**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**PASTIÇERI, Niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Të zbatojë standardet e profesionit në pastiçeri.
* Të zbatojë legjislacionin në pastiçeri.
* Të komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale.
* Të bashkëpunojë në grup.
* Të hartojë planin e prodhimit dhe fletë kërkesën në pastiçeri.
* Të kryejë procese përgatitore në pastiçeri.
* Të zbatojë rregulloren e brendshme në pastiçeri.
* Të përgatitë pajisjet, mjetet dhe vendin e punës.
* Të përdorë dokumentacionin teknik dhe financiar në pastiçeri.
* Të përdorë lëndë të para dhe ndihmëse, duke i dhënë përparësi produkteve të zonës.
* Të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse.
* Të përgatitë brumra për pastiçeri.
* Të përgatitë kremra në pastiçeri.
* Të përgatitë salca të ndryshme për pastiçeri.
* Të përgatitë akullore, kasata, parfe, sorbeto dhe ëmbëlsira gjysmë të ngrira.
* Të përgatitë prodhime sheqeri dhe produkte prej çokollate në pastiçeri.
* Të përgatitë reçel, gliko dhe prevede.
* Të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të produktit përfundimtar.
* Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para, ndihmëse dhe të produktit përfundimtar.
* Të ambalazhojë dhe etiketojë produktet sipas standardit.
* Të zbatojë mënyrat e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe prodhimeve pastiçeri, sipas standardit.
* Të zbatojë elementet e marketingut në veprimtarinë e pastiçerisë.
* Të inventarizojë pajisjet, mjetet, materialet, lëndët e para dhe ndihmëse, gjysmë prodhimet dhe prodhimet e gatshme në pastiçeri.
* Të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të energjisë, ujit, materialeve, solucioneve të pastrimit në pastiçeri.
* Të llogaritë kostot në pastiçeri.
* Të zbatojë rregullat e HACCP.
* Të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale.
* Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë, gjatë veprimtarisë në pastiçeri.
* Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.

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

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Pastiçeri” 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 sektorin e mikpritjes, resorte, hotele, anije turistike (kroçer), restorante, agroturizëm, bujtina, bare, fshat turistik, qendër kurative, kamping, 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 pastiçerisë.

Me përfundimin e kualifikimit profesional “Pastiçeri” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi ka të drejtë të vazhdojë arsimimin në nivelin IV të KSHK, referuar nivelit IV të KEK, si teknik/menaxher i mesëm. Me arsimim të mëtejshëm individi fiton të drejtën e Diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme 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).