylli
* Domate qershi
* Pjeshka
* Kivi
* Mango
* Qershi
* Kanella
* Arra moskat
* Kastraveci
* Molla,
* Mjalti,
* Cokollata
* Qumeshti,
* Qitro,
* Banane
* Dardha etj.

E rëndësishme është të theksohet se dekorimi i kokteileve, ashtu si dhe ingredientët dhe pijet që përzihen, duhet të ndjekin një logjikë të caktuar të kombinimit dhe përdorimit. Rekomandohet që nëse përzierja ka në përbërje një apo disa fruta, athere dhe dekorimi bëhet me të njejtat fruta, ose me të paktën njërën nga frutat. Bartender sot tentojnë të realizojnë edhe dekorime të tjera tendencë, por duke patur shumë kujdes në kombimin e ngjyrave apo shijen e kokteilit. Dekoret duhet të jenë të ngrënshme dhe të përgatiten pak përpara realizimit të pijes mixe.

**24. Shërbimet speciale në sy të klientit**

Janë shërbime që realizohen në prani të klientit, në një tavolinë ngjitur me atë të klientit ose në një karrocë geridon, një shërbim që klienti e ndjek me shumë kënaqësi dhe vëmendje.

Këto shërbime janë shërbime që ofrohen në hotele dhe restorante luksoze dhe çmimi i tyre është i konsiderueshëm.

Shërbimet që ofrohen në këtë grup janë:

1. Filetimet, transhimet

2. Flambimet

3.Erëzimet, marinimet e sallatave, përgatitja e dresing

*Filetimet*

Në këtë grup bëjnë pjesë:

* Filetimi i frutave (molla, ananasi, pjeshka, dardha, kivi, banane, portokalli etj.)
* Filetimi i peshkut (të zier, të pjekur, salmonit)
* Coptimi i krustaceve
* Filetimi i shpendëve (pula, zogu, rosa etj.)
* Filetimi i mishit, transhimi i kofshës së mishit, kurrizit të kafshës
* Prerja e djathrave, proshutave, tortave etj.

*Flambimet (Flakërimet)*

Vetë fjala vjen nga frengjishtja **flambés,** që do të thotë flakë. Janë ushqime që përgatiten në prani të klientit duke krijuar një shfaqje të bukur për shkak të flakës gjatë gatimit.

Flambimi është përpunimi përfundimtar i ushqimit në flakë.

* Flambimi i frutave ( banane, pjeshkë, ananas, dardhë,etj.)
* Flambimi i krepave
* Flambimi i ushqimeve (pjata të para, të dyta etj.)

Personeli i shërbimit që kryen flambimet, duhet të jetë tejet i kualifikuar dhe të ketë afësi të menaxhojë çdo situatë. Ai duhet të ketë aftësinë të gatuajë në mënyrë spektakolare por jo me flakë të mëdha (merret në konsideratë sasia e alkolit që përdoret), pasi jo vetëm prishet shija e gatimit nga sasia e madhe e alkolit, por edhe rrezikon që shfaqja e flakës të mund të shkaktojë edhe dëme ë tjera.

**25. Rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit në shërbimet speciale në sy të       klientit**

Komunikimi dhe qëndrimi i kamarierit gjatë realizimit të shërbimeve speciale, janë faktorë të rëndësishëm që tregojnë profesionalizëm, standart të lartë shërbimi dhe kulturë.

Personeli që kryen këto shërbime, duhet të :

* ketë aftësi shumë të mira komunikuese,
* ketë aftësi shumë të mira profesionale,
* ketë sjellje të hijshme,
* jetë i pashëm,
* zotërojë gjuhë të huaja,
* tregojë kujdesin e duhur ndaj klientit,
* krijojë atmosferë të këndshme duke komunikuar me qetësi,
* qëndrojë drejtë, gjatë proceseve të punës përpara klientit,
* ketë njohuri për t’iu përgjigjur të gjitha pyetjeve të klientëve,
* ketë njohuri dhe aftësi për të zbatuar rregullat e estetikës në gatim dhe dekorimit të pjatës.

**26. Skicimi i pjatave në shërbimet speciale në sy të klientit**

Zakonisht pjatat ku do të vendosen produktet e filetuara vijnë të dekoruara nga kuzhina dhe kamarieri që kryen shërbimin në sy të klientit vendos vetëm produktin kryesor. Gjatë skicimit të pjatës në kuzhinë mbahen parasysh rregullat estetike të dekorimit të ushqimit, kombinimit të ngjyrave dhe kontrasteve me to.

Pjata ku do të vendoset produkti që do të flambohet në sy të klientit zakonisht skicohet dhe dekorohet nga vetë kamarieri. Dekorimi ndjek një logjikë të caktuar duke patur parasysh produktin që flambohet, por edhe dëshirat personale të klientit që e ka porositur. Rregullat e dekorimit janë pothuajse të njejta me ato që kemi cituar më lart: mbahet parasysh përbërja e produktit, shtesat që do të përdoren në flambim dhe mënyrat e dekorimit dhe kombinimit të ngjyrave, por duke mbajtur parasysh gjithashtu shijen dhe kombinimin e tyre.

Në karrocën geridon ku kryhen shërbimet speciale, janë të ekspozuara ingredientët, shtesat dhe aksesorët të cilët janë lehtësisht të dukshëm për klientin. Në momentin përfundimtar, përpara shërbimit, klienti mund të pyetet për dëshirat e tij të cilat merren në konsideratë, por nga ana tjetër edhe i sygjerohet atij.

Skicimi i pjatave bëhet edhe më i rëndësishëm në rastim e erëzimit të sallatave dhe përgatitjes të dresingut.

Në këtë rast kamarieri ka në dispozicion të gjithë përbërësit (të larë, pastruar dhe prerë sipas një forme të caktuar) dhe ingredientët për ta realizuar. Është aftësia e tij profesionale që bën të mundur që pjata të skicohet dhe paraqitet bukur dhe me estetikë, me ngjyra të kombinuara, me dresing të vendosur gjithashtu me shije dhe finesë duke marrë në konsideratë edhe shijen e sallatës së përgatitur.