



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Drejtoria e Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“BAR-RESTORANT”

Niveli i tretë në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

G1-III-24

Tiranë, 2024

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Përmbajtja

Emërtimi i kualifikimit	4
Kodi.....	4
Kohëzgjatja	4
Niveli.....	4
Qëllimi:	4
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	4
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	4
Ofruesit	4
Data e validimit.....	4
Data e miratimit	4
Variantet e mëparshme	4
STRUKTURA E KUALIFIKIMIT.....	5
Kompetenca të përgjithshme.....	5
NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:	5
NjN-07-III-0008-24 Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës në bar-restorant.....	5
Rezultatet e të nxënit në njohuri	5
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	6
Kriteret e vlerësimit	6
NjN-07-III-0009-24 Përgatitja e pijeve me bazë kafeje dhe alkool	7
Rezultatet e të nxënit në njohuri	7
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	7
Kriteret e vlerësimit	7
NjN-07-III-0010-24 Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse alkoolike në bar	7
Rezultatet e të nxënit në njohuri	7
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	8
Kriteret e vlerësimit	8
NjN-07-III-0011-24 Përgatitja e sallës dhe shërbimi në restorant	9
Rezultatet e të nxënit në njohuri	9
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale:	10
Kriteret e vlerësimit	10
NjN-07-III-0012-24 Shërbime speciale në sy të klientit.....	10

Rezultatet e të nxënit në njohuri	10
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	10
Kriteret e vlerësimit	11
NjN-23-III-0013-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere	11
Rezultatet e të nxënit në njohuri	11
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	11
Kriteret e vlerësimit	12
NjN-22-III-0014-24 Komunikimi dhe etika profesionale	12
Rezultatet e të nxënit në njohuri	12
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	13
Kriteret e vlerësimit	13
NjN-07-III-0015-24 Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë.....	13
Rezultatet e të nxënit në njohuri	13
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	13
Kriteret e vlerësimit	13
NjN-07-III-0016-24 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në bar-restorant	14
Rezultatet e të nxënit në njohuri	14
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	14
Kriteret e vlerësimit	14
Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:	15
Modalitetet e vlerësimit	15
Informacion shtesë	15
SHËNIM	16

Emërtimi i kualifikimit	“Bar-restorant”			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë ³	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	G1-III-24
Qëllimi:	Qëllimi i kualifikimit profesional profili “Bar-restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është të përgatisë punonjës të kualifikuar për shërbime në Bar – Restorant apo për krijimin e një biznesi privat, si dhe të zhvillojë personalitetin e individëve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	Në institucionet e arsimit profesional që ofrojnë kualifikim profesional në “Bar-restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që: kane mbaruar dy vitet e para të shkollës së mesme në kualifikimin profesional “Hoteleri-turizëm” niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Bar-restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Supplementin përkatës të punonjësit të kualifikuar në këtë fushë. Ky kualifikim i jep individit mundësinë që t’i drejtohet tregut të punës për punësim në bare, restorante, club, hotele, diskoteka, kroçere, agjenci katering, pastičeri, si dhe në veprimtari të tjera që ushtrohen në këtë drejtim. Gjithashtu, individë mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e shërbimeve në bare dhe restorante. Me përfundimin e kualifikimit profesional “Bar-restorant” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individë ka të drejtë të vazhdojë arsimimin në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, si teknik/menaxher dhe fiton të drejtën e Diplomës së Maturës Shtetërore Profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesëm dhe universitare.			
Ofruesit	Ky kualifikim duhet të ofrohet nga ofrues të akredituar në zbatim të kuadrit ligjor në fuqi për arsimin dhe formimin profesional.			
Data e validimit				
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	G-II-01-11, G1-III-18			

³ Orë mësimore 45 minuta

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Në përfundim të kualifikimit profesional “Bar-restorant”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individit duhet të zotërojë njohuritë, shprehitë profesionale dhe kompetencat e përgjithshme të ndara sipas fushave të mëposhtme:

KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME

Rezultatet e të nxënës të kompetencave të përgjithshme janë të vlefshme për të gjitha njësitë e të nxënës

1. Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.
2. Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
3. Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficientë.
4. Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
5. Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
6. Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
7. Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
8. Të organizojë drejt, procesin e të nxënës të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
9. Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
10. Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.
11. Të demonstrojë sjellje dhe qëndrime etike në veprimtaritë shkollore dhe në komunitet;
12. Të demonstrojë aftësinë për të pranuar dhe promovuar ndryshimin dhe inovacionin;
13. Të demonstrojë aftësinë për të komunikuar dhe negociuar idetë në mënyrë eficiente me të tjerët;
14. Të demonstrojë aftësinë për të menduar në mënyrë krijuese dhe novatore;
15. Të demonstrojë aftësinë për të kontrolluar cilësinë e veprimtarive të punës;
16. Të demonstrojë aftësinë për të identifikuar dhe për të zgjidhur në mënyrë krijuese problemet.

NJËSITË E TË NXËNËS TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:

Standardet e kualifikimit hartohen në bazë të rezultateve të të nxënës (kompetenca të përgjithshme, njohuri dhe shprehje profesionale).

NjN-07-III-0008-24 Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës në bar-restorant

Rezultatet e të nxënës në njohuri

1. Të shpjegojë ndërtimin strukturor dhe vendosjen e barit në hapësirë;
2. Të klasifikojë llojet e barit dhe karakteristikat e tyre;

3. Të shpjegojë rëndësinë e parapërgatitjes së barit për shërbim;
4. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme në vendin e punës;
5. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit për hartimin e kartës/listës së pijeve;
6. Të shpjegojë rëndësisë e renditjes së pijeve në listë sipas rregullave;
7. Të shpjegojë rëndësisë e përcaktimit të radhës së punës sipas prioriteteve;
8. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të uniformës profesionale në vendin e punës;
9. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës personale dhe të vendit të punës;
10. Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
11. Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të gatishmërisë së mjeteve dhe pajisjeve të punës;
12. Të shpjegojë rregullat e pastrimit dhe dezinfektimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës;
13. Të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren në bar, sipas recetës;
14. Të shpjegojë mënyrat e sistemimit të lëndëve të parë dhe ndihmëse;
15. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
16. Të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së mjeteve, pajisjeve të punës dhe materialeve, sipas përdorimit të tyre;
17. Të shpjegojë rëndësinë e peshimit dhe matjes së lëndëve e para dhe ndihmëse;
18. Të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të fletë-kërkesës;
19. Të përshkruajë rëndësinë e llogaritjes së firove në banak dhe mënyrën e minimizimit të tyre;
20. Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të dokumentacionit financiar në vendin e punës;
21. Të shpjegojë rregullat e inventarizimit të mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të punës.
22. Të përshkruajë rëndësinë e raportimit tek eprorët.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të kryejë organizimin e vendit të punës;
2. Të kryejë parapërgatitje në bar;
3. Të plotësojë dhe përdorë dokumentacioni teknik dhe financiar.

Kriteret e vlerësimit

- Vesh uniformën profesionale, sipas detyrës në vendin e punës;
- Zbaton rregullat e higjienës personale dhe të vendit të punës;
- Përgatit barin për shërbim sipas rregullit;
- Plotëson fletë-kërkesën për furnizim me lëndë të para, ndihmëse dhe materiale sipas formateve;
- Kontrollon gatishmërinë e pajisjeve të punës sipas manualeve;
- Pastron dhe dizifektoni mjetet dhe pajisjet e punës sipas standardit;
- Përzgjedh lëndët e para, ndihmëse dhe materialet e nevojshme sipas recetës;
- Sistemon lëndët e para, ndihmëse dhe materialet në vendin e punës sipas rregullit;
- Kryen vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas rregullit;
- Mat dhe peshoni lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturave;
- Përdorn recetat gjatë përgatitjeve në bar sipas procedurës;
- Plotëson dhe përdorni dokumentacionin teknik dhe financiar në vendin e punës sipas rregullores së brendshme;
- Inventarizon mjetet, pajisjet dhe materialet në vendin e punës sipas rregullit;
- Raporton për zbatimin e detyrave tek eprori sipas rregullores së brendshme.

NjN-07-III-0009-24 Përgatitja e pijeve me bazë kafeje dhe alkool

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë ndërtimin dhe funksionimin e aparatit të ekspresit dhe mullirit bluarës;
2. Të shpjegojë teknikat e bluarjes së kafesë;
3. Të listojë serviset që përdoren në banak;
4. Të shpjegojë rëndësinë e matjes dhe peshimit të lëndëve të para dhe ndihmëse në banak;
5. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së qumështit kremoz;
6. Të listojë llojet e pijeve me bazë kafeje me alkool;
7. Të shpjegojë mënyrën e përgatitjes së pijeve të ngrohta që përgatiten në ekspres;
8. Të shpjegojë mënyrën e përgatitjes së pijeve të ftohta që përgatiten në ekspres;
9. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së pijeve të tjera të ngrohta dhe të ftohta;
10. Të shpjegojë mënyrat e dekorimeve të pijeve që përgatiten në ekspres;
11. Të shpjegojë rëndësinë e kombinimit të serviseve me pijen e përgatitur;
12. Të shpjegojë rëndësinë e kombinimit të pijeve;
13. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të shërbimit të pijeve.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përgatisë kafe;
2. Të përgatisë dhe shërbeje pije me bazë kafeje dhe alkool.

Kriteret e vlerësimit

- Verifikon gatishmërinë e aparatit të ekspresit për punë sipas manualit;
- Bluan kafënë në mullirin e kafesë sipas llojit të pijes;
- Përdor aparatit të ekspresit për të përgatitur kafe/ekspres sipas manualit;
- Përdor gotën/filxhanin dhe serviset e duhura sipas recetës;
- Përgatit qumështin kremoz sipas rregullit;
- Përgatit pije ngrohta me bazë kafeje sipas recetës;
- Përgatit pije të ftohta me bazë kafeje sipas recetës;
- Mat dhe peshoni lëndët e para dhe ndihmëse për pije sipas recetave;
- Kombinon pijen e ngrohtë/të ftohtë me pijet alkoolike sipas recetës;
- Dekoroni pijet e përgatitura, sipas llojit;
- Shërben pijet e përgatitura të klientit sipas rregullit.

NjN-07-III-0010-24 Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse alkoolike në bar

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rregullat e qëndrimit në banak;
2. Të shpjegojë rregullat e mirëpritjes së klientit;
3. Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të vendit të punës në bar;
4. Të shpjegojë rregullat e marrjes së porosisë;
5. Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të faturave të porosisë;
6. Të shpjegojë rëndësinë e interpretimit të recetës;

7. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të teknikave të miksimit të pijeve;
8. Të shpjegojë rëndësinë e kreativitetit në bar;
9. Të shpjegojë mënyrat e përdorimit dhe funksionimit të mjeteve dhe pajisjeve në bar;
10. Të shpjegojë teknikat e përdorimit të shaker-ave, sipas llojit të tyre;
11. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pijeve me gotën përzierëse;
12. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pijeve direkt në gotën e klientit;
13. Të shpjegojë metodën Muddler (me shtypje);
14. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pijeve në blender;
15. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pijeve në mixer;
16. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pijeve mikse joalkoolike;
17. Të shpjegojë mënyrat e dekorimit të pijeve mikse;
18. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të akullit në bar, sipas llojit të pijes;
19. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të frutave dhe përbërësve të tjerë, sipas llojit të pijes;
20. Të shpjegojë rëndësinë e kombinimit të gotave me pijen e përgatitur.
21. Të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së gotave, shisheve dhe shaker-ave të përshtatshme për performancë;
22. Të shpjegojë teknikat e realizimit të Show-t në bar;
23. Të shpjegojë teknikën Flair dhe kushtet e aplikimit të saj në bar;
24. Të shpjegojë teknikat e performancave me shaker, shishe dhe gota, si dhe aplikimi i tyre në bar.
25. Të shpjegojë rëndësinë e shërbimit të produkteve shoqëruese dhe mënyrave të përgatitjes së tyre;
26. Të shpjegojë rëndësinë e shërbimit të pijeve në bar;
27. Të shpjegojë rëndësinë e përcjelljes së klientit, sipas rregullit;
28. Të shpjegojë rëndësinë e marrjes së përshtypjeve nga klienti për cilësinë e shërbimit;
29. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të pajisjeve elektronike gjatë marrjes së porosisë dhe pagesës nga klienti në bar;
30. Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së mbetjeve në bar, sipas llojit.

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të kryejë parapërgatitje për realizimin e pijeve mikse;
2. Të zbatojë teknikat e përgatitjes së pijeve mikse;
3. Të shërbejë pije mikse;
4. Të kryejë performancë në bar.

Kriteret e vlerësimit

- Organizon vendin e punës, për përgatitjen kokteileve/e pijeve mikse sipas rregullit;
- Përdor mjetet dhe pajisjet e punës për përgatitjen e pijeve sipas manualit;
- Peshon dhe matni lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturave;
- Krijon pije dhe receta të reja në bar sipas kërkesës;
- Interpretin recetën e pijes që do të përgatitet sipas rregullit;
- Zbaton teknikat e miksimit të pijeve sipas recetës;
- Përgatit kokteile/pije mikse duke përdorur shaker, sipas recetës;
- Përgatit kokteile/pije mikse duke përdorur gotën përzierëse, sipas recetës;

- Përgatit kokteile/pije mikse direkt në gotën e klientit, sipas recetës;
- Përgatit kokteile/pije mikse duke përdorur metodën Muddler (me shtypje) sipas recetës;
- Përgatit kokteile/pije mikse në blender, sipas recetës;
- Përgatit kokteile/pije mikse në mixer, sipas recetës;
- Dekoron kokteilet/pijet mikse, sipas rregullave të estetikës;
- Përdor akull gjatë përgatitjes së pijeve në bar, sipas llojit dhe recetës;
- Përdor fruta dhe përbërës të tjerë për dekorim sipas recetës;
- Përgatit pije joalkoolike, sipas recetës.
- Kombinon gotat me pijen e përgatitur, sipas llojit;
- Mirëpret klientët sipas rregullit;
- Zbaton rregullat e marrjes së porosisë;
- Kontrollon faturat e porosisë sipas rregullit;
- Përdor pajisjen elektronike gjatë marrjes së porosisë nga klienti në bar sipas manualit;
- Shërben pije në bar sipas rregullit;
- Kombinon shërbimin e pijeve me produkteve shoqëruese, sipas llojit të pijes;
- Merr përshtypjet nga klienti për cilësinë e shërbimit sipas rregullave;
- Përcjell klientët me mirësjellje, sipas rregullit;
- Përdor pajisjen elektronike gjatë pagesës nga klienti në bar sipas manualit;
- Përzgjedh gotat, shishet dhe shaker-at e përshtatshme për performancë sipas teknikës;
- Përdor saktë teknikat e performancave me shaker, shishe dhe gota;
- Përdor saktë teknikat e show-t gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në bar;
- Përdor saktë teknikën Flair, gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në bar.

NjN-07-III-0011-24 Përgatitja e sallës dhe shërbimi në restorant

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e skicimit artistik të sallës së restorantit, sipas llojit të aktivitetit;
2. Të shpjegojë mënyrën e përdorimit të elementeve të estetikës, në dekorimin e tavolinës dhe sallës së restorantit;
3. Të shpjegojë mënyrat e shtrimit të tavolinave në restorant, a-la-carte/aktivitetit;
4. Të shpjegojë mënyrën e organizimit profesional të Side Board në restorant;
5. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit për hartimin e menuve;
6. Të argumentojë logjikën e renditjes së ushqimeve në menu;
7. Të shpjegojë rëndësinë e shoqërimit të klientëve/klientëve me nevoja të veçanta në restorant;
8. Të shpjegojë rëndësinë e prezantimit të menusë te klientët;
9. Të shpjegojë rëndësinë e sugjerimit të ushqimit dhe pijeve te klientët;
10. Të shpjegojë rregullat e marrjes së porosisë së klientëve;
11. Të vlerësojë rëndësinë e përdorimit të mjeteve elektronike që shërbejnë për marrjen e porosisë;
12. Të shpjegojë metodat e shërbimit në restorant dhe në dhomën e klientit;
13. Të argumentojë rëndësinë e shërbimit profesional të pijeve në restorant;
14. Të listojë mënyrat e marrjes së pagesës nga klientët;
15. Të shpjegojë rëndësinë e përcjelljes së klientëve në restorant;
16. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit etik dhe profesional në restorant.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale:

1. Të përgatisë sallën e restorantit për shërbim;
2. Të shërbejë në restorant.

Kriteret e vlerësimit

- Skicon sallën sipas llojit të aktivitetit dhe numrit të pjesëmarrësve;
- Përgatit aksesore dekorative për sallën dhe shtrimin e tavolinave sipas llojit të aktivitetit;
- Realizon shtrimin e tavolinave sipas rregullit dhe menu-së;
- Sistemon dollapin e sideboard sipas rregullit;
- Bashkëpunon në hartimin e menu-së sipas rregullit;
- Shoqëron klientët dhe ata me nevoja të veçanta në tavolinë sipas rregullit;
- Interpretin menu-në duke sugjeruar ushqim dhe pije sipas rregullit;
- Merr porositë nga klientët sipas rregullit;
- Përdor pajisje elektronike gjatë marrjes së porosisë nga klientët sipas manualit;
- Shërben ushqim dhe pije duke zbatuar metodat e shërbimit;
- Realizon saktë marrjen e pagesës duke përdorur edhe pajisje elektronike;
- Përcjell klientët dhe ata me nevoja të veçanta sipas rregullit;
- Komunikon në mënyrë etike dhe profesionale gjatë shërbimit në restorant.

NjN-07-III-0012-24 Shërbime speciale në sy të klientit**Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë llojet e shërbimeve speciale në sy të klientit dhe mënyrat e realizimit të tyre;
2. Të shpjegojë llojet e mjeteve dhe pajisjeve të punës që nevojiten për shërbimet speciale në sy të klientit;
3. Të përshkruajë rregullat e parapërgatitjes së gueridon-it për shërbime speciale;
4. Të shpjegojë teknikat e filetimit të frutave sipas llojit të tyre;
5. Të shpjegojë teknikat e filetimit të peshkut sipas mënyrës së gatimit;
6. Të shpjegojë teknikat e filetimit të shpendëve në sy të klientit;
7. Të shpjegojë teknikat e prerjes së mishrave sipas llojit;
8. Të shpjegojë teknikat e prerjes së djathërave dhe proshutave sipas llojit;
9. Të shpjegojë teknikat e realizimit të produkteve që flakërohen (flambé);
10. Të shpjegojë teknikat e realizimit të ëmbëlsirave në gueridon;
11. Të shpjegojë rëndësinë e kompozimit të pjatës;
12. Të shpjegojë mënyrat e kombinimit të përbërësve për dresing;
13. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së sallatave dhe marinimit të tyre në sy të klientit;
14. Të shpjegojë rëndësinë e realizimit të shërbimeve të tjera speciale në sy të klientit;

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të realizojë shërbime speciale në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit

- Përdor mjetet dhe pajisjet për shërbimet speciale në sy të klientit sipas llojit të shërbimit;
- Parapërgatit karrocën e shërbimit (gueridonin) sipas rregullit;
- Fileton frutat në sy të klientit sipas llojit;
- Fileton peshqit në sy të klientit sipas mënyrës së gatimit;
- Fileton shpendët në sy të klientit sipas rregullit;
- Përgatit pjata të para në sy të klientit sipas recetës;
- Përgatit pjata kryesore në sy të klientit sipas recetës;
- Racionon/fileton mishrat sipas llojit dhe sasisë;
- Përgatit produkte të flakëruara në sy të klientit sipas rregullit;
- Përgatit ëmbëlsira në sy të klientit sipas recetës;
- Komponon pjatën në mënyrë estetike sipas rregullit;
- Përgatit dressing sipas recetave përkatëse;
- Marinon sallatat në sy të klientit sipas recetës;
- Realizon shërbime të tjera speciale në sy të klientëve sipas recetës.

NjN-23-III-0013-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e departamentit Food&Bevarage në industrinë e mikpritjes;
2. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit për industrinë e mikpritjes.
3. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të Kodit të Punës;
4. Të shpjegojë kuptimin, rëndësinë dhe rolin e sipërmarrjes;
5. Të përshkruajë format e organizimit të sipërmarrjeve;
6. Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të planeve të punës;
7. Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit të burimeve njerëzore në bar-restorant;
8. Të shpjegojë mënyrën e planifikimit të burimeve të nevojshme për zbatimin e detyrave në bar-restorant;
9. Të shpjegojë rëndësinë e koordinimit të punëve edhe me departamente të tjerë;
10. Të shpjegojë rëndësinë e qëndrueshmërisë së kompanisë në treg;
11. Të shpjegojë rëndësinë e uljes së konsumit të ujit, energjisë dhe materialeve të tjera për ulje të kostove të kompanisë;
12. Të shpjegojë rëndësinë e trajnimit të vazhduar profesional të stafit;
13. Të argumentojë domosdoshmërinë e punës në grup dhe ndarjes së detyrave në vendin e punës;
14. Të shpjegojë rëndësinë e trajnimit të vazhduar profesional;
15. Të përshkruajë mënyrën e hartimit dhe ruajtjes së dokumentacionit të punës;
16. Të përshkruajë format e bashkëpunimit me palë të treta;
17. Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit të tregut për çmimet dhe cilësinë;
18. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit në përgatitjen e ofertave për produktet/shërbimet;
19. Të shpjegojë mënyrën e llogaritjes së kostove;
20. Të shpjegojë rëndësinë e marketingut në industrinë e mikpritjes;
21. Të shpjegojë rëndësinë e web-it për shitjet dhe marketingun e kompanisë;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të zbaton legjislacionin në fuqi në industrinë e mikpritjes;
2. Të menaxhojë burimet për realizimin e veprimtarive;
3. Të hartojë dhe menaxhojë dokumentacionin e punës;
4. Të përdorë elemente të marketingut për shitje;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton Kodin e Punës;
- Zbaton legjislacionin për industrinë e mikpritjes;
- Planifikon dhe përzgjedh burimet njerëzore sipas kualifikimeve dhe nevojës;
- Koordinon punët me kolegët sipas ndarjes së detyrave;
- Punon në grup për realizimin e veprimtarive, sipas detyrave;
- Menaxhon me efektivitet burimet e nevojshme për veprimtaritë në vendin e punës;
- Llogarit kostot për produktet dhe shërbimet që ofroni sipas rregullit;
- Harton planin e punës sipas kërkesës dhe rregullit;
- Plotëson dokumentacionin e punës sipas formateve;
- Ruan dokumentacionin e punës sipas rregullores;
- Përgatit oferta për produktet dhe shërbimet që ofroni sipas rregullave;
- Bashkëpunon me kolegët për rifreskimin e web-it të kompanisë sipas nevojës;
- Zbaton teknikat e marketingut gjatë shërbimit të klientit.

NjN-22-III-0014-24 Komunikimi dhe etika profesionale

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të Kodit të etikës;
2. Të përshkruajë rregullat e një komunikimi të suksesshëm dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
3. Të shpjegojë parimet e etikës profesionale në punë (konfidencialiteti, besueshmëria etj.);
4. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë profesionale gjatë komunikimit;
5. Të shpjegojë rëndësinë e marrjes dhe përcjelljes së mesazheve të qarta në një komunikim;
6. Të shpjegojë format e komunikimit verbal dhe jo-verbal;
7. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të gjuhës së trupit (Body language, toni i zërit, mimika) në vendin e punës;
8. Të shpjegojë rëndësinë e dëgjimit aktiv dhe të vëmendshëm gjatë komunikimit;
9. Të shpjegojë rëndësinë e marrjes së informacioneve;
10. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit gjatë bashkëveprimit dhe koordinimit të veprimtarive me eprorët, kolegët si dhe me institucionet;
11. Të shpjegojë rregullat e qëndrimit në banak dhe në restorant;
12. Të shpjegojë rëndësinë e paraqitjes së rregullt, vëmendjes, përpikmërisë, ndershmërisë dhe integritetit të personelit, në bar-restorant;
13. Të shpjegojë rëndësinë e zgjidhjes së ankesave dhe mosmarrëveshjeve me klientët;
14. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët;
15. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit me klientët në gjuhë të huaj;

16. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit në komunikim.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë rregullat për një komunikim etik dhe profesional;
2. Të kryejë pranimin e kërkesave dhe zgjidhjen e ankesave.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton rregullat e paraqitjes së jashtme në vendin e punës;
- Zbaton rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal;
- Përdor gjuhën e trupit gjatë komunikimit sipas rregullit;
- Përdor rregullat e komunikimit etik duke përdorur terminologji profesionale në vendin e punës;
- Përdor gjuhë të huaja gjatë komunikimit me klientët në vendin e punës;
- Përdor Teknologjinë e Informacionit gjatë komunikimit me të tjerët sipas rregullave;
- Zbaton parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin;
- Informon vazhdimisht për të reja dhe detyrat në vendin e punës;
- Pranon kërkesat e klientëve në vendin e punës sipas rregullit;
- Zgjidh kërkesat e klientëve sipas rregullave;
- Zgjidh mosmarrëveshjet me të tjerët në vendin e punës duke përdorur teknikat e duhura;
- Përcjell mesazhe të qarta gjatë komunikimit për zgjidhjen e ankesave.

NjN-07-III-0015-24 Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të ligjeve shqiptare dhe ndërkombëtare për certifikimin e sigurisë dhe cilësisë;
2. Të përshkruajë parimet kryesore të HACCP dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
3. Të shpjegojë karakteristikat cilësore të lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren në bar;
4. Të shpjegojë rëndësinë e interpretimit të etiketës së lëndëve të para dhe ndihmëse;
5. Të shpjegojë rëndësinë e verifikimit të cilësisë së lëndëve të para dhe ndihmëse;
6. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
7. Të theksojë rëndësinë e përdorimit të produkteve organike dhe sezonale;
8. Të theksojë rëndësinë e përdorimit të produkteve tradicionale;
9. Të përshkruajë rëndësinë e garantimit të cilësisë gjatë proceseve të përgatitjes dhe shërbimit;
10. Të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të recepturave gjatë përgatitjes së kafesë/pijeve/kokteileve në bar;
11. Të përshkruajë rëndësinë e ofrimit të pijeve shqiptare në bar.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë standardet për garantimin e cilësisë.

Kriteret e vlerësimit

- Zbatoni standardin HACCP gjatë veprimtarisë në vendin e punës;

- Interpretimi të dhënave të etiketave të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas rregullit;
- Verifikimi cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas standardit;
- Zbatimi standardet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Zbatimi recepturat gjatë përdorimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recetave;
- Ofrimi pije tipike shqiptare për klientët sipas rregullit;
- Zbatimi me përpikmëri etapave të përgatitjeve dhe shërbimit të klientët, për të garantuar cilësinë;

NjN-07-III-0016-24 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në bar-restorant

Rezultatet e të nxënësve në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të Standardit kombëtar dhe legjislacionit shqiptar në fuqi për rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes në punë;
2. Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit të vlefshmërisë së dokumentacionit të sigurimit teknik në vendin e punës;
3. Të shpjegojë rëndësinë përdorimit të manualeve të pajisjeve të punës;
4. Të shpjegojë rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjen e shëndetit të punonjësve dhe klientëve;
5. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të procedurave për garantimin e sigurisë dhe shëndetit të klientëve;
6. Të përshkruajë sinjalistikën që përdoret në industrinë e mikpritjes;
7. Të shpjegojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
8. Të përshkruajë procedurat e evakuimit nga strukturat e mikpritjes në raste të emergjencave;
9. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të pajisjeve të MZSH;
10. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit për garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm;
11. Të përshkruajë mënyrën e përdorimit të detergjenteve dhe dezinfektuesve profesionalë në vendin e punës;
12. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm;
13. Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së mbeturinave sipas llojit të tyre;
14. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të protokolleve në raste pandemie.

Rezultatet e të nxënësve në shprehje profesionale

1. Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë;
2. Të zbatojë rregullat për mbrojtjen e mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton rregullat e Sigurimit Teknik në vendin e punës;
- Monitoron vlefshmërinë e dokumentacionit të sigurimit teknik në vendin e punës;;
- Përdor manualin teknik që shoqërojnë pajisjet e punës;
- Zbaton rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- Zbaton rregullat për mbrojtjen e shëndetit të klientëve dhe punonjësve;
- Zbaton rregullat për dhënien e ndihmës së parë;
- Zbaton procedurat për evakuim në raste të nevojshme;
- Përdor mjetet MZSH, sipas manualeve;

- Përdor detergjente dhe dizifektues profesional në vendin e punës, sipas standardit;
- Zbaton sinjalistikën në vendin e punës, sipas rregullit;
- Zbaton rregullat për ruajtjen e mjedisit dhe garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm;
- Ndan mbetjet sipas llojit dhe rregullit;
- Zbaton protokollet e duhura, në raste gjendjeve të jashtëzakonshme;

Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:

Nr.	Njësi të nxëni	Peshat në %	Kodet
1	Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës në bar-restorant	10	NjN-07-III-0008-24
2	Përgatitja e pijeve me bazë kafeje dhe alkool	10	NjN-07-III-0009-24
3	Përgatitja dhe shërbimi i pijeve mikse alkoolike në bar	15	NjN-07-III-0010-24
4	Përgatitja e sallës dhe shërbimi në restorant	15	NjN-07-III-0011-24
5	Shërbime speciale në sy të klientit	15	NjN-07-III-0012-24
6	Sipërmarrje dhe edukim karriere	5	NjN-23-III-0013-24
7	Komunikimi dhe etika profesionale	10	NjN-22-III-0014-24
8	Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë	15	NjN-07-III-0015-24
9	Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në bar-restorant	5	NjN-07-III-0016-24
		100%	

Modalitetet e vlerësimit

Me vlerësim kuptojmë procesin gjatë të cilit mblidhen të dhëna dhe gjykohet për vlerën e arritjes së një rezultati të nxëni (RN), mbi bazën e kriterëve të caktuar.

Për vlerësimin mund të përdoren një shumëllojshmëri metodash standarde dhe inovatore.

Individi i nënshtrohet vlerësimit të vazhduar, përmbledhës dhe vlerësimit përfundimtar për kualifikimet formale që ofrohen në ofrues të akredituar.

Individi vlerësohet për shkallën e përvetësimit të kompetencave të përgjithshme dhe profesionale, të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën përkatëse dhe vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së RN për realizimin e tërësisë së proceseve duke mbajtur evidenca për qëllime dokumentimi.

Realizimi i pranueshëm do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të specifikuar.

Dhënia e rezultatit të vlerësimit bëhet sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Kompetencat e përgjithshme vlerësohen te integruara si pjesë e vlerësimit të njësive të të nxënit.

Individit i lind e drejta të certifikohet për njësitë të nxëni specifike, si një kualifikim i pjesshëm sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Informacion shtesë

Kualifikimet e plotë ose të pjesshme profesionale mund të përfitohen nëpërmjet këtyre formave:

- a) ndjekjes së arsimit profesional me bazë shkollën;
- b) ndjekjes së kurseve profesionale, ku përfshihen edhe praktikat profesionale në ndërmarrje apo forma të tjera të mësim nxënies praktike;
- c) regjistrimit si nxënës, duke u punësuar në një ndërmarrje (forma e dyfishtë);
- ç) njohjes të të nxënës të mëparshëm informal dhe joformal;
- d) njohjes të të nxënës të përfutur jashtë vendit;
- dh) formave të tjera të përcaktuara me ligj

SHËNIM

Shpjegime të kodit të kualifikimit: **G1-III-24**

G - Shkronja që identifikon fushën e kualifikimit

1 - Numri që identifikon profilin/specializimin e kualifikimit përkatës

III - Shifra që identifikon nivelin sipas KSHK

24 - Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar kualifikimi

Shpjegime të kodit të njësisë së të nxënës: **NjN-07-III-0008-24**

NjN – Shkronjat që tregojnë se kodi i referohet Njësisë së të Nxënës

07 - Numri që identifikon orientimin e Njësisë së të Nxënës

III - Shifra që tregon nivelin e Njësisë së të Nxënës në strukturën e KSHK

0008 - Numri rritës progresiv që tregon gjendjen e Njësisë së të Nxënës në ditën e hartimit përkatës

24 - Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar Njësia e të Nxënës