



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

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

KUZHINË - PASTIÇERI

Niveli i tretë në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

G2-III-22

Tiranë më, 2022

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Emërtimi i kualifikimit	Kuzhinë-pastiçeri			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	G2-III-22
Qëllimi:	Qëllimi kryesor i arsimimit në kualifikimin profesional “Kuzhinë-pastiçeri”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është “ <i>përgatitja profesionale e individëve për t’u punësuar në veprimtaritë që lidhen drejtpërdrejt me “Kuzhinë-pastiçeri” si punonjës të kualifikuar dhe zhvillimi i personalitetit të tyre për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon.</i> Zhvillimi te individit i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës dhe për t’u zhvilluar individualisht në drejtimet emocionale, intelektuale dhe një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në kualifikimin profesional “Kuzhinë-pastiçeri”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që: <ul style="list-style-type: none"> - kanë mbaruar kualifikimin profesional “Hoteleri-Turizëm”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK,; - janë në gjendje shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<ul style="list-style-type: none"> – Përfundimi me sukses i kualifikimin profesional “Kuzhinë-pastiçeri”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën profesionale dhe suplementin përkatës të përfundimit të këtij niveli, si punonjës i kualifikuar në këtë fushë profesionale, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. – Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës si kuzhinier dhe si pastiçier në restorante, pastiçeri të ndryshme, Bistro, Lounge, menca, njësi agroturistike, krociere, piceri etj. në industrinë e mikpritjes. – Me përfundimin e këtij niveli, individit ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin IV (manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në nivelin IV të KSHK-së, referuar nivelit IV të KEK, për të fituar të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare. 			
Data e validimit	Maj 2023			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	G-II-02-11, G-II-02-16			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

Në përfundim të kualifikimit profesional “Kuzhinë-Pastiçeri” niveli III i KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi do të përforcojë njohuritë profesionale të fituar në Nivelin II, si dhe do të zotërojë njohuritë profesionale të si më poshtë:

NJOHURI

Individi duhet të dijë:

Planifikimi, organizimi i punës dhe vendit të punës

- Të shpjegojë rëndësinë e kuzhinës shqiptare të ndarë sipas krahinave dhe kuzhinës ndërkombëtare;
- Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit të veprimtarisë në kuzhinë dhe të burimeve të nevojshme;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme në kuzhinë;
- Të shpjegojë mënyrën e veshjes dhe mirëmbajtjes së uniformës së kuzhinierit;
- Të përshkruajë parimet kryesore të etikës profesionale në punë;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës personale;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës mjeteve të punës, pajisjeve dhe vendit të punës në kuzhinë;
- Të dallojë sektorët ku punon kuzhinieri;
- Të diferencojë pajisjet kryesore të përcaktuara sipas sektorëve dhe përdorimit të tyre (mjete, pajisje pune dhe makineri, pajisje gatimi);
- Të shpjegojë rregullat e përdorimit dhe sistemimit të mjeteve, pajisjeve matëse e prerëse dhe makinerive në kuzhinë;
- Të shpjegojë llojet e dokumentacionit teknik dhe rëndësinë e përdorimit të tyre;
- Të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- Të interpretojë tabelën e firove të produktet;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të librit të normativave në kuzhinë;

Zhvillimi i qëndrueshëm dhe përgjegjësitë për mbrojtjen dhe ruajtjen dhe kujdesin në ambientin e punës.

- Të shpjegojë rregullat e sigurisë në punë në kuzhinë;
- Të shpjegojë rëndësinë e zhvillimit të qëndrueshëm dhe të mbrojtjes së mjedisit;
- Të përshkruajë procedurat në lidhje me situatat emergjente të mundshme në kuzhinë (zjarr, djegie, prerje etj.) dhe masat mbrojtëse ndaj tyre;
- Të shpjegojë mënyrat e ndarjes së mbeturinave sipas llojit të tyre;
- Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së yndyrnave sipas llojit;
- Të shpjegojë rëndësinë e grumbullimit të yndyrnave për riciklim;

Detyrat administrative dhe komunikimi etik

- Të shpjegojë rëndësinë e komunikimi etik dhe profesional në vendin e punës;
- Të argumentojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup në kuzhinë;
- Të shpjegojë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët dhe vartësit
Të shpjegojë parimet bazë të Kodit të Punës dhe legjislacionit lidhur me aktivitetin që kryen;
- Të shpjegojë llojet e dokumentacionit, që përdoren në kuzhinë;
- Të shpjegojë mënyrën dhe format e përpilimit dhe arkivimit të dokumentacionit;
- Të shpjegojë rëndësinë e regjistrimit të të dhënave;
- Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit të tregut për çmimet dhe cilësinë e materialeve;
- Të shpjegojë rëndësinë e llogaritjes së kostos dhe çmimit;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së kostos për asortimente të ndryshme;
- Të dallojë teknikat e marketingut.

Menuja/Plani prodhimit/Plani ditor/Receta

- Të përkufizojë konceptet menu, plan prodhimi, plan ditor dhe recetë;
- Të përshkruajë mënyrën e hartimit të planit të prodhimit dhe mënyrën e zbërthimit të tij;
- Të interpretojë planin e prodhimit në kuzhinë;
- Të përshkruajë rëndësinë e hartimit të menisë;
- Të dallojë menutë sipas llojit të aktivitetit;
- Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të fletë- kërkesës për lëndët e para, ndihmëse dhe materiale të tjera;
- Të shpjegojë rëndësinë e koordinimit të punëve midis repartëve për optimizimin e shitjeve ditore (takimi ditor para shërbimit).

Salcat

- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së salcave në kuzhinë;
- Të dallojë llojet e salcave bazë dhe derivateve të tyre;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së salcave dhe derivateve të tyre;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të procesit teknologjik për përgatitjen e salcave sipas llojit;
- Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së salcave dhe temperaturave të shërbimit të tyre sipas llojit;
- Të shpjegojë mënyrat e kombinimit të salcave në shije dhe ngjyrë me produkte të tjera si: mishrat e kuq, të bardhë, perime të ziera, brumëra dhe peshk;
- Të shpjegojë mënyrën e vlerësimit organo- shqisor të salcave;
- Të shpjegojë mënyrat e shërbimit të salcave në enët e përshtatshme për shërbim, sipas llojit;
- Të shpjegojë rëndësinë e prezantimit dhe dekorimit të salcave sipas llojit.

- Të shpjegojë llojet e ambalazhimit, mënyrat e ruajtjes dhe konservimit të salcave sipas llojit.

Ëmbëlsirat

- Të listojë llojet e ëmbëlsirave;
- Të listojë lëndët e para, ndihmëse dhe aksesoret për ëmbëlsira;
- Të përshkruajë treguesit cilësorë të lëndëve të para, ndihmëse dhe aksesoret për ëmbëlsira;
- Të shpjegojë rëndësinë e peshimit dhe matjeve të lëndëve të para dhe ndihmëse për ëmbëlsira;
- Të listojë llojet e mjeteve matëse, peshuese dhe pajisjeve të tjera që përdoren për ëmbëlsirat;
- Të dallojë llojet e brumërave bazë të ëmbëlsirave;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumërave bazë dhe mënyrat e prerjes së tyre;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së brumit me pjekje dhe zierje;
- Të listojë llojet e kremrave bazë në kuzhinë;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së kremrave dhe kombinimit të tyre;
- Të përshkruajë teknikat e montimit të ëmbëlsirave;
- Të përshkruajë teknikat e kompozimit dhe dekorimit të ëmbëlsirave;
- Të shpjegojë teknikat e përpunimit të çokollatës;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së ëmbëlsirave për konsumatorë me kërkesa të veçanta;
- Të shpjegojë llojet e prerjeve të brumërave sipas recetës;
- Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor për ëmbëlsirat dhe rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës dhe dekorimit e tyre;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së akulloreve;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së frutave që përdoren për ëmbëlsira
- Të shpjegojë rëndësinë e përpunimit të sheqerit për prodhimeve të tjera (llokume, karamelle, bonbone etj.);
- Të listojë llojet e ëmbëlsirave shqiptare;
- Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes së ëmbëlsirave sipas llojit;

Brumërat

- Të interpretojë të dhënat teknike për tipologjinë e miellit të shprehura në ambalazh;
- Të listojë llojet e brumërave që përgatiten në kuzhinë;
- Të interpretojë kërkesat e lëndëve të para dhe ndihmëse për brumëra, sipas llojit;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së brumërave, sipas procesit teknologjik;
- Të shpjegojë proceset tekniko–kimike që ndodhin gjatë ardhjes së brumërave sipas llojit;
- Të shpjegojë teknikat e pjekjes së brumërave sipas recetës dhe ndryshimet që shoqërojnë ato;

- Të shpjegojë rregullat gatimit me vlim sipas recetës dhe ndryshimet që shoqërojnë brumërat;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së mbushjeve për brumra;
- Të listojë llojet e brumrave shqiptare;
- Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të brumërave të përgatitur dhe mbushjeve të tyre;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës për brumërat;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së brumërave.

Buljonet e supat

- Të interpretojë veçoritë e buljoneve, afatet dhe mënyrat e ruajtjes së tyre;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së buljonit të kthjellët (consomme);
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së buljoneve speciale;
- Të listojë llojet e supave;
- Të shpjegojë proceset teknologjike për përgatitjen e supave;
- Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së supës së kthjellët (consomme);
- Të listojë llojet e supave shqiptare;
- Të shpjegojë rëndësinë e shërbimit të buljoneve dhe supave, në enë të përshtatshme për shërbimin e tyre, sipas llojit;
- Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të buljoneve dhe supave;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës për shërbimin e buljoneve dhe supave;
- Të shpjegojë mënyrat e ruajtjes së buljoneve dhe supave.

Antipastat dhe garniturat

- Të dallojë llojet e antipastave dhe garniturave
- Të listojë lëndët e para për antipasta dhe garnitura;
- Të respektojë sasinë e përbërësve dhe rregullat e kombinimit të tyre në antipastë;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së antipastave;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës për antipasta;
- Të argumentojë rëndësinë e raportit ushqim kryesor - garniturë;
- Të dallojë teknikat e përgatitjes së garniturave;
- Të shpjegojë rëndësinë e kombinimit të ngjyrave tek garniturat;
- Të shpjegojë rëndësinë e erëzimit të antipastave dhe garniturave;
- Të shpjegojë teknikat e marinimit për antipasta dhe garnitura;
- Të shpjegojë rregullat e ruajtjes së antipastave dhe garniturave;

Gatimet me mish

- Të dallojë mishin sipas llojit, cilësisë, grupmoshës dhe ndarjes anatomike;
- Të dallojë pjesët e mishit në bazë të emërimit sipas një ndarje të detajuar anatomike;
- Të shpjegojë procesin e maturimit të mishit;
- Të dallojë ndryshimet mekanike dhe kimike të mishi gjatë përpunimit;

- Të interpretojë formulën e llogaritjes në sasi dhe cilësi dhe raportet e tyre në një trup kafshe të therur;
- Të përshkruajë afatet kohore dhe temperaturat e të ruajtjes së mishit, si dhe ndryshimet që shoqërojnë atë;
- Të dallojë lloje të ndryshme marinadash për mish të kuq, të bardhë, shpendë të butë e të egër, kafshë të egra, si dhe kohët e erëzimit dhe marinimit;
- Të shpjegojë teknikat e përpunimit të mishit (me zierje, pjekje, në skarë, skuqje, stufim) sipas llojit;
- Të argumentojë teknikën e përpunimit bazuar tek ndarja anatomike (e mishit, shpendëve sipas recetës);
- Të përshkruajë teknikat e tymosjes së produkteve;
- Të listojë gatimet shqiptare me mish;
- Të shpjegojë mënyrat e ambalazhimit për ruajtjen e mishit sipas llojit;

Gatimet me peshk dhe prodhime deti

- Të dallojë peshqit, molusqet, krostacet dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit, sipas cilësisë, grupmohës dhe ndarjes anatomike;
- Të krahasojë treguesit cilësorë të freskisë së peshkut, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
- Të përshkruajë mënyra e pastrimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
- Të përshkruajë teknikat e erëzimit dhe marinimit të peshkut;
- Të përshkruajë teknikat e erëzimit dhe marinimit të molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
- Të shpjegojë teknikat e përpunimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit (me zierje, pjekje, në skarë, skuqje, stufim);
Të shpjegojë teknikat e përpunimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit (krudo dhe tymosje);
- Të shpjegojë mënyrat e ambalazhimit për ruajtjen të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit.

Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë

- Të interpretojë ligjin shqiptar për Sigurinë Ushqimore;
- Të interpretojë ligjet shqiptare dhe ndërkombëtare për certifikimin e sigurisë dhe cilësisë;
- Të shpjegojë parimet, kriteret dhe procedurat e zbatimit të standardeve HACCP³;
- Të dallojë skemat e cilësisë së klasifikimit të produkteve shqiptare;
- Të shpjegojë rëndësinë e cilësisë së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë në cilësinë e produktit;
- Të shpjegojë përbërësit e ushqimeve, vetitë dhe funksionin e tyre në organizëm; (karbohidrate, proteina, yndyrat, vitaminat, mineralet, uji);

³ Hazard Analysis Critical Control Point

- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së vlerave kalorike sipas peshës trupore, grupmoshës, gjinisë dhe llojit të punës;
- Të dallojë format dhe shkaqet e helmimeve ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të abatorit, për garantimin e freskisë dhe cilësisë;
- Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes së lëndëve të para e ndihmëse në kuzhinë;
- Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së produkteve të gatshme dhe gjysmë të gateshe në kuzhinë sipas kushteve të ruajtjes
- Të përshkruajë rëndësinë e komunikimit profesional për garantimin e cilësisë në kuzhinë;
- Të shpjegojë rëndësinë e garantimit të cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve në kuzhinë;
- Të shpjegojë rëndësinë e garantimit të cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve për konsumatorë me kërkesa të veçanta në kuzhinë.

SHPREHI PROFESIONALE

Individi duhet të jetë i aftë:

Planifikimi, organizimi i punës dhe vendit të punës

- Të planifikojë veprimtaritë në kuzhinë dhe burimet e nevojshme;
- Të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- Të zbatojë rregullat e veshjes dhe mirëmbajtjes së uniformës së kuzhinierit;
- Të zbatojë parimet kryesore të etikës profesionale në punë;
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, mjeteve të punës, pajisjeve dhe vendit të punës në kuzhinë;
- Të identifikojë sektorët ku punon kuzhinieri;
- Të hartojë planin e prodhimit në kuzhinë;
- Të përdorë dokumentacionin teknik, librin e normativave dhe të firove;
- Të ndajë detyrat e personelit në kuzhinë;
- Të zbatojë rregullat e përdorimit dhe sistemimit të mjeteve, pajisjeve matëse e prerëse dhe makinerive në kuzhinë;
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës dhe procesit teknologjik në kuzhinë;
- Të përzgjedhë mjetet e punës dhe pajisjet sipas recetës;
- Të mirëmbajë pajisjet e mjetet e punës në kuzhinë;
- Të pastrojë vendin e punës;

Zhvillimi i qëndrueshëm dhe përgjegjësitë për mbrojtjen dhe ruajtjen dhe kujdesin në ambientin e punës.

- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë;
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë;
- Të zbatojë procedurat e sigurisë në punë në lidhje me situatat emergjente të mundshme kuzhinë (zjarr, emergjenca mjekësore etj.) dhe të marrë masat mbrojtëse ndaj tyre;
- Të zbatojë mënyrat e ndarjes së mbeturinave sipas llojit të tyre;
- Të zbatojë mënyrat e ndarjes së yndyrave sipas llojit të tyre;
- Të zbatojë procedurat e grumbullimit të yndyrës për riciklim;
- Të zbatojë rregullat e menaxhimit të mbeturinave;
- Të ndajë mbetjet nga mbeturinat;
- Të sistemojë, për ripërdorim, ambalazhe të ripërdorshme;
- Të reduktojë mbetjet, ambalazhet, energjinë, ujin në vendin e punës;
- Të grumbullojë vajin e përdorur, për riciklim;
- Të zbatojë rregullat e pastrimit në vendin e punës;
- Të kompostojë mbetjet e gjelbra;
- Të zhvillojë veprimtari “miqësore” me mjedisin, në vendin e punës.

Detyrat administrative dhe komunikimi etik

- Të demonstrojë iniciativë, korrektësi, sineritet, kreativitet, zbatueshmëri të afateve kohore dhe vetëkontroll;
- Të inventarizojë mjetet e punës, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse, si dhe prodhimet e gatshme dhe gjysmë të gatshme në kuzhinë;
- Të punojë në ekip duke bashkëpunuar dhe koordinuar punët me sektorët e tjerë dhe kolegët;
- Të respektojë komunikimin sipas hierarkisë;
- Të zbatojë orarin e punës dhe detyrat sipas përshkrimit të vendit të punës dhe kodit të punës në Republikën e Shqipërisë;
- Të kryejë përpilimin, përdorimin dhe arkivimin e dokumentacionin teknik sipas rregullores së brendshme;
- Të regjistrojë të dhënat e veprimtarisë së vet në formatet e kërkuara;
- Të monitorojë tregun për çmimet dhe cilësinë e materialeve të nevojshme;
- Të llogarisë kostot për asortimente të ndryshme;
- Të përdorë teknikat e marketingut.

Menuja/Plani prodhimit/Plani ditor/Receta

- Të zbërthejë planin e prodhimit në kuzhinë;
- Të zbatojë menu ditore, javore dhe menu për aktivitete të ndryshme;
- Të hartojë fletë- kërkesën për lëndët e para, ndihmëse dhe materiale të tjera;
- Të vlerësojë furnizimin me lëndë të para e ndihmëse sipas fletë kërkesës;

- Të organizojë dhe koordinojë punën midis reparteve për optimizimin e shitjeve ditore (takimi ditor para shërbimit);

Salcat

- Të përzgjedhë lëndët e para e ndihmëse për përgatitjen e salcave në kuzhinë;
- Të zbatojë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së salcave, sipas llojit
- Të përgatisë salca në kuzhinë sipas recetës së dhënë;
- Të kombinojë salcat me produktet kryesore (mishrat e kuq, të bardhë, perime të ziera, brumëra dhe peshk);
- Të respektojë temperaturat e përpunimit dhe ruajtjes në banjomari;
- Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së salcave sipas llojit dhe temperaturave të shërbimit, në enë të përshtatshme për shërbim, sipas llojit të salcës;
- Të shërbejë salcat sipas rregullave të estetikës;
- Të realizojë ambalazhimin, ruajtjen dhe konservimin e salcat sipas llojit;

Ëmbëlsirat

- Të përzgjedhë lëndët e para, ndihmëse dhe aksesoret sipas llojit të ëmbëlsirave;
- Të vlerësojë treguesit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Të kryejë matjet dhe peshimet e sakta sipas recetës;
- Të përgatisë brumëra bazë për ëmbëlsirat (me pjekje dhe zierje);
- Të përgatisë bazat, sipas llojit të ëmbëlsirave;
- Të presë brumërat sipas recetës;
- Të zbatojë etapat e procesit teknologjik sipas llojit të ëmbëlsirës;
- Të zbatojë teknikat e pjekjes së ëmbëlsirave;
- Të përgatisë lloje të ndryshme të kremrave bazë (të ngrohtë dhe të ftohtë);
- Të përgatisë kremra të kombinuar për realizimin e ëmbëlsirave;
- Të përgatisë ëmbëlsira për konsumatorë me kërkesa të veçanta;
- Të zbatojë teknikat e përpunimit të çokollatës;
- Të zbatojë rregullat e montimit të përbërësve të ëmbëlsirave sipas llojit;
- Të dekorojë ëmbëlsirat sipas rregullave të estetikës, kombinimit të shijeve, ngjyrave dhe aksesoreve;
- Të përgatisë lloje të ndryshme akulloresh;
- Të zbatojë teknikat e përgatitjes së frutave për ëmbëlsira.
- Të zbatojë teknikat e përpunimit të sheqerit për prodhime të tjera (llokume, karamele, bonbone etj.).
- Të përgatisë ëmbëlsira shqiptare;
- Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të produkteve të realizuara;
- Të ruajë ëmbëlsirat sipas rregullave dhe llojit të tyre;

Brumërat

- Të lexojë të dhënat teknike për tipologjinë e miellit të shprehura në ambalazh;

- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin të brumërave në kuzhinë, sipas llojit dhe treguesve cilësorë;
- Të zbatojë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së brumërave sipas llojit;
- Të përgatisë mbushje për brumërat në kuzhinë;
- Të presë dhe mbushë brumërat sipas llojit;
- Të pjekë brumëra sipas recetës, duke vlerësuar ndryshimet në to dhe të vlerësojë ndryshimet që i shoqërojnë ato;
- Të përgatisë lloje të ndryshme brumërash shqiptare;
- Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumërave të përgatitur dhe mbushjeve të tyre;
- Të zbatojë rregullat e estetikës për shërbimin e brumërave;
- Të zbatojë kushteve e ruajtjes së brumërave sipas llojit.

Buljonet e suprat

- Të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e buljoneve;
- Të përgatisë buljonin e kthjellët (consomme), duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- Të përgatisë buljone speciale, duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- Të kombinojë buljonet me elemente shtesë sipas recetës;
- Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljoneve;
- Të përgatisë supa me buljon të kthjellët (consomme);
- Të përgatisë lloje të ndryshme supash, duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- Të përgatisë supa shqiptare;
- Të shërbejë buljonet dhe supa në enë të përshtatshme për shërbimin e tyre, sipas llojit dhe rregullave të estetikës në shërbimit;
- Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supave;
- Të zbatojë rregullat e estetikës për shërbimin e supave;
- Të zbatojë mënyrat e ruajtjes së buljoneve dhe supave;

Antipastat dhe garniturat

- Të përzgjedhë lëndët e para e ndihmëse për përgatitjen e antipastave dhe garniturave;
- Të llogarisë sasinë e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e antipastave;
- Të erëzojë dhe marinojë lëndët e para e ndihmëse sipas llojit;
- Të kombinojë ushqimet sipas ngjyrave e shijeve;
- Të zbatojë raportin ushqim kryesor-garniturë;
- Të zbatojë teknikat e përgatitjes dhe kombinimit të antipastave;
- Të zbatojë teknikat e përgatitjes së garniturave;
- Të zbatojë rregullat e estetikës tek antipastat dhe garniturat;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së antipastave dhe garniturave;

Gatimet me mish

- Të lexojë dokumentacionin që shoqëron mishin e therur;

- Të dallojë mishin sipas llojit, cilësisë, grupmoshës dhe ndarjes anatomike;
- Të identifikojë pjesët e mishit në bazë të emërimit sipas një ndarje të detajuar anatomike;
- Të dallojë mishin e maturuar nga ai i pa maturuar;
- Të kryejë ndarjen anatomike të mishit/shpendëve;
- Të zbatojë teknikat për filetim dhe copëtim të mishrave;
- Të zbatojë formulën e llogaritjes në sasi dhe cilësi në një trup kafshe të therur;
- Të përzgjedhë lëndët e para e ndihmëse për përgatitjen e gatimeve me mish sipas recetës;
- Të zbatojë teknikat e erëzimit dhe marinimit të mishin sipas llojit;
- Të zbatojë teknikat e përpunimit të mishit (me zierje, pjekje, në skarë, skuqje, stufim) sipas recetës;
- Të përgatisë asortimente me mish sipas recetës;
- Të përgatisë asortimente me gjysmë prodhime dhe të brendshme mishi sipas recetës;
- Të kombinojë mishin sipas llojit të gatimit me salca dhe garniturat sipas recetës;
- Të përgatisë asortimente me shpendë të butë dhe të egër;
- Të përgatisë asortimente shqiptare me mish, shpendë e nënprodukte të tyre;
- Të zbatojë teknikat e tymosjes së produkteve;
- Të dallojë ndryshimet mekanike dhe kimike që pëson mishi gjatë përpunimit;
- Të përgatisë marinada të ndryshme për mish të kuq, të bardhë, shpendë të butë e të egër, kafshë të egra;
- Të ambalazhojë mishin për ruajtje, sipas llojit dhe pjesëve.
- Të zbatojë afatet kohore dhe temperaturat e ruajtjes së mishit, si dhe ndryshimet që shoqërojnë mishin;

Gatimet me peshk e prodhime deti

- Të përcaktojë freskinë e peshkut, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit, sipas cilësisë, grupmoshës dhe ndarjes anatomike;
- Të zbatojë teknikat e pastrimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
- Të zbatojë teknikat e filetit të peshkut dhe prodhimeve të detit sipas llojit në kuzhinë;
- Të zbatojë teknikat e erëzimit dhe marinimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
- Të përzgjedhë lëndët e para e ndihmëse për përgatitjen e gatimeve me peshk, molusqe, krostace dhe lloje të tjera të prodhimeve të detit;
- Të zbatojë teknikat e përpunimit të peshkut, prodhimeve të detit dhe nënprodukteve të tyre;
- Të gatujë, sipas recetës prodhime me peshk, krostace, molusqe etj.;
- Të gatujë asortimente shqiptare me peshk;
- Të zbatojë teknikat e përpunimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit (me zierje, pjekje, në skarë, skuqje, stufim);

- Të zbatojë teknikat e përpunimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit (krudo dhe tymosje);
- Të prezantojë pjatën duke zbatuar rregullat e estetikës në shërbim;
- Të shpjegojë mënyrat e ambalazhimit për ruajtjen të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
- Të zbatojë teknikat e konservimit të peshkut, prodhimeve të detit dhe produkteve gjysmë të gatshme në kuzhinë;
- Të zbatojë teknikat e ruajtjes të produkteve gjysmë të gatshme e të gatshme në kuzhinë.

Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë

- Të zbatojë ligjin shqiptar për Sigurinë Ushqimore;
- Të zbatojë ligjet shqiptare dhe ndërkombëtare për certifikimin e sigurisë dhe cilësisë;
- Të zbatojë parimet, kriteret dhe procedurat e zbatimit të standardeve HACCP;
- Të përdorë produkte shqiptare sipas skemave e cilësisë të produkteve bujqësore dhe ushqimore shqiptare⁴;
- Të vlerësojë cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- Të përdorë abator për garantimin e freskisë dhe cilësisë të produkteve;
- Të zbatojë procedurat e ruajtjes së lëndëve të para e ndihmëse në kuzhinë;
- Të zbatojë procedurat e ruajtjes së produkteve të gatshme dhe gjysmë të gatshme në kuzhinë, sipas kushteve të ruajtjes
- Të komunikojë në mënyrë profesionale për garantimin e cilësisë në kuzhinë;
- Të zbatojë etapat e garantimit të cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve në kuzhinë;
- Të zbatojë etapat e garantimit të cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve në kuzhinë për konsumatorë me kërkesa të veçanta në kuzhinë.
- Të zbatojë kushtet e garantimit të cilësisë së shërbimit, gjatë parapërgatitjeve në kuzhinë;
- Të kryejë me përpikmëri detyrat e ngarkuara nga eprori;
- Të zbatojë kushtet e garantimit të cilësisë së përgatitjes dhe ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë.

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;

⁴ Ligji nr.8, 2019 për Skemat e cilësisë të produkteve bujqësore dhe ushqimore shqiptare

- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
- 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 vetëvlerësojë nisur nga kritere të 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 efektive me të tjerët;
- Të demonstrojë aftësinë për të menduar në mënyrë krijuese dhe novatore;
- Të demonstrojë aftësinë për të identifikuar dhe për të zgjidhur në mënyrë krijuese problemet.