

TAKIMI I TRETË 2025 - KOMITETI SEKTORIAL I MIKPRITJES DHE TURIZMIT

Mbledhja e tretë e Komitetit Sektorial të Mikpritjes dhe Turizmit u mbajt më datë **30.09.2025**.

Mbledhja u hap me prezantimin e përfaqësuesit të ministrisë përgjegjëse për arsimin dhe formimin profesional, për ofertën arsimore në shkollat e “Hoteleri - Turizmit” për vitin shkollor 2025 - 2026. Përfaqësuesi i ministrisë informoi se, kualifikimet e “Hoteleri - Turizëm” ofroheshin në 14 shkolla në gjithë vendin, nga të cilat më e madhja ishte shkolla e Tiranës dhe se për vitin shkollor 2025 - 2026 kishte 2681 nxënës të regjistruar.

Nga shifrat rezultonte se, Gjirokastra nuk kishte nxënës të regjistruar për kualifikimet e “Hoteleri - Turizmit”. Kjo u lidh me faktin se, Gjirokastra ishte e re në ofrimin e kualifikimeve në fushën e hotelierisë por dhe si pasojë e një sërë faktorëve socialë, demografikë dhe kulturorë.

Përfaqësuesi i ministrisë shpjegoi se, që nga viti 2024, në kuadër të diversifikimit të ofertës në “Hoteleri - Turizëm”, shkolla e Tiranës kishte nisur bashkëpunimin me shkollën e Lozanës, duke ofruar programe të përbashkëta. Ai theksoi se, ishin hartuar tre programe në bashkëpunim me Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) dhe se 65 nxënës kishin përfunduar vitin e parë të implementimit të tyre: **“Kuzhinë”**, **“Hoteleri”** dhe **“Shërbim ushqimi dhe pije”**. Përfaqësuesi i ministrisë sqaroi se, nxënësit përfitonin certifikim të dyfishtë, me njohje si në tregun shqiptar ashtu edhe në atë zvicerian. Gjithashtu, bëri me dije se, gjatë vitit 2024 kishte nisur zbatimin e sistemit dual, i fokusuar në praktikën profesionale, i cili ishte implementuar në 7 shkolla me 122 nxënës dhe 80 mentorë.

Përfaqësuesi i ministrisë informoi se, përveç programeve me bazë shkolle dhe atyre duale, shkollat profesionale ofronin edhe kualifikime pas të mesme një ose dy vjeçare. Ai sqaroi se, këto kualifikime ishin përgatitur nga AKAFPK dhe u dedikoheshin të rriturve të pa formuar ose profesionistëve pa certifikim përkatës. Përfaqësuesi i ministrisë bëri me dije se, ndryshimet ligjore të fundit u mundësonin nxënësve të përfundonin arsimin pas vitit të tretë dhe të hynin drejtpërdrejt në tregun e punës. U theksua se, ata që dëshironin të vijonin studimet e larta duhej të kryenin një kurs urë për të përfituar Maturën Shtetërore Profesionale.

Në vijim mbledhja vijoi me prezantimin e standardeve të profesioneve: **“Menaxher eventesh”** dhe **“Menaxher shërbimi në ushqim dhe pije”**, të propozuara si kualifikime pas të mesme nga Komiteti Sektorial. Sekretariati Teknik sqaroi se, standardet e profesioneve ishin hartuar nga AKAFPK, bazuar në kompetencat e nevojshme të identifikuar nga Komiteti, i cili ishte referuar Studimit të Nevojave për Aftësi dhe kërkesave të tregut të punës. Sekretariati Teknik bëri me dije se, ishin përgatitur edhe standardet e kualifikimeve profesionale dhe skeletkurrikulat përkatëse, të gatshme për t’u ofruar gjatë vitit shkollor në vijim. Sekretariati Teknik theksoi se, kualifikimet

profesionale ishin të hapura për të gjithë të diplomuarit e arsimit të mesëm, me kritere hyrëse të hapura, në mënyrë që të nxitnin pjesëmarrjen.

Sekretariati Teknik prezantoi funksionet dhe detyrat e standardit të profesionit: ***“Menaxher eventesh”*** dhe pas diskutimeve të anëtarëve standardi u validua pa ndryshime. Në vijim u kalua në prezantimin e standardit të profesionit: ***“Menaxher shërbimi në ushqim dhe pije”***. Pas prezantimit të funksioneve dhe detyrave nga Sekretariati Teknik, anëtarët vendosën validimin e dokumentit pa ndryshime.

Pas validimit të standardeve të profesioneve, Sekretariati Teknik kaloi në prezantimin e standardeve të kualifikimeve profesionale: ***“Menaxhim eventesh”*** dhe ***“Menaxhim i shërbimit për ushqim dhe pije”***. Sekretariati Teknik prezantoi njësitë e të nxënit dhe peshat specifike në % për çdo njësi të nxëni, për të dy kualifikimet. Pas diskutimeve, anëtarët validuan të dy standardet e kualifikimeve profesionale pa ndryshime.

Në pjesën e fundit të mbledhjes, u bë prezantimi i gjetjeve kryesore të studimit: ***“Gatishmëria strategjike për përdorimin e AI dhe teknologjive SMART në mikpritjen shqiptare”***. Përfaqësuesja e grupit të ekspertëve studiues informoi se, studimi nuk kishte përfunduar ende ndaj do të ndaheshin gjetjet e bëra deri në atë moment dhe metodologjinë e zbatuar në rastin se do kishte sugjerime për përmirësim.

Përfaqësuesja e ekspertëve studiues shpjegoi se, studimi synonte të shihte si ishte statusi ose adaptimi i AI dhe Smart technology për industrinë e shërbimeve turistike. Ajo theksoi se, ishte përdorur një studim ndërsektorial dhe me objektivin që të krijohej një pamje sasiore e gatishmërisë digjitale që kishin strukturat hoteliere në Shqipëri. Gjithashtu, ajo informoi se, deri në ato momente ishin marrë në pyetje (nga grupi i punës dhe kryesisht nga INSTAT) 2600 hotele dhe bujtina. Përfaqësuesja e ekspertëve studiues prezantoi disa nga rezultatet e para të dala nga bizneset që kishin plotësuar pyetësonin. Rezultatet e para tregonin një rritje të ndërgjegjësimit mbi benefitet e perceptuara, lidhur kjo me data security apo qëndrueshmërinë e energjisë.

Përfaqësuesja e ekspertëve studiues informoi se, nga studimi rezultonte që kishte tre tipologji biznesesh në qasjen ndaj teknologjisë: lider teknologjikë, përzgjedhës dhe skeptikë. Liderët teknologjikë ishin ata që kishin një gatishmëri të lartë për ta adoptuar AI dhe mjetet Smart. Ata ishin të vendosur në zona urbane, qendrore dhe bregdetare. Ishin hotele kryesisht të mëdha me mjedise moderne dhe nisma që ata kishin për adoptimin. Përzgjedhësit, që ishin selektivë kishin gatishmëri mesatare dhe gjendeshin në zona urbane dhe veriore. Në këtë segment kishte hotele me madhësi mesatare dhe shtëpi pritje (guesthouse). Kishte një nismë mesatare dhe adoptim mesatar. Skeptikët ishin ata që kishin gatishmëri shumë të ulët, në zona rurale dhe rajone me trashëgimi kulturore. Këtu përfshiheshin rajone si: Gjirokastrë, Berat etj.

Vendime të marra nga mbledhja:

- U validuan pa ndryshime standardet e profesioneve: ***“Menaxher eventesh”*** dhe ***“Menaxher shërbimi në ushqim dhe pije”***.
- U validuan pa ndryshime standardet e kualifikimeve profesionale: ***“Menaxhim eventesh”*** dhe ***“Menaxhim i shërbimit për ushqim dhe pije”***.