**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional, KUZHINË - PASTIÇERI, Niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Të kryejë procese përgatitore në kuzhinë dhe pastiçeri.
* Të kryejë ndarjen anatomike sipas llojit të mishit.
* Të hartojë planin e prodhimit ne kuzhinë.
* Të përgatisë buljone.
* Të përgatisë supra të ndryshme.
* Të përgatisë salca të nxehta dhe të ftohta.
* Të përgatisë asortimente me mish.
* Të përgatisë asortimente me shpendë dhe kafshë të egra.
* Të përgatisë asortimente me peshk dhe prodhime deti.
* Të përgatisë brumëra specialë.
* Të përgatisë rizoto.
* Të gatuajë asortimente me brumëra specialë.
* Të përgatisë asortimente të menuve për bankete.
* Të përgatisë asortimente të menuve për kokteje.
* Të përgatisë antipasta.
* Të përgatisë garnitura me perime dhe brumëra.
* Të gatuajë bukë dhe prodhime brumi për shërbim në restorant.
* Të gatuajë asortimente tipike shqiptare.
* Të përgatisë produkte të konservuara në kuzhinë.
* Të përgatisë shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede, gliko.
* Të përgatisë kremra në pastiçeri.
* Të përgatisë brumëra në pastiçeri.
* Të përgatisë fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri).
* Të përgatisë asortimente të ndryshme në pastiçeri.
* Të përgatisë akullore, sorbeto, kasata dhe parfe në pastiçeri.
* Të dekorojë ushqimet në kuzhinë dhe pastiçeri sipas rregullave të estetikës.
* Të zbatojë elementet e marketingut në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë.
* Të zbatojë rregullat e higjienës në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë.
* Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në veprimtarinë e
* kuzhinës dhe pastiçerisë.
* Të kryejë llogaritje ekonomike në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë.
* Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës.
* Të kryejë inventarizimin e mjeteve tё punёs.

**Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:**

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Kuzhinë-pastiçeri”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin Certifikatën Profesionale të nivelit dhe Suplementin përkatës të saj, të punonjësit të kualifikuar në këtë kualifikim profesional.

Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës si kuzhinier dhe si pastiçier në restorante dhe pastiçeri të ndryshme në industrinë e mikpritjes.

Me përfundimin e kualifikimit profesional “Kuzhinë-pastiçeri”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, (menaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në kualifikimin përkatës, për të fituar diplomën e “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesëm ose universitare.

**Shënim:** Ky dokument është hartuar në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës së Republikës së Shqipërisë, të nenit 29, pika 4 të ligjit nr. 15/2017, “Për arsimin dhe formimin profesional në Republikën e Shqipërisë”, të nenit 14 pika 2/dh, pika 3, 4, 6 dhe të shtojcës 1 të ligjit nr.10247, datë 4.3.2010, “Për kornizën shqiptare të kualifikimeve” (i ndryshuar).