**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**SHËRBIME NË HOTEL DHE RESTORANT, Niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Të hartojë planin e prodhimit në kuzhinë, bazuar në menu.
* Tё pёrgatitё ushqime në kuzhinë, duke ju dhënë përparësi produkteve të zonës dhe të sezonit.
* Tё pёrgatitё buljone, supa, sallata, antipasta dhe gatesa me bazë perimesh nё kuzhinё.
* Të përgatitë bukë, prodhime brumi dhe ëmbëlsira të kuzhinës.
* Të përgatitë ushqime me mish dhe shpendë të butë, peshk, prodhime deti, shpendë dhe kafshë të egra.
* Tё pёrgatitё ushqime për klientë me kërkesa të veçanta dhe për aktivitete të ndryshme.
* Të përgatitë komposto, reçel, gliko, salca dhe produkte të konservuara.
* Të zbatojë rregullat e estetikës dhe të kompozimit të pjatës.
* Të zbatojë etapat e shërbimit në vazhdimësi te klienti sipas standardit.
* Të shërbejë nё restorant sipas metodave tё shёrbimit.
* Të shërbejë pijet në restorant dhe bar.
* Të përgatitë sallën për aktivitete tё ndryshme nё restorant.
* Të shërbejë në pritje dhe aktivitete tё ndryshme.
* Të kryejë shërbime në gueridon në sy të klientit.
* Të sugjerojë dieta te klienti, sipas rekomandimeve për ushqim të shëndetshëm.
* Të mirëmbajë inventarin e pijeve në bar.
* Të përgatitë kartën e pijeve (listë menunë) e barit.
* Të përgatitë pije mikse në bar.
* Të përgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve në bar.
* Të pastrojë dhe mirëmbajë mjedisin, pajisjet dhe mjetet e punës në hotel.
* Të zbatojë kërkesat e rregullores dhe planin HACCP.
* Të zbatojë elementet e marketingut për shitjet në hotel.
* Të komunikojë me etikë profesionale në hotel.
* Të interpretojë menunë/kartën e pijeve.
* Të inventarizojë pajisjet dhe mjetet në vendin e punës.
* Të kryejë shërbime në recepsion.
* Të orientojë klientët për vizita, udhëtime dhe argëtim në zonë.
* Të mbikëqyrë shërbime pastrimi në hotel.
* Të përmbushë dhe tejkalojë pritshmëritë e klientëve për shërbimet në hotel.
* Të ruajë dhe administrojë lëndët e para, ndihmëse dhe materialet gjatë veprimtarisë.
* Të punojë dhe të ndërveprojë në grup.
* Të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit.
* Të kryejë veprime të thjeshta financiare në hotel.
* Të zbatojë parimet e zhvillimit të qëndrueshëm në hotel.
* Të menaxhojë mbetjet në hotel, sipas legjislacionit.
* Të përdorë programet e sistemit të menaxhimit dhe kontrollit në hotel.
* Të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale.
* Të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.

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

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Shërbime në hotel dhe 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 sektorin e mikpritjes, hotele, motele, fshat turistik, bujtina, shtëpi pritëse, fjetina, restorante, bare, qendër kurative, kamping, agroturizëm, 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.

Me përfundimin e kualifikimit profesional “Shërbime në hotel dhe restorant” 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).