



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Sektori i Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“BAR-RESTORANT”

Niveli i tretë në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

G1-III-18

Tiranë, Mars 2018

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Emërtimi i kualifikimit	“Bar-Restorant”			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	G1-III-18
Qëllimi:	Qëllimi i kualifikimit profesional profili “Bar-Restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është të përgatisë punonjës të kualifikuar për shërbime në Bar – Restorant apo për krijimin e një biznesi privat, si dhe të zhvillojë personalitetin e individëve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në institucionet e arsimit profesional që ofrojnë kualifikim profesional në “Bar-Restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kane mbaruar dy vitet e para të shkollës së mesme në kualifikimin profesional “Hoteleri-Turizëm” niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; - janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Bar-Restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Suplementin përkatës të punonjësit të kualifikuar në këtë fushë. Ky kualifikim i jep individit mundësinë që t’i drejtohet tregut të punës për punësim në bare, restorante, klube, hotele, diskoteka, kroçere, agjenci katering, pastiçeri, piano bar, wine bar, berrari, si dhe në veprimtari të tjera që ushtrohen në këtë drejtim. Gjithashtu, individit mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e shërbimeve e shërbimeve në bare dhe restorante.</p> <p>Me përfundimin e kualifikimit profesional “Bar-Restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individit ka të drejtë të vazhdojë arsimimin në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, si teknik/menaxher dhe fiton të drejtën e Diplomës së Maturës Shtetërore Profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesëm dhe universitare.</p>			
Data e validimit				
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	G-II-01-11			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI

Individi duhet të dijë:

Etika profesionale

- Të shpjegojë rregullat e veshjes së uniformës dhe të mirëmbajtjes së saj nga baristi dhe kamarieri;
- Të përshkruajë parimet etikës profesionale në punë;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës së pajisjeve, mjeteve dhe vendit të punës;
- Të shpjegojë rregullat e komunikimit me klientët në banak dhe në restorant;
- Të shpjegojë rregullat e qëndrimit në banak dhe restorant;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të gjuhës së trupit në banak dhe restorant;
- Të dallojë rregullat e komunikimit ndërkulturor me klientët në banak dhe restorant;
- Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit në gjuhë të huaj me klientët;
- Të përshkruajë rregullat e sjelljes me personat me aftësi ndryshe;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme në banak dhe restorant;
- Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit profesional me sektorët e tjerë;
- Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit etik me kolegët, eprorët dhe vartësit;

Organizimi i vendit të punës

- Të dallojë mjetet dhe pajisjet që përdoren në banak nga ato që përdoren në restorant;
- Të përshkruajë rregullat e përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve në banak dhe restorant;
- Të shpjegojë mënyrën e funksionimit të pajisjeve në banak;
- Të shpjegojë mënyrat e mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në banak dhe restorant;
- Të dallojë standardet teknike të përdorimit të pajisjeve në vendin e punës;
- Të përshkruajë rëndësinë e dokumentacionit teknik në banak;
- Të përshkruajë mënyrën e hartimit të fletë-porosisë në banak;
- Të përshkruajë rëndësinë e dokumentacionit financiar në banak dhe restorant;
- Të përshkruajë rëndësinë e llogaritjes së firove në banak dhe mënyrën e minimizimit të tyre;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së kostove të thjeshta në banak;
- Të përshkruajë mënyrën e inventarizimit të mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe ndihmëse në restorant dhe banak;

- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së gotave dhe aksesorëve dekorativë për shërbimin e pijeve mikse në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së mjeteve të punës për përgatitjen e pijeve mikse në bar;
- Të listojë llojet e detergjenteve dhe dezinfektuesve që përdoren në vendin e punës;
- Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të rregullave të sigurisë në punë;
- Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së mbeturinave sipas llojit;
- Të shpjegojë rëndësinë e zhvillimit të qëndrueshëm të mjedisit;

Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje në banak

- Të shpjegojë ndërtimin e banakut të barit ku përgatiten pije mikse;
- Të shpjegojë rregullat e hartimit të kartës së pijeve (meny) në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e mbikëqyrjes së parapërgatitjeve të bëra nga personeli ndihmës në bar;
- Të listojë mjetet dhe pajisjet e punës që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta në banak;
- Të shpjegojë mënyrat e përdorimit të mjeteve të punës në banak;
- Të shpjegojë mënyrën e ndërtimit të makinerisë së ekspresit dhe mullirit bluarës të kafesë;
- Të shpjegojë teknikat e bluarjes së kafesë;
- Të listojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli në banak;
- Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të cilësisë së lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Të shpjegojë rëndësinë e peshimit dhe matjes së lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli në banak;
- Të shpjegojë teknikat e peshimit dhe matjes së lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli në banak;
- Të dallojë pijet mikse me bazë alkooli dhe kafeje që përgatiten në banak;
- Të listojë pijet e ngrohta mikse që përgatiten në banak;
- Të shpjegojë teknikat e realizimit të pijeve mikse të ngrohta në banak;
- Të listojë pijet mikse të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli që përgatiten në banak;
- Të shpjegojë teknikat e realizimit të pijeve mikse të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli në banak;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së qumështit të skremuar dhe llojeve të tjera të qumështit në banak;

- Të shpjegojë rëndësinë e dekorimit të pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli që përgatiten në banak;
- Të shpjegojë rëndësinë e produkteve shoqëruese të pijeve mikse të ngrohta e të ftohta me bazë kafeje dhe alkooli në banak;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të pijeve mikse të ngrohta për klientët në banak;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të pijeve të ngrohta mikse nga banaku në tavolinën e klientit;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të pijeve mikse të ftohta me bazë kafeje për klientët në banak;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të pijeve mikse të ftohta me bazë kafeje nga banaku në tavolinën e klientit;
- Të listojë defektet e pijeve mikse gjatë përgatitjes dhe rëndësinë e konstatimit në kohë të tyre;

Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse në banak

- Të përshkruajë mënyrat e ndërtimit të një bari profesional;
- Të përshkruajë mënyrat e vendosjes së barit në hapësirë;
- Të përshkruajë mënyrat e vendosjes së pajisjeve në bar;
- Të listojë llojet e bareve;
- Të listojë pijet bazë që përdoren në bar;
- Të përshkruajë rëndësinë e sistemimit të lëndëve të para dhe ndihmëse në bar;
- Të dallojë mënyrat e kombinimit të pijeve alkoolike me lëngje frutash dhe shurupra;
- Të shpjegojë konceptet mbi recetën dhe recepturat;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të dallojë teknikat e përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e kreativitetit dhe përdorimit të elementeve të estetikës gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren në banak;
- Të dallojë cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren në banak;
- Të dallojë llojet e gotave dhe përdorimin e tyre sipas llojit të pijeve mikse që përgatiten në bar;
- Të dallojë llojet e shaker-ave që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të blender-it gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të gotës përzierëse gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të mikserit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të listojë llojet e akullit që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse në bar;

- Të dallojë frutat që përdoren për dekorimin e pijeve mikse;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të frutave dhe perimeve të stinës, tipike shqiptare dhe organike që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e dekorimit të pijeve mikse;
- Të dallojë pijet mikse jo alkoolike që përgatiten në bar;
- Të shpjegojë rëndësinë e produkteve shoqëruese të pijeve që përgatiten në bar;
- Të dallojë llojet e shisheve dhe masat e pijeve në shishe që përdoren për shfaqje në bar;
- Të dallojë llojet e gotave që përdoren për shfaqje në bar;
- Të shpjegojë teknikën flair dhe kushtet për përdorimin e saj;
- Të shpjegojë llojet e lojërave që përdoren në bar gjatë përgatitjes së pijeve mikse dhe kushtet e realizimit të tyre;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së pijeve mikse në sy të klientit në bar;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të pijeve mikse në sy të klientit në bar;
- Të shpjegojë rregullat e shërbimit të pijeve mikse nga banaku i barit në tavolinën e klientit;

Shërbime speciale në restorant

- Të listojë llojet e ushqimeve sipas radhës së shërbimit;
- Të shpjegojë rëndësinë e parapërgatitjeve për realizimin e shërbimeve speciale në sy të klientit;
- Të shpjegojë rëndësinë e qëndrimit dhe të komunikimit me klientët gjatë kryerjes së shërbimeve speciale në sy të klientit;
- Të listojë llojet e mjeteve të punës që përdoren për shërbime speciale në sy të klientit;
- Të listojë llojet e frutave që filetohen dhe mënyrat e filetimit të tyre;
- Të listojë llojet e peshqve që filetohen dhe mënyrat e filetimit të tyre sipas mënyrës së gatimit;
- Të listojë llojet e shpendëve që filetohen dhe mënyrat e filetimit të tyre;
- Të shpjegojë rëndësinë e filetimit të mishrave;
- Të shpjegojë mënyrat e prerjes së proshutave dhe djathërave;
- Të listojë llojet e produkteve që flakërohen (flambe);
- Të shpjegojë rregullat e përgatitjes së produkteve që flakërohen;
- Të shpjegojë rregullat e vendosjes në mënyrë estetike të produkteve në pjatë bashkë me dekoret;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes dhe përdorimit të llojeve të ndryshme dressing;
- Të shpjegojë rëndësinë e kombinimit të produkteve me dressing-un;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së pjatave të para dhe kryesore (flambe) në sy të klientit;

- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të pjatave të para dhe kryesore (flambe) sipas rregullave;
- Të shpjegojë teknikat e prerjes së tortave dhe racionimit të tyre sipas llojit;
- Të shpjegojë rëndësinë e shërbimit të ëmbëlsirave nga geridoni;

Shërbimi i pijeve dhe ushqimeve në restorant

- Të shpjegojë rregullat e mikpritjes së klientëve;
- Të shpjegojë rregullat e asistimit të klientëve në gardërobë dhe ambiente të tjera;
- Të shpjegojë rregullat e shoqërimit të klientëve në tavolinë;
- Të shpjegojë rregullat e shoqërimit të personave me aftësi ndryshe;
- Të shpjegojë rregullat e shtrimit sipas menyve, vakteve dhe llojit të aktivitetit;
- Të shpjegojë mënyrat e hartimit dhe shkrimit të menysë;
- Të dallojë llojet e menysë;
- Të shpjegojë mënyrën e ofrimit dhe prezantimit të menysë te klientët;
- Të prezantojë te klientët llojet e ushqimeve (stinore, shqiptare, organike etj.);
- Të shpjegojë rregullat e marrjes së porosisë;
- Të interpretojë porosinë e klientit në kuzhinë;
- Të shpjegojë rëndësinë e ofrimit të aperitivit te klientët;
- Të dallojë temperaturat e shërbimit të pijeve jo alkoolike dhe alkoolike;
- Të shpjegojë rregullat e shërbimit të pijeve jo alkoolike;
- Të shpjegojë rregullat e shërbimit të pijeve alkoolike;
- Të dallojë teknikat e ruajtjes së verës;
- Të shpjegojë mënyrën e leximit dhe interpretimit të etiketës së verës;
- Të shpjegojë rregullat e hapjes së verës dhe degustimit të saj;
- Të shpjegojë rregullat e shërbimit sipas llojit të verës;
- Të shpjegojë logjikën e kombinimit të ushqimit me pijet;
- Të listojë metodat e shërbimit të ushqimit (modern, me kapak cloche, geridon, francez etj.);
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të ushqimit sipas radhës, metodave dhe llojit të aktivitetit;
- Të shpjegojë rëndësinë e ofrimit të dixhestivit te klientët;
- Të shpjegojë rëndësinë e pranimit të vërejtjeve, sugjerimeve dhe përgëzimeve nga klientët dhe raportimit të tyre tek eprorët;
- Të shpjegojë mënyrën e dhënies së faturës dhe kryerjes së pagesës me klientët;
- Të shpjegojë mënyrën e përdorimit të pajisjeve elektronike për marrjen e porosisë dhe kryerjen e pagesës (palmar, P.O.S)
- Të listojë mënyrat e pagesave nga klientët;

- Të shpjegojë mënyrën e përcjelljes së klientit;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të elementeve të estetikës në shërbim;
- Të shpjegojë rregullat e dekorimit të restorantit dhe tavolinës gjatë aktiviteteve festive;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të pushimeve të kafesë;
- Të dallojë mënyrat e shtrimit për pushimet e kafesë;
- Të dallojë llojet e ushqimeve që përdoren në pushimet e kafesë;
- Të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të dokumentacionit përkatës për realizimin e aktiviteteve;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të konferencave, seminareve etj.;
- Të shpjegojë mënyrat e organizimit të sallës për seminare, konferenca etj.;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit në seminare, konferenca etj.;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të aktiviteteve catering (bankete, bufe, kokteile, brunch etj.);
- Të shpjegojë mënyrat e organizimit të sallës dhe tavolinave për aktivitete catering;
- Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit dhe të menaxhimit të personelit në aktivitete;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit në aktivitete catering;
- Të dallojë mënyrat e organizimit dhe të shërbimit sipas llojit të aktivitetit;
- Të shpjegojë rëndësinë e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në dhomën e klientit;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të punëve para dhe pas përfundimit të aktivitetit;
- Të shpjegojë rëndësinë e mbikëqyrjes së parapërgatitjeve të bëra nga personeli ndihmës në restorant;
- Të shpjegojë rëndësinë e raportimit tek eprorët për realizimin e detyrave në vendin e punës;

Siguria ushqimore

- Të shpjegojë bazat e zhvillimit të qëndrueshëm në industrinë e mikpritjes;
- Të përshkruajë ligjin shqiptar për sigurinë ushqimore;
- Të përshkruajë ligjet shqiptare dhe ndërkombëtare për certifikimin e sigurisë dhe cilësisë;
- Të dallojë konceptin standard ushqimor;
- Të përshkruajë rregullat e mbrojtjes së mjedisit;
- Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit të burimeve;
- Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit të mbetjeve për një mjedis të qëndrueshëm;
- Të shpjegojë rëndësinë e standardeve ISO dhe HACCP;
- Të shpjegojë rëndësinë e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në bar dhe restorant.

SHPREHI PROFESIONALE

Individi duhet të jetë i aftë:

Etika profesionale

- Të zbatojë rregullat e veshjes dhe të mirëmbajtjes së uniformës në bar dhe restorant;
- Të respektojë parimet etikës profesionale në punë;
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- Të respektojë rregullat e higjienës së pajisjeve, mjeteve dhe vendit të punës;
- Të komunikojë me etikë profesionale me klientët në banak dhe në restorant;
- Të zbatojë rregullat e qëndrimit në banak;
- Të zbatojë rregullat e përdorimit të gjuhës së trupit në shërbim;
- Të komunikojë në gjuhë të huaj;
- Të zbatojë rregullat e komunikimit ndërkulturor me klientët në banak dhe restorant;
- Të zbatojë rregullat e sjelljes me personat me aftësi ndryshe;
- Të zbatojë rregulloren e brendshme në vendin e punës;
- Të komunikojë në mënyrë profesionale me sektorët e tjerë;
- Të komunikojë në mënyrë etike me kolegët, eprorët dhe vartësit;

Organizimi i vendit të punës

- Të sistemojë mjetet, pajisjet dhe vendin e punës sipas rregullave;
- Të përzgjedhë mjetet e punës në banak dhe restorant;
- Të përdorë mjetet dhe pajisjet e punës në banak dhe restorant;
- Të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në banak dhe restorant;
- Të zbatojë standardet teknike të përdorimit të pajisjeve në vendin e punës;
- Të përdorë dokumentacionin teknik në banak;
- Të hartojë fletë-porosi në banak;
- Të verifikojë dhe nënshkruajë dokumentacionin financiar në vendin e punës (fletëhyrje, fletëdalje, inventarin etj.);
- Të kryejë llogaritje të thjeshta të firove në banak dhe t'i minimizojë ato;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove në banak;
- Të kryejë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe ndihmëse në restorant dhe banak;
- Të përgatitë gotat dhe aksesorët dekorativë për shërbimin e pijeve në bar;
- Të verifikojë mënyrën e përdorimit të llojeve të detergjenteve dhe dezinfektuesve në vendin e punës;
- Të ndajë mbeturinat sipas llojit;

Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje në banak

- Të hartojë kartën e pijeve (meny) sipas rregullave në bar;

- Të mbikëqyrë parapërgatitjet e bëra nga personeli ndihmës në bar;
- Të përgatitë mjetet dhe pajisjet e punës që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta në banak;
- Të përdorë mjetet e punës në banak sipas llojit të pijes mikse që do të përgatitet;
- Të përdorë makinerinë e ekspresit dhe mullirin bluarës të kafesë;
- Të zbatojë teknikat e bluarjes së kafesë;
- Të përgatitë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e pijeve mikse të ngrohta dhe të ftohta me bazë kafeje dhe alkool në banak;
- Të vlerësojë cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Të zbatojë teknikat e peshimit dhe matjes së lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e pijeve të ngrohta dhe të ftohtamikse me bazë kafeje dhe alkool në banak;
- Të përgatitë pije mikse të ngrohta me bazë kafeje dhe alkool në banak;
- Të zbatojë teknikat e realizimit të pijeve të tjera të ngrohta mikse në banak;
- Të zbatojë teknikat e realizimit të pijeve mikse të ftohta me bazë kafeje dhe alkool në banak;
- Të përgatisë qumështin e skremuar dhe lloje të tjera qumështi në banak sipas llojit të pijes mikse që do të përgatitet;
- Të dekorojë pijet e ngrohta dhe të ftohta mikse me bazë kafeje dhe alkool që përgatiten në banak;
- Të përgatitë produkte shoqëruese të pijeve mikse të ngrohta e të ftohta me bazë kafeje dhe alkool në banak;
- Të shërbejë pije mikse të ngrohta me bazë kafeje për klientët në banak;
- Të shërbejë pije mikse të ngrohta me bazë kafeje nga banaku në tavolinën e klientit;
- Të shërbejë pije mikse të ftohta me bazë kafeje dhe alkool për klientët në banak;
- Të shërbejë pijeve mikse të ftohta me bazë kafeje dhe alkool nga banaku në tavolinën e klientit;
- Të vlerësojë defektet e pijeve mikse të ftohta dhe të ngrohta gjatë përgatitjes së tyre në banakun e barit;

Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse në banak

- Të sistemojë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve mikse në bar;
- Të sistemojë pijet bazë që përdoren në bar;
- Të sistemojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren në bar;
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve mikse në bar;
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse (stinore, lokale etj.) për përgatitjen e pijeve mikse në bar;

- Të vlerësojë cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren në banak;
- Të përdorë lëndët e para dhe ndihmëse sipas proceseve të punës në banak;
- Të lexojë recetat për realizimin e pijeve mikse në bar;
- Të matë pijet dhe lëngjet sipas recetës gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të kombinojë pijet alkoolike me lëngje frutash dhe shurupra për realizimin e pijeve mikse në bar;
- Të zbatojë teknikat e përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të krijojë receta të reja pijesh mikse në bar, bazuar në logjikën e kombinimit të pijeve dhe kohës të përdorimit;
- Të parapërgatitë aksesorët për dekorimin e pijeve mikse në bar;
- Të përdorë gotat sipas llojit të pijes mikse që përgatiten në bar;
- Të përdorë shaker-in gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të përdorë blender-in gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të përdorë gotën përzierëse gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të përdorë pajisjen mikser gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;
- Të përdorë akullin gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar sipas llojit;
- Të parapërgatitë frutat për dekorimin e pijeve mikse në bar;
- Të përgatitë pije mikse në bar;
- Të përgatitë pije mikse jo alkoolike në bar;
- Të dekorojë pijet mikse që përgatiten në bar;
- Të përgatitë produkte shoqëruese të pijeve mikse në bar;
- Të shërbejë pije mikse për klientët në banakun e barit;
- Të shërbejë pije mikse nga banaku i barit në tavolinën e klientit;
- Të shërbejë produktet shoqëruese të pijeve mikse në bar dhe në tavolinën e klientit;
- Të përdorë shishet e duhura nga forma dhe sasia e përmbajtjes për shfaqje në bar;
- Të përdorë llojet e gotave të nevojshme për shfaqje në bar;
- Të realizojë teknikën flair në kushtet e përdorimit e saj për shfaqje në bar;
- Të përdorë lojëra të ndryshme gjatë përgatitjes së pijeve mikse në bar;

Shërbimet speciale në restorant

- Të përgatitë vendin (geridonin) dhe mjetet e punës për shërbime speciale në sy të klientit;
- Të përzgjedhë frutat për filetim;
- Të filetojë frutat sipas llojit;
- Të dekorojë dhe prezantojë produktet e filetuara;
- Të filetojë peshqit sipas llojit dhe mënyrës së gatimit;
- Të dekorojë dhe prezantojë peshqit e filetuar;

- Të filetojë shpendët sipas llojit ;
- Të dekorojë dhe prezantojë shpendët e filetuar;
- Të filetojë lloje të ndryshme mishi;
- Të dekorojë dhe prezantojë mishin e filetuar;
- Të presë proshuta dhe djathëra sipas teknikave të prerjes dhe llojit të tyre;
- Të flakërojë (flambojë) frutat sipas llojit dhe teknikave përkatëse;
- Të dekorojë dhe prezantojë produktet e flakëruara (flambuara);
- Të flakërojë (flambojë) ëmbëlsirat sipas llojit dhe teknikave përkatëse;
- Të dekorojë dhe prezantojë e ëmbëlsirat e flakëruara (flambuara);
- Të përgatitë dressing-e të ndryshme në sy të klientit sipas llojit të produktit;
- Të realizojë kombinimin e produkteve me dressing-un;
- Të përgatitë pjatat të para në sy të klientit (flambe);
- Të përgatitë pjatat kryesore në sy të klientit (flambe);
- Të dekorojë dhe prezantojë pjatat e përgatitura në sy të klientit;
- Të presë dhe racionojë torta sipas llojit;
- Të shërbejë ëmbëlsira nga geridoni te klienti;
- Të zbatojë rregullat e qëndrimit dhe të komunikimit me klientët gjatë kryerjes së shërbimeve speciale në sy të klientit;

Shërbimi i pijeve dhe ushqimeve në restorant

- Të zbatojë rregullat e mikpritjes së klientëve;
- Të asistojë klientët në gardërobë dhe ambiente të tjera;
- Të shoqërojë klientët në tavolinë;
- Të shoqërojë klientët me aftësi ndryshe sipas nevojave;
- Të realizojë shtrime sipas menyve, vakteve dhe llojit të aktivitetit;
- Të hartojë meny sipas llojit të aktivitetit, vakteve dhe specifikave të klientëve;
- Të ofrojë dhe interpretojë menytë te klientët;
- Të ofrojë te klientët llojet e ushqimeve (stinore, shqiptare, organike);
- Të shërbejë aperitivë;
- Të marrë porosinë te klientët ;
- Të sugjerojë kombinimin e ushqimit me pijet te klientët;
- Të dërgojë porosinë e klientëve në kuzhinë;
- Të komunikojë në mënyrë profesionale me kuzhinën;
- Të shërbejë pije jo alkoolike sipas temperaturave të shërbimit;
- Të shërbejë pije alkoolike sipas temperaturave të shërbimit;
- Të zbatojë teknikat e ruajtjes së verës;

- Të interpretojë etiketën e verës;
- Të hapë shishen e verës;
- Të ofrojë verën për degustim te klienti;
- Të shërbejë verën sipas llojit dhe temperaturës së shërbimit;
- Të zbatojë metodat e shërbimit të ushqimit (amerikan, me kapak cloche, geridon, francez);
- Të shërbejë ushqimin sipas radhës, metodave dhe llojit të aktivitetit;
- Të shërbejë dixhestivë te klientët;
- Të pranojë vërejtje, sugjerime dhe përgëzime nga klientët dhe t’i raportojë ato tek eprorët;
- Të ofrojë faturën te klienti sipas rregullave;
- Të pranojë kryerjen e pagesave sipas kërkesës së klientëve (cash, kartë krediti, transfertë bankare etj.);
- Të përdorë pajisjet elektronike për marrjen e porosisë dhe kryerjen e pagesës (palmar, P.O.S);
- Të përcjellë klientët;
- Të përdorë elementët e estetikës në shërbim;
- Të organizojë pushimet e kafesë;
- Të shtrojë tavolinat për pushimet e kafesë;
- Të sistemojë tavolinat për pushimet e kafesë;
- Të plotësojë dokumentacionin përkatës për organizimin e aktiviteteve katering, seminareve, konferencave, etj.;
- Të organizojë sallën për seminare, konferenca etj.;
- Të shërbejë në seminare, konferenca etj.;
- Të organizojë sallën për aktiviteteve katering sipas llojit (bankete, bufe, kokteile, brunch etj.);
- Të dekorojë restorantin dhe tavolinat me aksesore për aktivitete festive sipas llojit;
- Të planifikojë dhe menaxhojë personelin e shërbimit në aktivitete të ndryshme;
- Të shërbejë në aktivitete katering (bankete, bufe, kokteile etj.);
- Të shërbejë ushqime dhe pije në dhomën e klientit sipas rregullave përkatëse;
- Të mbikëqyrë realizimin e punëve para dhe pas përfundimit të aktivitetit;
- Të mbikëqyrë parapërgatitjet të bëra nga personeli ndihmës në restorant;
- Të raportojë tek eprorët për realizimin e detyrave në vendin e punës;

Siguria ushqimore

- Të zbatojë kriteret për zhvillim të qëndrueshëm në industrinë e mikpritjes;
- Të zbatojë ligjin shqiptar për sigurinë ushqimore;

- Të zbatojë ligjet shqiptare dhe ndërkombëtare për certifikimin e sigurisë dhe cilësisë;
- Të zbatojë kriteret e standardeve ushqimore;
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit;
- Të menaxhojë burimet sipas rregullave përkatëse;
- Të menaxhojë mbetjet për një mjedis të qëndrueshëm;
- Të zbatojë kriteret e standardeve ISO dhe HACCP;
- Të kujdeset për shëndetin dhe sigurinë e klientëve në bar dhe restorant;

KOMPETENCA TE PERGJITHSHME

Individi duhet të jetë i aftë:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficientë.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt, procesin e të nxënimit të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.
- Të demonstrojë sjellje dhe qëndrime etike në veprimtaritë shkollore dhe në komunitet;
- Të demonstrojë aftësinë për të pranuar dhe promovuar ndryshimin dhe inovacionin;
- Të demonstrojë aftësinë për të komunikuar dhe negociuar idetë në mënyrë eficiente me të tjerët;
- Të demonstrojë aftësinë për të menduar në mënyrë krijuese dhe novatore;
- Të demonstrojë aftësinë për të kontrolluar cilësinë e veprimtarive të punës;
- Të demonstrojë aftësinë për të identifikuar dhe për të zgjidhur në mënyrë krijuese problemet.