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

**Individi është i aftë:**

* Të kontrollojë punët parapërgatitore për pritje dhe bankete brenda dhe jashtë restorantit;
* Të zbatojë metodat e shërbimit në restorant;
* Të shërbejë pijet te klientët në restorant;
* Të shërbejë ushqim dhe pije në dhomën e klientit;
* Të shërbejë në bankete, pritje, bufe, pushimet e kafesë, si dhe në aktivitete jashtë restorantit dhe hotelit;
* Të kryejë flambime në sy të klientit;
* Të kryejë filetime në sy të klientit;
* Të kryejë gatime në sy të klientit;
* Të hartojë dhe interpretojë menutë;
* Të mirëmbajë inventarin e pijeve në bar;
* Të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në bar;
* Të përgatitë kartën e pijeve (listë menunë) e barit;
* Të përgatitë pije mikse të ngrohta me bazë kafeje dhe alkol në bar;
* Të përgatitë pije aperitive në bar;
* Të përgatitë pije digjestive në bar;
* Të përgatitë pije mikse joalkoolike në bar;
* Të përgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve në bar;
* Të shërbejë pijet e barit;
* Të përmbushë dhe tejkalojë pritshmëritë e klientëve përsa i takon plotësimit të nevojave specifike, mikpritjes, komunikimit, atmosferës, duke siguruar kënaqësi dhe përvoja pozitive për ta;
* Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në gueridon;
* Të zbatojë kërkesat e rregullores haccp në përgatitjet dhe shërbimin në gueridon;
* Të zbatojë rregullat për optimizimin e energjisë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në gueridon;
* Të minimizojë ndikimin e vet ekologjik, duke përdorur llojet dhe sasinë e duhur të produkteve të pastrimit;
* Të zbatojë elementet e marketingut në shitjet në bar dhe restorant;
* Të zbatojë rregullat e higjienës në shërbimet e barit dhe restorantit;
* Të zbatojë rregullat e etikës së komunikimit gjatë veprimtarisë në bar dhe restorant;
* Të zbatojë rregullat e estetikës në shërbimet e barit dhe restorantit;
* Të inventarizojë mjetet dhe pajisjet në vendin e punës;
* Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në veprimtarinë e barit dhe restorantit;
* Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës;
* Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit, gjatë përgatitjes dhe shërbimit në restorant;
* Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarisë në bar dhe restorant;
* Të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale.

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

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, club, hotele, diskoteka, kroçere, agjenci kateringu, pastiçeri, si dhe në veprimtari të tjera që ushtrohen në këtë drejtim. Gjithashtu, individi mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e shërbimeve në bare dhe restorante.

Me përfundimin e kualifikimit profesional “Bar-restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi 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 Maturën Shtetërore Profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesëm dhe 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).