**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**KUZHINE (dual), 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 në kuzhinë.
* Të verifikojë zbatimin e fletëkërkesës së porosisë pë lëndë të para, ndihmëse dhe materiale.
* Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
* Të vlerësojë treguesit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse (kontrolli i cilësisë).
* Të kryejë procese të përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
* Të kryejë ndarjen anatomike të mishit.
* Të etiketojë dhe magazinojë lëndët e para dhe ndihmëse.
* Të zbatojë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së asortimenteve sipas recetës.
* Të përgatisë menu për aktivitete të ndryshme.
* Të plotësojë dokumentacionin e nevojshëm në kuzhinë.
* Të llogarisë vlerat kalorike të një pjate.
* Të përgatisë ushqime për mëngjese dhe branch.
* Të gatuajë buljone dhe supa sipas recetës.
* Të përgatisë salca në kuzhinë.
* Të përgatisë asortimente me mish dhe shpendë.
* Të përgatisë asortimente me peshk dhe prodhime deti.
* Të përgatisë brumëra në kuzhinë dhe asortimente me to.
* Të përgatisë asortimente me oriz.
* Të përgatisë sallata të ndryshme.
* Të përgatisë antipasta.
* Të përgatisë garnitura në kuzhinë.
* Të përgatisë ëmbëlsirat e kuzhinës.
* Të përgatisë ushqime për katering.
* Të zbatojë rregullat e estetikës në gatim.
* Të kryejë vlerësimin organo-shqisor në të gjitha etapat e procesit teknologjik.
* Të përdorë në mënyrë racionale lëndët e para dhe ndihmëse.
* Të përdorë dokumentacionin teknik, librin e normativave dhe tabelën e firove.
* Të mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë.
* Të llogarisë koston e një recete.
* Të llogarisë peshën trupore ideale.
* Të llogarisë bilancin energjitik.
* Të hartojë dieta dhe menu të ndryshme.
* Të zbatojë rregullat e higjienës në kuzhinë në zbatim të Standardit (HACCP).
* Të plotësojë formularët e sistemit të monitorimit dhe zbatimit të sistemit të kontrollit të sigurisë ushqimore.
* Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në kuzhinë.
* Të zbatojë rregullat e ruajtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.

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

Përfundimi me sukses i kualifikimin profesional “Kuzhinë”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën e Maturës Shkollore Profesionale (shkollës së mesme) dhe suplementin përkatës.

Ky kualifikim i jep individit mundësinë që t`i drejtohet tregut të punës për punësim në sektorin e mikpritjes, restorante, bare, bistro, mensa, bujtina, shtëpi pritëse, fjetina, fshat turistik, hotel, motel, resort, qendër kurative, kamping, agroturizëm, mensa, kroçere, në industrinë e kateringut 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 të mikpritjes.

Përfundimi i këtij niveli, lejon kalimin në nivel më të lartë të arsimit profesional, në kursin urë të përgjithshëm, në nivelin IV të KSHK-së, referuar nivelit IV të KEK, për të fituar të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”.

**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).