

REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E EKONOMISË DHE INOVACIONIT
Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“SHËRBIMI I USHQIMEVE DHE PIJEVE NË RESTORANT”

Kodi: PK-G-14-25

Njësia e të nxënit të standardit të kualifikimit “Hoteleri”, K-G9-III-24, Niveli III i KSHK-së:

1. NjN-G9-07-III-0082-24 “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”

Niveli III në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

Miratoi:

MINISTRI

1.Korniza Shqiptare e Kualifikimeve
2 Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Certifikimi sipas Nivelit të III të KSHK-së për njësinë e të nxënit “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant” me kod G9-07-III-0082-24, do të jepet nga IoAFP i akredituar sipas Urdhrit nr. 845, datë 03.07.2025 “Për miratimin e rregullores për standardet, kriteret dhe procedurat e akreditimit të ofruesve të arsimit dhe formimit profesional”

Tiranë, 2025

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“SHËRBIMI I USHQIMEVE DHE PIJEVE NË RESTORANT”

(PK-G-14-25)

I. Profili profesional i punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant.

a) Karakteristikat e punonjësit për shërbimin e ushqimeve dhe pijeve në restorant.

Punonjësi i shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant do të kryejë **detyra** profesionale si i punësuar apo i vetëpunësuar në kompani që kryejnë shërbime të ushqimeve dhe pijeve në restorant.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, punonjësi i shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant duhet që të zotërojë **njohuri** profesionale që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë, si dhe **shprehje** praktike që lidhen me veprimtarinë profesionale të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant.

Suksesi i punonjësit për shërbimin e ushqimeve dhe pijeve është i lidhur ngushtë dhe me **sjellje (qëndrime)** të tilla si: komunikimi, durimi, disiplina, integriteti, besueshmëria, shkathhtësia, përqendrimi, profesionalizmi, fleksibiliteti, bashkëpunimi, vetëkontrolli, përgjegjshmëria, aftësi organizative, konfidencialiteti, mospërdorimi i pijeve alkoolike, korrektësia etj., sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve

Profesioni i punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve është i lidhur ngushtë me procedurat e punës në sektorin e mikpritjes, restorante, bare, 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 të ngjashme që ushtrohen në këtë drejtim.

Kursanti mund të punësohet në kompani që ofrojnë shërbimin e ushqimeve dhe pijeve në restorant, si dhe të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve.

Me përmbushjen e të gjitha njësive të të nxënës të standardit të kualifikimit “Hoteleri”, Niveli III i KSHK-së, si dhe me përvojë pune, kursanti mund të kalojë në nivelet e mëtejshme të KSHK-së. Për të zhvilluar aktivitet privat për vetëpunësim në sektorin e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, duhet regjistrimi për ushtrim aktiviteti si person fizik apo juridik, sipas rastit. Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale dhe aftësi të buta (soft skills) për të ushtruar disa veprimtari profesionale të përfshira në profesionin: “Punonjës i kualifikuar në hotel dhe restorant”, me kode 512, 513, 5151, 4222, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”

Në përfundim të Kursit “**Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant**” kursantët do të jenë të aftë:

- të komunikojnë me etikë profesionale;
- të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në vendin e punës;
- të mirëmbajnë mjedisin, pajisjet, mjetet e punës në shërbimin e ushqimeve dhe pijeve;
- të hartojnë menu dhe listë pijesh;
- të menaxhojnë procesin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant;
- të zbatojnë procedurat për përgatitjen e tavolinave dhe sallës për shërbim;
- të kryejnë kontrollin final para hapjes së sallës për fillimin e shërbimit;
- të zbatojnë etapën, radhën dhe rregullat e shërbimit në restorant;
- të shërbejnë ushqimet në restorant me metoda të ndryshme shërbimi;
- të shërbejnë mëngjeset në restorant;
- të shërbejnë ushqimet dhe pijet në organizime të aktiviteteve në restorant.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”.

Pjesëmarrësit në Kursin “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant” duhet të kenë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar dhe të jenë mbi 16 vjeç.

IV. Kohëzgjatja e Kursit “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”.

202 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”.

Nr	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet e të Nxënit
1	Hyrje në profesionin e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve	MK-G-427-25	33 orë mësimore Rekomandohet: 20% Teori 70% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan standardin e profesionit të punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve. 2. Kursanti komunikon me etikë profesionale në restorant. 3. Kursanti zbaton rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në vendin e punës.
2	Organizimi i punës, pajisjet, mjetet e punës në shërbimin e ushqimeve dhe pijeve	MK-G-428-25	33 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti mirëmban mjedisin, gjatë shërbimit në restorant. 2. Kursanti mirëmban pajisjet e punës në restorant. 3. Kursanti përdor dhe mirëmban mjetet e shërbimit në restorant.
3	Hartimi i menusë dhe listës së pijeve në shërbimin e ushqimeve dhe pijeve	MK-G-429-25	33 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti shpjegon konceptin, funksionet, llojet e menuve dhe të listave të pijeve. 2. Kursanti përzgjedh strukturën dhe elementet përbërës të menusë dhe listës së pijeve. 3. Kursanti harton menunë dhe listën e pijeve duke vlerësuar ndikimin ekonomik dhe estetik. 4. Kursanti menaxhon procesin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant.
4	Përgatitja “ <i>Mise en place</i> ”	MK-G-430-25	33 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan llojet e shërbimit dhe karakteristikat e tyre. 2. Kursanti zbaton procedurat për përgatitjen e tavolinave dhe sallës për shërbim. 3. Kursanti kryen kontrollin final para hapjes së sallës për fillimin e shërbimit.
5	Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant	MK-G-431-25	70 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti zbaton etapat, radhën dhe rregullat e shërbimit në restorant. 2. Kursanti shërben ushqimet në restorant me metoda të ndryshme shërbimi. 3. Kursanti shërben pijet në restorant. 4. Kursanti shërben mëngjeset në restorant. 5. Kursanti shërben ushqimet dhe pijet në organizime të aktiviteteve në restorant.

VI. Vlerësimi dhe Certifikimi

Kursantët vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet e të Nxënit që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen në Provimin përfundimtar teoriko-praktik.

Nëse vlerësohen pozitivisht edhe në Provimin përfundimtar teoriko-praktik, kursantët fitojnë Certifikatën përkatëse që njihet nga MEI.

VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”

1. Moduli “Hyrje në profesionin e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E PUNONJËSIT TË SHËRBIMIT TË USHQIMEVE DHE PIJEVE NË RESTORANT	MK-G-427-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis kursantët me njohuri dhe aftësi praktike për të përshkruar standardin e profesionit të punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, për të komunikuar me etikë profesionale në restorant, si dhe për të zbatuar rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në vendin e punës.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore Rekomandohet: 20% Teori; 70% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar 9-vjeçar dhe të jenë mbi 16 vjeç.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përshkruan standardin e profesionit të punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të përshkruajë rëndësinë e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant; - të përshkruajë kërkesat për personelin e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve; - të përshkruajë rregullat e higjienës, paraqitjes, si dhe veshjes së uniformës profesionale në restorant; - të përshkruajë rregullat e qëndrimit në mjediset e punës; - të përshkruajë strukturën organizative të departamentit të ushqimeve dhe pijeve; - të përshkruajë etapat e karrierës profesionale në departamentin e ushqimeve dhe pijeve; - të përshkruajë detyrat e personelit sipas organizimit të strukturës dhe hierarkisë; - të shpjegojë rëndësinë e përorimit të software/PMS, sipas udhëzimeve/manualit; - të shpjegojë rëndësinë e raportimit për detyrat e kryera të eprorët, sipas standardit; - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme	

-
- të hotelit;
 - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të etikës profesionale (konfidencialiteti, integriteti, besueshmëria etj);
 - të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së informacionit në lidhje me privatësinë e klientëve në restorant;
 - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të punës në grup, duke bashkëpunuar edhe me departamentet e tjera;
 - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit me efikasitet të burimeve në shërbimin e ushqimeve dhe pijeve në restorant;
 - të përshkruajë standardet e garantimit të cilësisë së shërbimit, gjatë veprimtarisë në restorant;
 - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të cilësisë dhe sigurisë ushqimore (HACCP);
 - të shpjegojë legjislacionin dhe kodin e punës;
 - të përshkruajë rregullat e mbrojtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm, në vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.

RN 2 Kursanti komunikon me etikë profesionale në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant;
- të përshkruajë rregullat e etikës profesionale gjatë komunikimit me kolegët dhe eprorët në vendin e punës;
- të përshkruajë elementët e mikpritjes në restorant;
- të përshkruajë mënyrat e pritjes së klientëve;
- të zbatojë rregullat e qëndrimit në restorant;
- të përdorë format e ndryshme të komunikimit verbal;
- të përdorë terminologjinë profesionale në mjedisin e punës;
- të përdorë komunikimin jo-verbal gjatë komunikimit me klientin (gjuhën e trupit, tonin e zërit, mimikën, etj.);
- të zbatojë rregullat e komunikimit ndërkulturor me klientët duke patur parasysh veçoritë e tyre;
- të zbatojë procedurat, rregullat dhe etikën e komunikimit në telefon dhe në formë elektronike;
- të dëgjojë në mënyrë aktive gjatë komunikimit në restorant;
- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim;
- të marrë dhe të përcjellë mesazhe të qarta në një komunikim;
- të dallojë llojet e klientëve dhe veçoritë kryesore të tyre në restorant;
- të pësthasë stilin e komunikimit, sipas tipit të klientit në restorant;
- të dallojë sinjalet dhe reagimet e klientit referuar veçorive të tij sipas moshës, gjinisë, nevojave, preferencave etj;
- të zbatojë parimet për barazi gjinore, racore, kulturore, fetare

etj, gjatë komunikimit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim më listë kontrolli.

RN 3 Kursanti zbaton rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në vendin e punës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik në vendin e punës;
- të identifikojë rreziqet kryesore dhe masat parandaluese në vendin e punës (rrëshqitje, prerje, djegje, kimikate etj);
- të përshkruajë procedurat e sigurisë në punë në lidhje me situatat emergjente të mundshme në hotel (zjarr, bombë, terrorizëm, tërmet, përmytje, emergjenca mjekësore etj.), duke marrë masat përkatëse;
- të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të vlefshmërisë së dokumentacionit të sigurimit teknik, në vendin e punës;
- të zbatojë sinjalistikën që përdoret në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjen e shëndetit të punonjësve dhe klientëve në vendin e punës;
- të zbatojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë në vendin e punës;
- të zbatojë procedurat e evakuimit në raste të emergjencave;
- të përdorë pajisjet e MZSH, sipas udhëzimeve;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së mjedisit dhe garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm, gjatë punës në restorant;
- të përdorë burimet të nevojshme në mënyrë efektive;
- të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së mbetjeve, sipas llojit;
- të zbatojë protokollet në raste pandemie, në vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës të praktikave mësimore. Rekomandohen dhe vizita në restorante dhe struktura gastronomike si pjesë e industrisë së mikpritjes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës të praktikave mësimore. Atyre duhet t'u jepen detyra për të përshkruar standardin e profesionit të punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, për të komunikuar me etikë profesionale në restorant, si dhe për të zbatuar rregullat e

	sigurimit teknik dhe shëndetit në vendin e punës. – Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive teorike dhe shprehive praktike për të përshkruar standardin e profesionit të punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, për të komunikuar me etikë profesionale në restorant, si dhe për të zbatuar rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në vendin e punës. – Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjithave kriterëve të vlerësimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. – Mjedise reale të punës të pajisura me materialet, veglat, pajisjet dhe mjetet e nevojshme. – Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, standarde, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

2. Moduli “Organizimi i punës, pajisjet, mjetet e punës në shërbimin e ushqimeve dhe pijeve”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	ORGANIZIMI I PUNËS, PAJISJET, MJETET E PUNËS NË SHËRBIMIN E USHQIMEVE DHE PIJEVE	MK-G-428-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis kursantët me njohuri dhe aftësi për të mirëmbajtur mjedisin, pajisjet, mjetet e punës, gjatë shërbimit në restorant.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar 9-vjeçar, të jenë mbi 16 vjeç, si dhe të kenë përfunduar modulin “Hyrje në profesionin e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti mirëmban mjedisin, gjatë shërbimit në restorant. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; - të pastrojë tavolinat sipas rregullit në aktivitete te ndryshme në restorant; - të sistemojë sallën e restorantit dhe mjediset ndihmëse (office) sipas standardeve të shërbimit; - të pastrojë dhe të ajrosë sallën sipas rregullave; - të kujdeset për lulet, perdet, muzikën dhe ndriçimin në restorant; - të sistemojë zbukurimet, sipas rregullit; - të kontrollojë ambientin pas përfundimit të aktivitetit, sipas rregullit; - të risistemojë mjedisin për aktivitetin e radhës, sipas rregullit; - të kryejë procesin e inventarizimit në vendin e punës; - të përdorë në mënyrë efikase burimet (ujin, energjinë, materialet), gjatë veprimtarisë në vendin e punës; - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit të tij dhe sigurisë së klientit, gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në restorant; - të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit. Instrumentet e vlerësimit: - Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim. - Vlerësim me listë kontrolli.	

RN 2 Kursanti mirëmban pajisjet e punës në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të sistemojë dhe pastrojë pajisjet e sallës së restorantit si; tavolina, karrige, sideboard, ekspozitorë etj;
- të përdorë sipas rregullit pajisjet si karrocet e shërbimit, vitrinat frigoriferike, vitrinat e ushqimeve të ngrohta, *plate master, chafing dish, rechaud* etj;
- të pastrojë dhe mirëmbajë pajisjet pas përdorimit;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e dëmtuara;
- të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet, sipas procedurave;
- të verifikojë inventaret e paisjeve pas përfundimit të aktivitetit;
- të ndërrojë mbulesat e tavolinave sipas rregullave;
- të kontrollojë pastrimin e paisjeve të punës në restorant;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 3 Kursanti përdor dhe mirëmban mjetet e shërbimit në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përdorë dhe mirëmbajë tabakatë, sipas rregullit;
- të sistemojë dhe mirëmbajë mbulesat dhe pecetat në dollapin e shërbimit sipas llojit, madhësisë;
- të shtrojë dhe palosë mbulesat/pecetat, sipas rregullit;
- të lajë, pajisjet e takëmet e ngrënies (serviset), sipas llojit të materialeve dhe rregullave;
- të thajë dhe të shkëlqejë pajisjet e takëmet e ngrënies (serviset), sipas llojit të materialeve;
- të vendosë takëmet e ngrënies në rafte, sipas llojit dhe rasteve të përdorimit;
- të mbartë takëmet e ngrënies sipas rregullave gjatë shërbimit;
- të lajë, të thajë, të shkëlqejë porcelanet, sipas rregullit;
- të vendosë porcelanet në rafte, sipas rregullit;

- të mbartë porcelanet (pjata, pjatanca, supjera, kana, filxhanë etj) duke zbatuar rregullat e mbartjes;
- të seleksionojë pajisjet e qelqit, sipas llojit dhe rasteve të përdorimit;
- të lajë, të thajë, të shkëlqejë pajisjet e qelqit, sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet e qelqit në rafte, sipas rregullit;
- të mbartë pajisjet e qelqit, sipas rregullave të mbartjes;
- të kujdeset për mjete të tjera të shërbimit në restorant, sipas rregullave;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë mjetet e dëmtuara në restorant, gjatë shërbimit;
- të kujdeset për menazhet (mbajtëse kripe, piperi, vaji, uthulle, vazo lule etj);
- të inventarizojë mjetet në restorant, gjatë shërbimit;
- të përdorë dokumentacionin teknik;
- të kujdesen për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj.), gjatë veprimtarisë në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës të praktikave mësimore. Rekomandohen dhe vizita në restorante dhe struktura gastronomike si pjesë e industrisë së mikpritjes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës të praktikave mësimore. Atyre duhet t'u jepen detyra për të mirëmbajtur mjedisin, pajisjet, mjetet e punës, gjatë shërbimit në restorant.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive teorike dhe shprehive praktike për të mirëmbajtur mjedisin, pajisjet, mjetet e punës, gjatë shërbimit në restorant.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjithave kriterëve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të nxënës.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedisë reale të punës të pajisura me materialet, veglat, pajisjet

dhe instrumentet për realizimin e veprimtarive.

- Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, standarde, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Hartimi i menisë dhe listës së pijeve në shërbimin e ushqimeve dhe pijeve”.

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	HARTIMI I MENISË DHE LISTËS SË PIJEVE NË SHËRBIMIN E USHQIMEVE DHE PIJEVE	MK-G-429-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis kursantët me njohuri dhe aftësi praktike për të shpjeguar konceptin, funksionet dhe llojet e menuve dhe listave të pijeve, për të përzgjedhur strukturën dhe elementet përbërës të menisë dhe listës së pijeve, të hartojë menu, duke vlerësuar ndikimin ekonomik dhe estetik të menisë dhe listës së pijeve në imazhin e restorantit, si dhe të menaxhojë procesin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar 9-vjeçar, të jenë mbi 16 vjeç, si dhe të kenë përfunduar modulin “Hyrje në profesionin e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti shpjegon konceptin, funksionet, llojet e menuve dhe të listave të pijeve. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të shpjegojë kuptimin për menu-të dhe listën e pijeve në restorant (<i>Wine list/Drink Menu</i>); - të përshkruajë rolin e menisë dhe listës së pijeve si element i konceptit, stilit dhe imazhit të restorantit; - të identifikojë se si menutë lidhen me strategjinë e përgjithshme të biznesit; - të shpjegojë rolin e menisë si mjet i rëndësishëm i komunikimit me klientin dhe mjet i shitjes; - të shpjegojë llojet e menuve të ushqimeve, kartat e pijeve dhe mënyrat e skicimit të tyre; - të argumentojë logjikën e renditjes së ushqimeve në menu; - të dallojë llojet kryesore të menuve të ushqimeve (<i>à la carte</i>, menu festive, <i>business lunch</i>, shërbimi në dhomë (<i>Room Service</i>), karta e pijeve, lista e verërave; - të shpjegojë rëndësinë e listimit të verërave dhe pijeve, sipas rregullit dhe llojit të pijes; - të shpjegojë rëndësinë e shkrimit të menisë në gjuhë të huaj; - të shpjegojë faktorët që ndikojnë në përgatitjen e një menuje (pozicioni gjeografik, stina, produktet lokale dhe infrastruktura e strukturës akomoduese); - të identifikojë elementët përbërës të listës së pijeve, sipas politikave të strukturës;	

-
- të identifikojë target - grupet e klientëve dhe preferencat e tyre në restorant/bar në lidhje me pijet;
 - të analizojë konkurrencën dhe çmimet e pijeve në tregun e bareve dhe restoranteve;
 - të kontrollojë përfshirjen në listën e pijeve të risive dhe kërkesave të klientëve, sipas të dhënave të mbledhura më parë;
 - të identifikojë përzgjedhjen e pijeve në listë, sipas standardeve të strukturës;
 - të identifikojë përzgjedhjen e pijeve tradicionale, lokale dhe sezonale në listën e pijeve;
 - të përshkruajë tendencat aktuale, risitë në industrinë e prodhimit dhe konsumit pijeve në restorant/bar;
 - të shpjegojë rolin e menusë në lehtësimin e procesit të porosisë;
 - të shpjegojë ndikimin e dizajnit, përmbajtjes dhe çmimeve në menu si mjet i fuqishëm i marketingut dhe promocionit;
 - të shpjegojë kuptimin e funksionit të menusë si mjet kontrolli operacional për stafin (receta, kosto dhe inventar);
 - të shpjegojë aryen e nadrjes së listës së pijeve nga menuja kryesore;
 - të përshkruajë dallimet kryesore në menaxhimin e pjatave sipas menusë dhe menaxhimin e pijeve në restorant;
 - të diferencojë llojet kryesore të menusë së *ushqimeve* (*À la carte, Table d' Hote, Pritje, Banket, Shërbim në dhomë, Mëngjese* etj.);
 - të shpjegojë ndryshimin midis menusë *À la carte* dhe *Table d'hôte*.
 - të identifikojë elementët që duhen marrë parasysh në përcaktimin e llojit të menusë (koncepti i restorantit, klientela, koha e vitit);
 - të diferencojë llojet kryesore të grup pijeve në listat e pijeve;
 - të shpjegojë rëndësinë e përditësimit të menusë për të shmangur gabimet dhe mospërputhjen e stokut;
 - të shpjegojë rëndësinë e saktësisë së përshkrimit të pjatave dhe pijeve në menu;
 - të shpjegojë parimet bazë të inxhinierisë së menusë (vendosja e pjatave fitimprurëse);
 - të përshkruajë rregulloret bazë ligjore që ndikojnë në prezantimin e menusë dhe listës së pijeve (alergjentët, alkooli etj.).

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.

RN 2 Kursanti përzgjedh strukturën dhe elementet përbërës të menusë dhe listës së pijeve.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të hartojë një strukturë të menisë së ushqimeve, sipas kategorive standarde (antipasta, pjata të para, pjata kryesore, dessert);
- të përzgjedhë ushqimet në menu duke vlerësuar rëndësinë e përfshirjes së grupimeve ushqimore (p.sh., ushqime të pasura me proteina, karbohidrate etj.);
- të përzgjedhë ushqimet dhe pijet duke respektuar parimet ushqyese;
- të përzgjedhë ushqimet dhe pijet duke respektuar parimet estetike (prezantimi, ngjyra, tekstura);
- të përzgjedhë ushqime dhe pije sezonale tipike të vendit;
- të përfshijë në menu informacionin mbi alergjenët (gluten, laktozë, kikirikë etj.);
- të përfshijë në menu ushqimet/pijet dietike (vegane, vegjetariane etj.);
- të përshkruajë në mënyrë të detajuar ushqimet/pijet në menu duke përdorur gjuhë bindëse dhe të saktë;
- të kategorizojë saktë të gjitha llojet e pijeve në listë (Ujë, Pije joalkoolike të ftohta e të ngrohta, natyrale e artificiale, Verë, Birrë, Pije të forta alkoolike etj.);
- të kombinojë menunë e ushqimeve me listën e pijeve në përputhje me llojin e restorantit, sipas rregullave;
- të shpjegojë rëndësinë e balancës së menisë (shumëllojshmëri pa e tejkaluar numrin e pjatave, pijeve);
- të integrojë dizajnin e menisë, vlerësojë lexueshmërinë, strategjinë e çmimeve në përputhje me tipin e restorantit;
- të përditësojë menutë për të shmangur gabimet dhe mospërputhjen e stokut;
- të përzgjedhë pjatë e pije në menu bazuar te kostot e lëndëve të para dhe shitjet;
- të vendosë çmimet në menu bazuar në përlogaritje, sipas rregullave;
- të analizojë strukturën e menisë për të balancuar mbingarkesat e kuzhinës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 3 Kursanti harton menunë dhe listën e pijeve, duke vlerësuar ndikimin ekonomik dhe estetik.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të hartojë një menu të plotë për një tip restoranti (shqiptar, fast food, *Fine Dining* etj.);
- të hartojë listën e pijeve në funksion të menisë së hartuar
- të llogaritë kostot e pjatave/pijeve (*Food Cost, Beverage*

- Cost*) për recetat/pijet e zgjedhura;
- të hartojë listën e pijeve duke përfshirë kokteje autentike (signature cocktails) që pasqyrojnë identitetin, stilin dhe imazhin e restorantit/barit;
 - të përcaktojë çmimet e shitjes (*Selling Price*) duke përdorur formulën e marzhin e dëshiruar (*Mark-up*);
 - të llogaritë përfitimin bruto për pjatat dhe pijet, sipas menisë;
 - të përdorë në menu konceptin e ndikimit të çmimit strategjik (p.sh. çmimet ankore), në perceptimin e vlerës nga klienti;
 - të përzgjedhë dizajnin e menisë në lidhje me identitetin e markës (*Brand Identity*);
 - të përzgjedhë materialin për printim të menisë në përputhje me imazhin e restorantit;
 - harton menu vakti sipas rasteve specifike (psh. Viti i ri, Brunch, Dasma, Ditëlindje etj.);
 - të zbaton parimet bazë të Inxhinierisë së Menu-së për të rritur fitimin;
 - të llogaritë dhe analizon koston e mallrave të shitura (COGS) për një periudhë dhe ndikimin e përfshirjes së pjatave të reja në koston e përgjithshme të operimit;
 - të promovojë prodhimet sezonale dhe vendore në menu në ushqimeve dhe listat e pijeve;
 - të hartojë një plan përditësimi dhe ndryshimi të menisë dhe listës së pijeve (p.sh.ndryshime sezonale).
 - të zbatojë teknika të shitjes shitesë (*upselling*) dhe shitjes së kombinuar (*cross selling*) në restorant/bar;
 - të përdorë strategjitë e marketingut për promovimin e listës së pijeve në restorant/bar;
 - të përdorë platformat sociale dhe online për të rritur shitjet e pijeve në restorant/bar;
 - të organizojë ngjarje speciale ose degustime për tërheqjen e klientëve në restorant/bar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 4 Kursanti menaxhon procesin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të analizojë ciklin e plotë të ushqimeve dhe pijeve në restorant (Blerje-Pritje-Ruajtje-Përgatitje-Shërbim);
- të zbatojë parimet bazë të Higjienës Ushqimore, në lidhje me qarkullimin e ushqimeve dhe të pijeve në restorant (HACCP);
- të identifikojë zonat e rrezikut në lidhje me temperaturat e ruajtjes së ushqimeve;
- të zbatojë procedurat e sakta për ruajtjen e lëndëve të para (të

- freskëta, të ngrira, të thata);
- të zbatojë temperaturat dhe kushtet për ruajtjen dhe menaxhimin e pijeve në restorant;
 - të zbatojë rregullat FIFO (*First In, first Out*) për menaxhimin e inventarit;
 - të kryejë inventar fizik të saktë të ushqimeve dhe pijeve në restorant;
 - të llogaritë inventarin e përdorur (Përdorim/Konsumi) për të kontrolluar gjëndjet;
 - të kontrollojë sasinë dhe cilësinë e mallit të ardhur, sipas porosive;
 - të llogaritë ndikimin e Humbjes/Mbetjes së ushqimeve në koston totale të biznesit;
 - të përdorë dokumentacionin teknik dhe software në menaxhimin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve dhe shitjeve në restorant;
 - të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
 - të menaxhojë mbetjet e ushqimeve dhe ambalazhet në restorant;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në qarkullimin e mallrave në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës të praktikave mësimore. Rekomandohen dhe vizita në restorante dhe struktura gastronomike si pjesë e industrisë së mikpritjes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës të praktikave mësimore. Atyre duhet t'u jepen detyra për të përshkruar veçoritë e menisë dhe listës së pijeve, konceptin, funksionet dhe llojet e menisë, për të përzgjedhur strukturën dhe elementet përbërës të menisë dhe listës së pijeve, për të hartuar menu, duke vlerësuar ndikimin ekonomik dhe estetik të menisë dhe listës së pijeve në imazhin e restorantit, si dhe të për të menaxhuar procesin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive teorike dhe shprehive praktike për të përshkruar veçoritë e menu dhe listës së pijeve, konceptin, funksionet dhe llojet e menu, për të përzgjedhur strukturën dhe elementet përbërës të menisë dhe listës së pijeve, për të hartuar

	menu, duke vlerësuar ndikimin ekonomik dhe estetik të menusë, listës së pijeve në imazhin e restorantit, si dhe për të menaxhuar procesin e qarkullimit të ushqimeve dhe pijeve në restorant. – Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjithave kritereve të vlerësimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. – Mjedise reale të punës të pajisura me materialet, veglat, pajisjet dhe mjetet e nevojshme. – Katalogë, rregullore, menu, lista të pijeve, manuale, udhëzuesa, standarde, dokumentacion teknik, software, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

4. Moduli “Përgatitja (*Mise en place*)”.

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA “MISE EN PLACE”	MK-G-430-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis kursantet me njohuri dhe aftësi për të përshkruar llojet e shërbimit dhe karakteristikat e tyre, për të zbatuar procedurat për përgatitjen e tavolinave dhe sallës për shërbim, si dhe për të kryer kontrollin final para hapjes së sallës për fillimin e shërbimit.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar 9-vjeçar, të jenë mbi 16 vjeç, si dhe të kenë përfunduar modulën “Hyrje në profesionin e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve”.	
Rezultatet e të nxënësit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përshkruan llojet e shërbimit dhe karakteristikat e tyre. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; - të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; - të përshkruajë veçoritë e shërbimit “A-la carte”; - të parapërgatitë sallën për shërbimin “A-la carte”; - të renditë tavolinat, sipas skemës së shërbimit; - të dallojë llojet e banketeve; - të përshkruajë rrjedhën e shërbimit në banket; - të renditë tavolinat sipas formave të tyre në bankete; - të dallojë llojet e bufeve; - të parapërgatitë sallën për shërbimin në bufe, sipas llojeve të tyre; - të zbatojë rregullat e sigurisë ushqimore HACCP; - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve. - të asistojë në kryerjen e kontrollit përfundimtar të sallës përpara fillimit të shërbimit; - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit. Instrumentet e vlerësimit: - Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim. - Vlerësim me listë kontrolli.	

RN 2 Kursanti zbaton procedurat për përgatitjen e tavolinave dhe sallës për shërbim.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të parapërgatitë ambientin e sallës së shërbimit përpara fillimit të shërbimit (ajrosja, pastrimi, ndriçimi, temperatura e përshtatshme për shërbim, muzika);
- të parapërgatitë pajisjet dhe mjetet e punës përpara fillimit të shërbimit;
- të parapërgatitë zonat e shërbimit;
- të parapërgatitë stacionet e punës së kamarierëve të shërbimit;
- të organizojë vendin e punës për përgatitjen e pijeve;
- të organizojë vendin për palosjen e pecetave të klientit;
- të kontrollojë funksionimin e karrocave që përdoren për shërbim tek klienti;
- të kontrollojë furnizimet shtesë (menu, qirinj, lule dekoruese, etj);
- të shtrojë mbulesat në restorant, sipas llojit të tyre;
- të shtrojë argjendaritë, sipas llojit të menuse;
- të përzgjedhë qelqet; sipas llojit të pijeve që do të shërbehen;
- të përzgjedhë porcelanet, sipas llojit të ushqimeve që do të shërbehen gjatë ngrënies;
- të vendosë pecetat, lulet, sipas planit të vendosjes;
- të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 3 Kursanti kryen kontrollin final para hapjes së sallës për fillimin e shërbimit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të kontrollojë vendosjen e tavolinave sipas plan -vendosjes;
- të kontrollojë për sigurinë që çdo tavolinë ka vendet e mjaftueshme;
- të kontrollojë listën e prenotimeve për vënien e shënimit “rezervuar”;
- të marrë pjesë në mbledhje ditore të personelit për njohjen me

- detyrat dhe veprimtaritë e ditës;
- të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
- të përdorë më efikasitet burimet (ujë, drita, shfrytëzimin e pajisjeve);
- të zbatojë kërkesat për ndarjen, riciklimin dhe reduktimin e mbetjeve;
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të pastruesve natyral dhe detergjentëve ekologjikë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit	- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës të praktikave mësimore. Rekomandohen dhe vizita në restorante dhe struktura gastronomike si pjesë e industrisë së mikpritjes. - Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete. - Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës të praktikave mësimore. Atyre duhet t'u jepen detyra për të përshkruar llojet e shërbimit dhe karakteristikat e tyre, për të zbatuar procedurat për përgatitjen e tavolinave dhe sallës për shërbim, si dhe për të kryer kontrollin final para hapjes së sallës për fillimin e shërbimit. - Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive teorike dhe shprehive praktike që parashikohen në këtë modul për të përshkruar llojet e shërbimit dhe karakteristikat e tyre, për të zbatuar procedurat për përgatitjen e tavolinave dhe sallës për shërbim, si dhe për të kryer kontrollin final para hapjes së sallës për fillimin e shërbimit. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjithave kriterëve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të nxënës.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. - Mjedisë reale të punës të pajisura me materialet, veglat, pajisjet dhe instrumentet për përgatitjen “<i>mise en place</i>”. - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesat, standarde, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

5. Moduli “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant”.

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	SHËRBIMI I USHQIMEVE DHE PIJEVE NË RESTORANT	MK-G-431-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis kursantët me njohuri dhe aftësi për të zbatuar etapat, rregullat, radhën e shërbimit, për të shërbyer ushqimet në restorant me metoda të ndryshme shërbimi, mëngjeset, si dhe për të shërbyer ushqimet dhe pijet në organizime të aktiviteteve në restorant.	
Kohëzgjatja e modulit	70 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar 9-vjeçar, të jenë mbi 16 vjeç, si dhe të kenë përfunduar modulën “Hyrje në profesionin e punonjësit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve”.	
Rezultatet e të nxënës (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti zbaton etapat, radhën dhe rregullat e shërbimit në restorant. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të respektojë rregullat e paraqitjes dhe higjienës personale në vendin e punës; - të përshkruajë etapat e shërbimit të klientit që nga momenti i rezervimit, pritjes e deri në momentin e përcjelljes në <i>à la carte</i>, pritje, banket, etj.; - të kryejë rezervimin e tavolinave për klientët në restorant sipas procedurës; - të respektojë rezervimin e bërë nga klientët, sipas rregullit; - të respektojë procedurat e pritjes së klientëve, sipas standardeve të restorantit. - të ndihmojë klientët në restorant për garderobën dhe kërkesa të tjera të veçanta; - të shoqërojë dhe ulë klientët në tavolinë, sipas rregullit; - të prezantojë menunë te klientët, sipas rregullit; - të sugjerojë aperitivë gjatë dhënies së menuve, sipas rregullit; - të asistojë klientët gjatë zgjedhjes së ushqimeve dhe pijeve; - të sugjerojë ushqime dhe pije te klientët për të nxitur shitjet duke zbatuar rregullat; - të zbatojë teknika të reklamimit dhe shitjes së ushqimeve dhe pijeve në restorant; - të përshkruajë ushqimet te klienti, sipas rregullave (origjina, historiku, teknika e gatimit, përbërësit etj); - të përshkruajë pijet te klienti, sipas rregullave (origjina, historiku, prodhimi, përbërësit, përmbajtja e alkoolit etj); - të marrë porosinë e klientëve duke zbatuar hapat, kodet dhe	

- rregullat për marrjen e porosisë;
- të kalojë porosinë e ushqimeve në banak dhe kuzhinë, sipas rregullave;
- të zbatojë rradhën e shërbimit të klientët në sallë dhe tavolinë (fëmijët, të moshuarit, femrat, meshkujt);
- të shërbejë pijet dhe ushqimet gjatë vaktit, sipas radhës dhe rregullave të shërbimit në vazhdimësi;
- të ndërrojë pjatat, takëmet e ngrënies dhe gotat, sipas rregullave gjatë vaktit;
- të pastrojë tavolinën gjatë shërbimit, sipas rregullit;
- të pranojë ankesa nga klienti sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientin në rast ankesash;
- të zgjidhë ankesat e klientit në favor të klientit, duke u përkujdesur për të;
- të përcjellë ankesat dhe sygjerimet e klientëve tek eprorët;
- të gjenerojë faturën për klientin, sipas rregullit;
- të japë faturën klientit sipas rregullit;
- të kryejë mënyra të ndryshme pagesash në restorant sipas rregullave;
- të përcjellë klientët nga restoranti, sipas rregullit;
- të pastrojë dhe rishitrojë tavolinën pas përfundimit të shërbimit, sipas rregullit;
- të bashkëpunojë me kolegët;
- të zbatojë komandat e dhëna nga eprorët;
- të rakordojë faturat me banakun dhe kuzhinën;
- të kryejë kontrollin e faturave dhe dorëzimet në arkë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit;
- të përdorë dokumentacionin teknik në restorant;
- të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
- të kryejë procesin e inventarizimit në restorant, sipas procedurës;
- të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
- të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë shërbimit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 2 Kursanti shërben ushqimet në restorant me metoda të ndryshme shërbimi.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;

- të zbatojë rregulloren HACCP, gjatë veprimtarive të shërbimit në restorant;
- të përshkruajë metoda të shërbimit të ushqimeve në restorant;
- të listojë faktorët që ndikojnë në përzgjedhjen e metodës së shërbimit;
- të tregojë anët pozitive dhe të metat e metodave të shërbimit të ushqimeve, te klienti në tavolinë;
- të listojë shërbimet në krahun e djathtë dhe të majtë të klientit për vendosjen e takëmeve të ngrënies, shërbimin e ushqimeve dhe mbledhjen e pjatave të përdorura;
- të përshkruajë rregullat për mbartjen, drejtimin e lëvizjes, krahun e shërbimit, gjatë shërbimit të ushqimeve në tavolinë;
- të vendosë takëmet e ngrënies së klientëve përpara shërbimit të ushqimeve me pjatë në tavolinë, duke zbatuar rregullat e mbartjes;
- të shërbejë ushqimin me pjatë te klienti në tavolinë, duke zbatuar teknikat e mbartjes (të sipërme, të poshtme) të pjatave;
- të shërbejë ushqime me pjata dhe pjatanca të nxehta te klienti, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes;
- të shërbejë supën te klientët në tavolinë, duke zbatuar rregullat e teknikat e mbartjes;
- të mbledhë pjatat e përdorura në tavolinën e klientëve, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes;
- të shërbejë ushqimet me cloche ose kapak, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes;
- të vendosë pjatat dhe takëmet e ngrënies së klientëve përpara shërbimit të ushqimeve me pjatancë, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes;
- të përdorë clips ose forleger për shpërndarjen e ushqimeve;
- të shërbejë pjatancat me ushqim te klienti, duke zbatuar rregullat dhe krahun e shërbimit;
- të vendosë pjatat dhe takëmet e ngrënies së klientëve përpara shërbimit të ushqimeve, me metodën angleze të shërbimit, duke zbatuar rregullat e mbartjes;
- të përdorë *clips* ose *forleger* për shpërndarjen e ushqimeve;
- të shërbejë me metodën angleze ushqim te klienti, duke zbatuar rregullat, teknikat dhe kahun e shërbimit;
- të mbledhë pjatat e përdorura në tavolinën e klientëve, duke zbatuar rregullat dhe teknika e mbartjes;
- të vendosë takëmet e ngrënies së klientëve përpara shërbimit të ushqimeve me metodën *gueridon* të shërbimit, duke zbatuar rregullat e mbartjes;
- të parapërgatitë *gueridonin* për shërbimin e ushqimeve për një numër të caktuar klientësh;
- të përdorë clips ose *forleger* për shpërndarjen e ushqimeve

- nga gueridoni;
- të përgatitë pjatat me ushqim në *gueridon*, duke zbatuar rregullat për vendosjen e ushqimeve në pjatë;
 - të përgatitë pjatat me ushqim në *gueridon*, duke zbatuar rregullat e porcionimit dhe dekorit;
 - të shërbejë pjatat me ushqim nga *geridoni*, duke zbatuar hapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit;
 - të shërbejë pjata të para të përgatitura në *gueridon* në prani të klientëve;
 - të shërbejë pjata kryesore të përgatitura në *gueridon* në prani të klientëve;
 - të shërbejë desserte në *gueridon* të përgatitura në prani të klientëve;
 - të shërbejë me metoda të ndryshme ushqimet (bukë, sallatë, supë, pjata kryesore etj.), duke zbatuar rregullat dhe teknikat e shërbimit;
 - të pastrojë tavolinën e klientit sipas rregullit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit, gjatë shërbimit me metoda të ndryshme të shërbimit në tavolinën e klientit në restorant;
 - të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
 - të kryejë procesin e inventarizimit në restorant, sipas procedurës;
 - të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
 - të menaxhojë mbetjet e ushqimeve dhe ambalazhet në restorant;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë shërbimit me metoda të ndryshme të shërbimit në tavolinën e klientit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Kursanti shërben pijet në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të lexojë etiketat e pijeve;
- të pastrojë ambalazhet e pijeve përpara shërbimit të klientit, sipas rregullit;
- të përzgjedhë gotat sipas llojit të pijeve në restorant;
- të respektojë temperaturën e shërbimit të pijeve, sipas llojit;
- të rregullojë tabakanë për shërbim sipas rregullit;
- të parapërgatisë mise en place në tabaka, në banakun e

- restorantit, në karrocën e shërbimit për shërbimin e pijeve, sipas llojit;
- të përdorë tabakanë për shërbimin e pijeve sipas llojit, duke zbatuar rregullat e mbartjes;
 - të hapë shishet e pijeve në prani të klientit dhe të shërbejë në krahun e djathtë, sipas rregullit;
 - të vendosë etiketat e pijeve me pamje nga klienti;
 - të shërbejë ujin dhe pijet joalkoolike te klienti, sipas llojit dhe rregullave;
 - të mbushë gotat e birrës së hapur në aparat (mbushës automatik/kriko), sipas rregullave;
 - të shërbejë birrat te klienti sipas hapave, radhës dhe rregullave të shërbimit;
 - të shërbejë verën e hapur sipas llojit (e bardhë, e kuqe, etj.) te klienti, duke zbatuar hapat, radhën dhe rregullat e shërbimit;
 - të parapërgatitë “*mise en place*” për shërbimin e verës së bardhë, sipas procedurave;
 - të shërbejë verën e bardhë nga shishja te klienti, duke zbatuar hapat, rregullat dhe radhën e shërbimit;
 - të parapërgatitë “*mise en place*” për shërbimin e verës së kuqe, sipas procedurave;
 - të shërbejë verën e kuqe te klienti nga shishja, duke zbatuar hapat, rregullat dhe radhën e shërbimit;
 - të parapërgatitë “*mise en place*” për shërbimin e verës së kuqe të vjetëruar sipas procedurave;
 - të zbatojë procedurën e hapjes së shishes, kontrollit të verës së kuqe të vjetëruar, përballë klientëve;
 - të shërbejë verën e kuqe të vjetëruar te klienti nga shishja, duke zbatuar hapat, rregullat dhe radhën e shërbimit;
 - të parapërgatitë “*mise en place*” për shërbimin e verës shkumëzuese, sipas procedurave;
 - të shërbejë verën shkumëzuese, duke zbatuar hapat, rregullat dhe radhën e shërbimit;
 - të shërbejë pijet aperitive dhe dixhestive te klienti në tavolinë, duke zbatuar hapat, radhën dhe rregullat e shërbimit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit;
 - të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
 - të kryejë procesin e inventarizimit të pijeve në restorant, sipas procedurës;
 - të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
 - të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet, gjatë shërbimit të pijeve në restorant;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë shërbimit të pijeve në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 4 Kursanti shërben mëngjeset në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përshkruajë lloje të mëngjeseve që shërbehen në restorant;
- të listojë faktorët që ndikojnë në përzgjedhjen e llojit të mëngjesit të ofruar;
- të tregojë anët pozitive dhe të metat e mënyrave të ndryshme të ofrimit të mëngjesit;
- të skicojë modele të shtrimit në tavolinën e klientit për shërbimin e llojeve të ndryshme të mëngjesit (early tea, mëngjes i thjeshtë, mëngjes kontinental, mëngjes anglez amerikan, mëngjes “à la carte”, *brunch*, mëngjes me bufe);
- të analizojë skemën e shërbimit për mëngjeset, sipas llojit;
- të planifikojë shërbimin për mëngjeset sipas llojit, menuse dhe numrit të pritshëm të klientëve;
- të parapërgatisë dhe sistemojë sallën e restorantit për shërbimin e mëngjeseve, sipas llojit;
- të parapërgatisë mjetet dhe shtrimet në tavolina për shërbimin e mëngjesit sipas hapave dhe rregullave (në “*a la carte*”, “*early tea*”, mëngjes i thjeshtë, mëngjesi kontinental, mëngjes anglez amerikan, mëngjes bufe);
- të kryejë kontrollin e gadishmërisë së sallës përpara fillimit të shërbimit;
- të kryejë parapërgatitjet në side board, banak dhe kuzhinë për shërbimin e mëngjeseve, sipas llojit;
- të mikpresë klientët në mëngjes, sipas rregullit;
- të shërbejë sipas rregullit pijet dhe ushqimet në mëngjesin “*a la carte*”;
- të shërbejë pijet dhe ushqimet në mëngjesin e thjeshtë, sipas rregullit;
- të shërbejë pijet dhe ushqimet në mëngjesin kontinental, sipas rregullit;
- të shërbejë pijet dhe ushqimet në mëngjesin anglez dhe amerikan, sipas rregullit;
- të planifikojë shërbimin e mëngjesit me bufe dhe *brunch* për një numër të caktuar klientësh;
- të parapërgatitë “*mise en place*” dhe të shtrojë sallën për shërbimin e mëngjesit me bufe;
- të parapërgatitë “*mise en place*” dhe të shtrojë tavolinën për shërbimin e *brunch*;
- të parapërgatitë pijet dhe ushqimet për bufenë e mëngjesit në *offisse*;

- të parapërgatitë bufenë e pijeve sipas rregullit;
- të parapërgatitë bufenë e ushqimeve të ngrohta e të ftohta sipas rregullit;
- të plotësojë vazhdimisht ushqimet dhe pajisjet në bufe sipas rregullit;
- të asistojë klientët në sallë për kërkesa të veçanta gjatë shërbimit në bufenë e mëngjesit;
- të shërbejë në bufenë e mëngjesit dhe brunch, sipas rregullit;
- të pastrojë tavolinat dhe sallën gjatë dhe pas përfundimit të vaktit;
- të kryejë pagesën e mëngjeseve sipas rregullit;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të pastrojë tavolinat sipas rregullit;
- të sistemojë dhe shtrojë sallën, sipas rregullit;
- të rishtrojë tavolinat për shërbimin e vaktit të radhës;
- të kujdeset për *side board*, sipas rregullit;
- të rakordojë faturat me banakun dhe kuzhinën;
- të kryejë kontrollin e faturave dhe dorëzimet në arkë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në restorant;
- të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për mëngjeset;
- të kryejë procesin e inventarizimit në restorant, sipas procedurës;
- të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
- të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet, gjatë shërbimit të mëngjeseve në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant, gjatë shërbimit të mëngjeseve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

RN 5 Kursanti shërben ushqimet dhe pijet në organizime të aktiviteteve në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë procedurat dhe rregullat gjatë pritjes së klientëve në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel;
- të prezantojë menunë sipas rregullit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel;
- të shërbejë aperitivët në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel, sipas rregullit;
- të shërbejë ushqimet dhe pijet në bankete sipas radhës, procedurës dhe rregullave të shërbimit;

- të kombinojë metoda të ndryshme të shërbimit (shërbim me pjatë, pjatancë, gueridon) në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel, sipas rregullave;
- të shërbejë ushqime dhe pije në pritje sipas radhës, procedurës dhe rregullave të shërbimit;
- të shërbejë pije dhe ushqime në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas radhës, procedurës dhe rregullave të shërbimit;
- të shërbejë desertët, kafe dhe dixhestivë në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel, sipas procedurave;
- të pastrojë tavolinat në bankete, pritje, pushime kafeje në vazhdimësi gjatë shërbimit, duke zbatuar rregullat;
- të asistojë klientët gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel, sipas rregullave;
- të kujdeset për vitrinat frigoriferike, ngrohëset e ushqimeve, filtrat e kafesë dhe pajisje të tjera, në banakët e ushqimeve dhe të pijeve gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel;
- të mirëmbajë pajisjet, mjetet, pijet, ushqimet e materialet gjatë veprimtarive të shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel;
- të zbatojë komandat, drejtimet e lëvizjes, zonat e shërbimit, në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel;
- të përcjellë klientët në aktivitete të ndryshme në restorant, sipas procedurave dhe rregullave;
- të pastrojë tavolinat sipas rregullit pas aktiviteteve të ndryshme në restorant;
- të mbledhë dhe transportojë pajisjet dhe mjetete me karrocën e shërbimit, sipas rregullave;
- të pastrojë dhe sistemojë sallën/mjedisin, banakët, offisse, në përfundim të aktiviteteve të ndryshme, sipas rregullave;
- të pastrojë e sistemojë pajisjet dhe mjetet e punës në dollapin e shërbimit (side board);
- të kontrollojë pastrimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës pas përfundimit të pritjes, sipas rregullit;
- të kontrollojë risistemimin e mjedisit për aktivitetet e rradhës, sipas rregullit;
- të verifikojë inventaret e pajisjeve, mjeteve pas përfundimit të aktivitetit;
- të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në bankete, pritje, pushime kafeje etj.;
- të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet, sipas procedurave;
- të kujdesen për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj.), gjatë veprimtarisë në vendin

e punës.

- të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet, gjatë shërbimit në organizimin e aktiviteteve në restorant;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë dhe shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset reale të punës në restorant/hotel. Rekomandohen dhe vizita në restorante dhe struktura gastronomike si pjesë e industrisë së mikpritjes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës të praktikave mësimore. Atyre duhet t’u jepen detyra për të zbatuar etapat, rregullat, radhën e shërbimit, për të shërbyer ushqimet në restorant me metoda të ndryshme shërbimi, mëngjeset, si dhe për të shërbyer ushqimet dhe pijet në organizime të aktiviteteve në restorant.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive teorike dhe shprehive praktike për të zbatuar etapat, rregullat, radhën e shërbimit, për të shërbyer ushqimet në restorant me metoda të ndryshme shërbimi, mëngjeset, si dhe për të shërbyer ushqimet dhe pijet në organizime të aktiviteteve në restorant.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjithave kriterëve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të nxënit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materialet e nevojshme të restorantit ose restorant real.
 - Pajisje dhe mjete pune të restorantit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive.
 - Lënda e parë e nevojshme.
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-