**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**KUZHINË - PASTIÇERI (PILOT), Niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Të organizojë vendin e punës.
* Të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës, sipas recetës.
* Të verifikojë zbatimin e fletëkërkesës.
* Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
* Të vlerësojë treguesit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recetës (kontrolli i cilësisë).
* Të zbatojë teknikat e prerjes dhe qërimit, sipas recetës.
* Të kryejë peshimin dhe matjen e lëndëve të para, sipas recetës.
* Të kryejë ndarjen anatomike të mishit.
* Të etiketojë dhe magazinojë lëndët e para dhe ndihmëse.
* Të përdorë teknikën dhe teknologjinë e përpunimit sipas recetës.
* Të përgatisë menutë ditore, javore dhe për evente.
* Të plotësojë dokumentacionin e nevojshëm në kuzhinë.
* Të llogarisë vlerat kalorike të një pjate.
* Të llogarisë koston e një pjate.
* Të gatuajë supa sipas recetës
* Të gatuajë salca sipas recetës, duke i kombinuar me ushqimet bazë në kuzhinë
* Të përgatisë marinada për mish, peshk dhe perime
* Të gatuajë brumërat në kuzhinë, sipas recetës
* Të përgatisë antipasta, sipas recetës.
* Të përgatisë garnitura, sipas recetës.
* Të përgatisë gatimet me peshk dhe prodhime deti.
* Të përgatisë bazat e ëmbëlsirave.
* Të përgatisë kremrat e pastiçerisë.
* Të përgatisë ëmbëlsirat e kuzhinës.
* Të përgatisë gatime tradicionale shqiptare, sipas krahinave.
* Të përgatisë gatime të kuzhinës ndërkombëtare.
* Të përgatisë ushqime për pritje, bankete, bufe, etj.
* Të dekorojë pjatën.
* Të kryejë vlerësimin organo-shqisor gjatë gjithë kohës së gatimit.
* Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik
* Të demonstrojë korrektësi, sinqeritet.
* Të punojë në grup.
* Të zbatojë me përpikmëri etapat e procesit teknologjik
* Të zbatojë rregullat e ruajtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.
* Të përdorë me efektivitet lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
* Të zbatojë rregullat në kuzhinë/pastiçeri komfort ligjit për higjienën dhe cilësinë ushqimore (HACCP)
* Të përdorë dokumentacionin teknik, librin e normativave dhe të firove.
* Të mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë.

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

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me 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, pastiçeri, hotele, mensat e spitaleve, agjencitë katering, pranë qendrave tregtare, kopshte, shkolla, azile etj., në industrinë e mikpritjes.

Me përfundimin e kualifikimit profesional “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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).