**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**

**MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT**

**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**PROGRAMI**

**I KURSIT TË UNIFIKUAR**

**“SHËRBIME NË BAR DHE RESTORANT”**

**Kodi: PK-G-4-24**

Miratoi:

MINISTRI

..................................

**Tiranë, 2024**

**PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR**

# “SHËRBIME NË BAR DHE RESTORANT” (PK-G-4-24)

1. **Profili Profesional për kamerier dhe banakier**
   1. ***Karakteristikat* për shërbimet në bar dhe restorant**

Kamerieri dhe banakieri janë të aftë të kryejnë ***detyra*** profesionale si të punësuar apo të vetpunësuar në sektorin e përgatitjes së pijeve dhe në sektorin e shërbimit të ushqimit dhe të pijeve në bare, restorante në “a la carte”, restorante të eventeve, hotele, agjenci kateringu, restorante lëvizëse (shërbime në anije turistike, tren dhe avion), njësi vetshërbimi, menca, etj,.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, kamerieri dhe banakieri duhet që të zotërojë ***njohuri*** profesionale, që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë, si dhe ***shprehi profesionale*** që lidhen me veprimtarinë e shërbimeve në bare dhe restorante.

Suksesi i kamerierit dhe i banakierit është i lidhur ngushtë dhe me ***sjellje*** (***qëndrime***) të tilla si: gjakftohtësia, shkathtësia, kujdesi, përqendrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, korrektësia, disiplina etj., sjellje qё e ndihmojne atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

* 1. ***Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e kamerierit dhe banakierit***

Profesioni i kamerierit dhe banakierit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për mikpritjen dhe akomodimin e klientëve, parapërgatitjen (mise en place), marrjen e porosisë, përgatitjen e pijeve në bar, shërbimin e ushqimit dhe të pijeve, hartimin e faturave, mbylljet ditore, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e shërbimit. Ai/ ajo mund të punësohet ose vetpunësohet në bare, restorante “a la carte”, restorante të eventeve, hotele, njësi vetëshërbimi, agjenci kateringu, restorante lëvizëse, menca, etj,.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e kamerierit dhe banakierit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale dhe kurse të ndryshme apo trajnimit nëpërmjet punës, një kamerier dhe banakier mund të ndërmarrë disa funksione mbikëqyrëse, duke ngritur shkallët e karrierës, si kryekamerier, shef salle, shef eventesh. Ndjekja e shkollës së lartë, çon në diplomimin e specialistëve të këtij profesioni.

Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e shërbimeve të barit dhe restorantit, 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 veprimtari profesionale të përfshira në njësitë: “Kamerier”, me kod 5131 dhe “Banakier” me kod 5132, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

# Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit për “Shërbime në bar dhe restorant”.

Në përfundin të kursit për Shërbime në bar dhe restorant kursantët do të jenë të aftë të:

* zbatojnë rregullat e higjienës personale, asaj në punë dhe mirëmbajtjes së mjedisit të punës
* zbatojnë rregullat e qëndrimit, mbajtjes së trupit, lëvizjes në sallë gjatë punës.
* zbatojnë detyrat dhe rregulloret sipas funksionit dhe hierarkisë.
* zbatojnë rregullat e sjelljes, komunikimit etik e profesional me klientët, kolegët, eprorët.
* punojnë në grup.
* lexojnë dhe interpretojnë dokumentacionin teknik të profesionit (menu, check-lista, fletë funksionale, axhenda e rezervimeve, faturat, etj).
* kryejnë “mise en place”, për përgatitjen e sallës, shtrimin e tavolinave dhe sideboard (dollapi i shërbimit), mjediset ndihmëse, përpara gjatë dhe pas shërbimit.
* zbatojnë rregullat e mikpritjes, akomodimit, shërbimit në vazhdimësi dhe përcjelljes së klientit.
* marrin porosinë e ushqimit e pijeve në vazhdimësi, duke këshilluar klientët në zgjedhjet e tyre.
* përgatisin pije në banakun e barit, duke zbatuar masat dhe teknikat e përgatitjes.
* kryejnë përllogaritje të thjeshta.
* përgatisin ushqime të thjeshta në banakun e barit.
* shërbejnë ushqimet dhe pijet në restorant dhe bar (“a la carte”, vetshërbim, pritje, bankete etj), duke zbatuar metoda të ndryshme të shërbimit.
* hartojnë faturën dhe kryejnë procedura të pagesës.
* kontrollojnë faturat e pagesave të bëra dhe bëjnë dorëzimet në arkë.
* rakordojnë faturat me banakun dhe kuzhinën.
* hartojnë kërkesën për furnizim te barit dhe restorantit.
* kryejnë inventarizimin e mjeteve, ushqimeve, pijeve dhe materialeve.
* kryejnë furnizimet e duhura me fletë shoqërimi dhe fatura përkatëse.
* zbatojnë parimet e sigurisë, ruajtjes së pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
* zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.
* zbatojnë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve, gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në bar dhe restorant;
* zbatojnë kërkesat e rregullores HACCP në përgatitjet dhe shërbimet në bar dhe restorant.
* zbatojnë elementet e marketingut për shitjet në bar dhe restorant;
* përdorin teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale.
* zbatojnë procedurat për magazinimin dhe qarkullimin e mallrave gjatë veprimtarive;
* kujdesen për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarisë në vendin e punës.
* zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.
* zbatojnë legjislacionin dhe Kodin e Punës.

# Kërkesat e pranimit në Kursin për “Shërbime në bar dhe restorant”.

Pjesmarrësit në Kursin për Shërbime në bar dhe restorant duhet të jenё mbi **16 vjeç** dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

# Kohëzgjatja e Kursit për Shërbime në bar dhe restorant.

**360** orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

# Modulet e Kursit për “Shërbime në bar dhe restorant”.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Titulli i Modulit** | **Kodi** | **Kohëzgjatja** | **Rezultatet të Nxëni** |
| **1** | **Hyrje në profesionin e kamerierit.** | **MK-13-383-24** | 60 orë mësimore  Rekomandohet: 40% Teori  50% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, veprimtaritë dhe rregullat kryesore të punës së kamerierit. 2. Kursanti zbaton rregullat e paraqitjes, qëndrimit, lëvizjes dhe komunikimit në restorant. 3. Kursanti zbaton rregullat e mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë. 4. Kursanti mirëmban mjedisin, pajisjet dhe mjetet e punës në restorant. 5. Kursanti parapërgatit mjedisin, tavolinat përpara shërbimit në restorant. |
| **2** | **Shërbimi i ushqimit dhe i pijeve në restorant.** | **MK-13-109-24** | 90 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori  80% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti zbaton etapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit te klienti në vazhdimësi. 2. Kursanti shërben pijet në restorant. 3. Kursanti shërben ushqimet në restorant. 4. Kursanti shërben mëngjeset në restorant. 5. Kursanti kryen shërbimet speciale në gueridon. |
| **3** | **Hyrje në profesionin e banakierit.** | **MK-13-384-24** | 30 orë mësimore  Rekomandohet: 20% Teori  70% Praktikë  10%Vlerësime | 1. Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, veprimtaritë dhe rregullat kryesore të punës së banakierit. 2. Kursanti përdor pajisjet dhe mjetet e punës në banakun e barit. 3. Kursanti parapërgatit mjedisin për shërbim në bar. |
| **4** | **Përgatitja dhe shërbimi i pijeve dhe ushqimeve në bar.** | **MK-13-385-24** | 120 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori  80% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti përgatit dhe shërben pijet e ngrohta në bar. 2. Kursanti përgatit dhe shërben pije në cocktail bar. 3. Kursanti përgatit dhe shërben ushqime në banakun e barit. |
| **5** | **Shërbimi në**  **aktivitete brenda dhe jashtë hotelit/ restorantit** | **MK-13-386-24** | 60 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori  80% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti kryen parapërgatitjet për aktivitete të ndryshme. 2. Kursanti shërben në aktivitete të ndryshme. 3. Kursanti sistemon mjedisin dhe pajisjet pas shërbimit në aktivitete të ndryshme. |

1. **Vlerësimi dhe Çertifikimi**

Kursantёt vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet Mësimore që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen nё Provimin Pёrfundimtar teoriko-praktik.

Nёse vlerёsohen pozitivisht edhe nё Provimin Pёrfundimtar teoriko-praktik, kursantёt fitojnё Çertifikatën pёrkatёse, qё njihet nga MEKI.

# Përshkruesit e moduleve të kursit “Shërbime në bar dhe restorant”.

1. **Moduli “Hyrje në profesionin e kamerierit”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **HYRJE NË PROFESIONIN E KAMERIERIT** | | | **MK-13-383-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që i njeh kursantët me funksionet, detyrat, veprimtaritë, rregullat kryesore të punës së kamerierit, duke i aftësuar ata të zbatojnë rregullat e paraqitjes, qëndrimit, lëvizjes, komunikimit, rregullat e mbrojtjes në punë, të dhënies së ndihmës së parë në restorant, si dhe mirëmbajtjes së pajisjeve e mjeteve të punës dhe parapërgatitjes së mjedisit dhe tavolinave përpara shërbimit në restorant. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 60 orë mësimore  Rekomandohet: 40% Teori; 50% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, veprimtaritë dhe rregullat kryesore të punës së kamerierit.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë rëndësinë, funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës së kamerierit; * të dallojë llojet kryesore të restoranteve dhe veçoritë e tyre; * të përshkruajë kërkesat profesionale për kamerierin; * të tregojë mundësitë e punësimit dhe karrierës profesionale për kamerierët; * të përshkruajë mjediset, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës së kamerierit; * të përshkruajë rregullat universale të shërbimit në restorant; * të dallojë kodet dhe prioritetet në shërbimin në restorant; * të përshkruajë legjislacionin që lidhet me veprimtaritë në restorant; * të zbatojë rregulloren HACCP.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti zbaton rregullat e paraqitjes, qëndrimit, lëvizjes dhe komunikimit 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 mirëmbajë mjetet personale të punës; * të zbatojë rregulla të qëndrimit, mbajtjes së trupit gjatë kryerjes së detyrave në restorant; * të zbatojë rregulla të lëvizjes në restorant dhe mjediset ndihmëse; * të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat e komunikimit dhe të sjelljes me klientët duke mbajtur parasysh llojin e klientëve dhe nevojat e veçanta të tyre; * të mikpresë dhe përshëndesë klientët duke zbatuar kodin dhe etikën profesionale; * të zbatojë rregullat e komunikimit dhe etikën me eprorët dhe kolegët; * të bashkëpunojë me eprorët, kolegët, klientët; * të plotësojë kërkesat dhe ankesat e klientëve; * të menaxhojë situata të konflikteve me klientët, kolegët, eprorët në mjedisin e punës; * të përmbushë dhe tejkalojë pritshmëritë e klientëve duke siguruar kënaqësi dhe përvoja pozitive për ta.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti zbaton rregullat e mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë rreziqet e dëmtimit të shëndetit, jetës dhe pronës për shkak të aksidenteve në vendin e punë; * të tregojë shkaqet e aksidentet në vendin e punës; * të zbatojë rregulloret e mbrojtjes dhe sigurisë në punë, në restorant dhe bar; * të zbatojë sjellje që rrisin sigurinë nga dëmtuesit në vendin e punës; * të menaxhojë sipas rregullave rastet e dëmtimeve në punë nga: rrëzimet, rrëshqitjet, prerjet nga thyerja e qelqeve, djegiet, dëmtimet nga energjia elektrike, dëmtimet nga detergjentët dhe desinfektantët, mbytje nga ushqimi, asfiksi, epilepsi, goditje në tru, atak kardiak, abuzimi me alkool, etj.; * të japë ndihmën e parë, në raste të aksidenteve në punë duke zbatuar rregullat përkatëse.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Kursanti mirëmban mjedisin, pajisjet dhe mjetet 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 sallën e restorantit, mjediset ndihmëse të punës (offiss), mjedise të tjera të shërbimit sipas rregullave; * të ajrosë dhe të pastrojë sallën e restorantit sipas rregullave; * të kujdeset për lulet, perdet, muzikën dhe ndriçimin në restorant; * të sistemojë dhe pastrojë pajisjet e sallës së restorantit/barit si tavolina, karrige, sideboard, ekspozitorë etj; * të përdorë sipas rregullit pajisjet si karrocat e shërbimit, vitrinat frigoriferike, vitrinat e ushqimeve të ngrohta, plate master, chafing dish, rechaud etj; * të pastrojë dhe mirëmbajë sipas rregullit karrocat e shërbimit, vitrinat frigoriferike, vitrinat e ushqimeve të ngrohta, plate master, chafing dish, rechaud etj; * të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në restorant/bar; * të përdorë dhe mirëmbajë tabakatë, sipas rregullit; * të sistemojë dhe mirëmbajë mbulesat dhe pecetat në dollapin e shërbimit sipas llojit, madhësisë, rasteve të përdorimit; të shtrojë dhe palosë mbulesat, sipas rregullit; * të lajë, të thajë dhe të shkëlqejë pajisjet e takëmet e ngrënies (serviset) sipas llojit të materialeve dhe rregullave; * të vendosë takëmet e ngrënies në rafte sipas llojit dhe rasteve të përdorimit; * të mbartë takëmet e ngrënies sipas rregullave gjatë shërbimit; * të seleksionojë porcelanet sipas llojit dhe rasteve të përdorimit; * 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 kontrollojë dhe zëvendësojë takëmet e ngrënies të dëmtuara; * 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 dhe pajisjet në restorant/bar 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 gjatë veprimtarive për mirëmbajtjen e restorantit/barit, pajisjeve dhe mjeteve të shërbimit në restorant/bar.   ***InInstrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vlerësim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5** | **Kursanti parapërgatit mjedisin, tavolinat përpara shërbimit në restorant.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën e punës; * të respektojë rregullat e paraqitjes dhe higjienës personale në vendin e punës; * të përshkruajë elementet e shtrimit të thjeshtë “a la carte”sipas standardeve të restoranteve; * të zbatojë rregullat e vendosjes së elementeve të shtrimit “a la carte” (sotopjata, pjata e bukës dhe e gjalpit, takëmet e ngrënies, gota, peceta, menazhe); * të hartojë listën e “mise en place”, për shtrimin e sallës së restorantit në “a la carte”, sipas numrit të vendeve të uljes; * të parapërgatitë “mise en place” për shtrimin e sallës së restorantit sipas numrit të vendeve të uljes; * të parapërgatitë sallën e restorantit për shtrimin “a la carte”; * të renditë tavolinat sipas skemës së shërbimit në “a la carte”; * të shtrojë mbulesat në tavolinat e restorantit sipas rregullit; * të vendosë menazhet në tavolinat e restorantit sipas rregullit; * të vendosë sotopjatat, pjatat e bukës dhe të gjalpit, takëmet e ngrënies, gotat, pecetat sipas rregullave të shtrimit dhe numrit të vendeve të uljes; * të rregullojë karriget pranë tavolinave sipas rregullit; * të kryejë kontrollin përfundimtar të shtrimit të sallës në “a la carte”; * të përshkruajë lloje të menuve në restorant; * të tregojë rregullat për ndërtimin dhe shkrimin e menuve; * të përshkruajë rradhën e vendosjes së ushqimeve dhe pijeve në një menu të thjeshtë fikse vakti; * të hartojë menu të thjeshta fikse të vaktit; * të tregojë rregulla të vendosjes së mjeteve në shtrimin për shërbimin e ushqimeve dhe pijeve në menu të thjeshta vakti (porcelanet, takëmet e ngrënies, gotat); * të skicojë modelin e shtrimit bazuar në një menu të thjeshtë fikse vakti; * të hartojë listën e “mise en place”, *për shtrimin* e tavolinave në sallën e restorantit për shërbimin e një menuje të thjeshtë fikse vakti sipas numrit të vendeve të uljes dhe fluksit të klientëve; * të parapërgatitë “mise en place” *për shtrimin* e menusë së thjeshtë fikse të vaktit sipas numrit të vendeve të uljes dhe fluksit të klientëve; * të parapërgatitë “mise en place” *për shërbimin* e menusë së thjeshtë fikse të vaktit sipas numrit të vendeve të uljes dhe fluksit të klientëve; * të renditë tavolinat e restorantit për shtrimin e menuve të thjeshta fikse të vaktit bazuar në modelin e skicuar; * të shtrojë mbulesat në tavolinat e restorantit për shtrimin e menuve të thjeshta fikse bazuar në modelin e skicuar; * të vendosë menazhet në tavolinat e restorantit sipas rregullit; * të shtrojë tavolinat bazuar në modelin e skicuar për shërbimin e një menuje të thjeshtë fikse vakti, sipas numrit të klientëve (sotopjatat, pjatat e bukës dhe të gjalpit, takëmet e ngrënies, gotat, pecetat, menu e shkruar vakti); * të rregullojë karriget pranë tavolinave sipas rregullit; * të kryejë kontrollin përfundimtar të shtrimit të sallës për shërbimin e një menuje të thjeshta fikse vakti; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive për shtrimin e tavolinave në restorant për shërbimin në “a la carte” dhe me menu të thjeshta fikse të vaktit.  Instrumentet e vlerësimit:  * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset reale e punës në bar dhe restorant. Rekomandohen dhe vizita konkrete në bare dhe restorante. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete. Atyre duhet t’ u jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit, funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e kamerierit, me rregullat e paraqitjes, higjienës, qëndrimit, lëvizjes, komunikimit, me sigurinë në punë dhe dhënien e ndihmës së parë, me shprehitë për të përdorur dhe mirëmbajtur mjedisin, pajisjet dhe mjetet e punës në restorant, si dhe për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit në “a la carte” dhe me menu të thjeshta fikse të vaktit. * Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës. * Gjatë vlerësimit duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **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. * Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |

**2. Moduli “Shërbimi i ushqimit dhe i pijeve në restorant.”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **SHËRBIMI I USHQIMIT DHE I PIJEVE NË RESTORANT** | | | **MK-13-09-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që i aftëson kursantët në njohjen dhe zbatimin e etapave, rregullave dhe rradhën e shërbimit te klienti në vazhdimësi, shërbimin e pijeve e ushqimit në restorant, me metoda të ndryshme të shërbimit, shërbimin e mëngjeseve dhe shërbimet speciale në gueridon. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 90 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e kamerierit”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Kursanti zbaton etapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit te klienti në vazhdimësi.**  ***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 etapat e shërbimit të klientit që nga momenti i rezervimit e deri në momentin e përcjelljes; * të përshkruajë rregullat e lëvizjes dhe shërbimit; * të tregojë rradhën e shërbimit te klientët në tavolinë; * të përshkruajë etapat e shërbimit të klientit sipas rregullit; * të kryejë rezervimin e tavolinave për klientët në restorant sipas procedurës; * të respektojë rezervimin e bërë nga klientët, sipas rregullit; * të presë dhe të përshëndesë klientët në restorant, sipas rregullave të etikës profesionale; * të ndihmojë klientët në restorant për garderobën dhe kërkesa të tjera të veçanta; * të bashkëpunojë me kolegët në pritjen e klientëve në restorant; * të shoqërojë 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 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 ushqimit në banak dhe kuzhinë, sipas rregullave; * të zbatojë rradhën e shërbimit te 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; * t’i japë faturën klientit sipas rregullit; * të kryejë mënyra të ndryshme pagesash në restorant sipas rregullave; * të përcjellë klientët nga restoranti sipas rregullit; * të pastrojë tavolinën pas përfundimit të shërbimit, sipas rregullit; * të shtrojë tavolinat për shërbimin e rradhës, sipas rregullit; * të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet sipas rregullave; * të zbatojë komandat e dhëna nga eprorët; * të përdorë teknologjinë gjatë veprimtarisë në restorant; * 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 gjatë shërbimit 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 zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në restorant.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **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 përshkruajë llojet e pijeve në restorant, veçoritë, mënyrat e ruajtjes dhe treguesit cilësorë të tyre; * të menaxhojë ruajtjen dhe qarkullimin e pijeve në restorant, sipas rregullit; * të lexojë etiketat e pijeve; * të përzgjedhë gotat sipas llojit të pijeve në restorant; * të respektojë temperaturën e shërbimit të pijeve, sipas llojit; * të pastrojë ambalazhet e pijeve përpara shërbimit te klienti, sipas rregullit; * 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, rradhën 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 rradhën 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 rradhën 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 rradhën e shërbimit; * të parapërgatitë “mise en place” për shërbimin e verës shkumëzuese, sipas procedurave; * të shërbejë verën shkumëzuese, duke zbatuar hapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit; * të shërbejë pijet aperitive dhe dixhestive te klienti në tavolinë, duke zbatuar hapat, rradhën dhe rregullat e shërbimit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit të pijeve 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, 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. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti shërben ushqimet në restorant.**  ***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 ushqimit 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 ushqimit, te klienti në tavolinë; * të listojë shërbimet në krahun e djathtë dhe të majtë të klientit për vendosjen e takëmeve të ngrënies, shërbimin e ushqimit dhe mbledhjen e pjatave të përdorura; * të përshkruajë rregullat për mbartjen, drejtimin e lëvizjes, krahun e shërbimit, gjatë shërbimit të ushqimit në tavolinë; * të vendosë takëmet e ngrënies së klientëve përpara shërbimit të ushqimit 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 ushqimin me cloche ose kapak, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes; * të vendosë pjatat dhe takëmet e ngrënies së klientëve përpara shërbimit të ushqimit me pjatancë, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes; * të përdorë clips ose forleger për shpërndarjen e ushqimit; * 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 ushqimit, me metodën angleze të shërbimit, duke zbatuar rregullat e mbartjes; * të përdorë clips ose forleger për shpërndarjen e ushqimit; * 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 ushqimit me metodën gueridon të shërbimit, duke zbatuar rregullat e mbartjes; * të parapërgatitë gueridonin për shërbimin e ushqimit për një numër të caktuar klientësh; * të përdorë clips ose forleger për shpërndarjen e ushqimit 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 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 menaxhojë mbetjet e ushqimeve në restorant; * 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 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. * Vëzhgim 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 për restorantin dhe klientin, të 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 “a la carte”, brunch, mëngjes me bufe); * të analizojë skemën e shërbimit për mëngjeset, sipas llojit; * të planifikojë shërbimin për mëngjeset sipas llojit, menusë 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 (vetshërbim i plotë, pijet shërbehen në tavolinë, buka dhe pijet shërbehen në tavolinë); * 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 rradhës; * të kujdeset për side board sipas rregullit; * të rakordojë faturat me banakun dhe kuzhinën; * të kryejë kontrollin e faturave dhe dorëzimet në arkë; * të përdorë teknologjinë, gjatë veprimtarisë në restorant; * të inventarizojë mjetet dhe pajisjet e punës në restorant, * sipas procedurës; * 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 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. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5** | **Kursanti kryen shërbimet speciale në gueridon.**  ***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 tregojë kuptimin për shërbimet speciale në restorant; * të listojë llojet e shërbimeve speciale në restorant; * të shpiegojë anët pozitive dhe mangësitë e shërbimeve speciale në restorant; * të zbatojë rregulloret për realizimin e shërbimeve speciale në gueridon; * të parapërgatisë shtrimin e takëmeve të ngrënies te klienët në tavolinë përpara kreyerjes së shërbimit special nga gueridoni; * të kryejë shërbimin e pijeve te klienti në tavolinë përpara kryerjes së shërbimit nga gueridoni; * të parapërgatisë gueridonin për kryerjen e shërbimeve speciale në restorant sipas llojit (dressing të sallatave, beef tartar, filetimi i chateaubriand, filetimi i shpendëve, filetimi i peshkut, transhimi i mishit, filetimi i frutave, prerja e tortave dhe ëmbëlsirave, prerja dhe shërbimi i djathrave, prerja e proshutave, përgatitja e pjatave flambe etj); * të përzgjedhë lëndët e para në gueridon sipas recetave dhe numrit të klientëve; * të kryejë shërbimin, ose përgatitjen në gueridon duke përdorur forleger/clips dhe mjetet përkatëse sipas llojit të shërbimit special; * të porcionojë dhe rregullojë pjatat e klientëve sipas rregullave për përgatitjen e pjatave; * të shërbejë pjatat te klientët në tavolinë duke zbatuar rregullat dhe rradhën e shërbimit; * të zbatojë rregulla të qëndrimit, përdorimit të mjeteve, etikës dhe komunikimit me klientët gjatë kryerjes së shërbimeve speciale; * të largojë dhe pastrojë gueridonin pas shërbimit; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale; * të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për kostot e pjatave të përgatitura në gueridon; * 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 zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimeve speciale në restorant; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimeve speciale në restorant.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e barit dhe të restorantit të shkollës si dhe në mjedise reale të punës, ku shërbehen ushqime dhe pije për klientët (restorante në “a la carte”, restorante të eventeve, hotele, menca etj). * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegime të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime konkrete të zbatimit të teknikave të shërbimit me pajisjet dhe mjetet përkatëse. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t’ u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me zbatimin e etapave, rregullave dhe rradhën e shërbimit te klienti në vazhdimësi, shërbimin e pijeve, shërbimin e ushqimit në tavolinën e klientit me metoda të ndryshme të shërbimit, shërbimin e mëngjeseve dhe shërbimet speciale në gueridon * Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **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. |

**3. Moduli “Hyrje në profesionin e banakierit"**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **HYRJE NË PROFESIONIN E BANAKIERIT** | | | **MK-13-384-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që i njeh kursantët me veçoritë e profesionit të banakierit,  (funksionet, detyrat, qëndrimin, komunikimin, higjienën, sigurinë, rregullat), duke i aftësuar ata të përdorin e mirëmbajnë pajisjet, mjetet e punës në banakun e barit, si dhe të parapërgatitin e mirëmbajnë mjedisin e punës në bar. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 30 orë mësimore  Rekomandohet: 20% Teori; 70% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, veprimtaritë dhe rregullat kryesore të punës së banakierit.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës së banakierit; * të dallojë llojet kryesore të bareve dhe veçoritë e tyre sipas llojit; * të përshkruajë grupet kryesore të pijeve dhe ushqimeve në menunë e barit; * të përshkruajë mjedisin, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës së banakierit; * të përshkruajë kërkesat profesionale për banakierin; * të tregojë mundësitë e punësimit dhe të karrierës profesionale të banakierit; * të zbatojë rregullat e paraqitjes, qëndrimit, lëvizjes, gjatë kryerjes së detyrave në bar; * të zbatojë rregullat e komunikimit dhe të sjelljes me klientët, duke mbajtur parasysh llojin e klientëve dhe nevojat e veçanta të tyre; * të mirëpresë dhe përshëndesë klientët duke zbatuar kodin dhe etikën profesionale; * të zbatojë rregullat e bashkëpunimit, komunikimit dhe etikën me eprorët dhe kolegët; * të zbatojë udhëzimet, rregullat dhe urdhërat e punës gjatë shërbimit në banak; * të zbatojë rregulloren HACCP; * të kujdeset për mjetet personale të punës; * të zbatojë procedurat për magazinimin dhe qarkullimin e mallrave gjatë veprimtarive; * të përdorë dokumentacionin teknik; * të përdorë elementë të estetikës gjatë veprimtarive në banak; * të zbatojë legjislacionin në fuqi gjatë veprimtarive; * të zbatojë elementet e marketingut për shitjet në banak; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale; * të kujdeset për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarisë në vendin e punës; * të kujdeset për kryerjen e inventarit në vendin e punës; * të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti përdor pajisjet dhe mjetet e punës në banakun e barit.**  ***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 parapërgatitë banakun e barit përpara fillimit të shërbimit; * të pastrojë e mirëmbajë banakun e barit sipas rregullit; * të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në banak sipas rregullave; * të pastrojë, higjienizojë e mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në banak, sipas rregullit; * të pastrojë, higjienizojë e mirëmbajë mjetet për shërbimin te klientit në bar, sipas rregullit; * të kontrollojë funksionimin e ekspresit në bar, sipas procedurës; * të përgatitë ekspresin për punë sipas rregullit; * të përdorë, mirëmbajë dhe pastrojë ekspresin në banak, sipas procedurës; * të kontrollojë, përdorë e mirëmbajë mullirin e kafesë në banakun e barit, sipas procedurës; * të përdorë aparatin për përgatitjen e kafesë filtër, moka, melior (kafe franceze), frappe, turke etj., sipas procedurës; * të mirëmbajë dhe pastrojë aparatin për përgatitjen e kafesë filtër, moka, melior (kafe franceze), frappe, turke, sipas rregullit etj; * të përdorë, të mirëmbajë dhe të pastrojë makinën për larjen e enëve, sipas procedurës; * të vendosi gotat, filxhanët, kanat, pjatat, lugët në makinë për larje, sipas rregullit; * të përzgjedhë solucionet për larjen e enëve në makinë; * të kontrollojë, përdorë e mirëmbajë makinat për shtrydhjen e frutave, përzierësit elektrikë (blender), makinën e akullit, makineritë e sorbeto, frigoriferë, mikrovalë, tostiere, vitrina, etj; * të përdorë mjetet e punës në bar (shaker, gotë përzierse, mjetet matëse të pijeve, derdhësit e pijeve, mulli, mjetet për thyerjen e akullit etj); * të përdorë dhe mirëmbajë masat e pijeve në bar, sipas rregullit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bar; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarive profesionale; * të kujdeset për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarive në vendin e punës; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit, mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti parapërgatit mjedisin për shërbim në bar.**  ***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 mjedisin e barit, mjediset ndihmëse të punës (offiss), mjedise të tjera të shërbimit, sipas rregullave; * të ajrosë dhe të pastrojë mjedisin e barit, sipas rregullave; * të kujdeset për lulet, perdet, muzikën, kondicionimin, ndriçimin në bar etj.; * të sistemojë dhe pastrojë pajisjet e sallës në bar si tavolina, karrige, vitrina, ekspozitorë etj.; * të mirëmbajë pajisjet e sallës së barit gjatë veprimtarisë, sipas rregullit; * të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në bar; * të raportojë për çdo problem gjatë veprimtarive në bar; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bar; * të kujdeset për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarive në vendin e punës; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit, mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjediset reale të punës në bar, por rekomandohen dhe vizita në biznese. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegime të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime konkrete të zbatimit të detyrave e rregullave të punës në bar, përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve, sistemimit dhe përgatitjes së mjedisit për shërbim etj. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t’ u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të përgatitur pije në banakun e barit dhe për t’i shërbyer ato në mënyrë profesionale te klienti. * Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **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 barit ose bar real. * Pajisje dhe mjete pune të barit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive. * Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |

**4. Moduli “Përgatitja dhe shërbimi i pijeve dhe ushqimeve në bar”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **PËRGATITJA DHE SHËRBIMI I PIJEVE DHE USHQIMEVE NË BAR** | | | **MK-13-385-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur pije dhe ushqime në banakun e barit, si dhe për t’i shërbyer ato në mënyrë profesionale te klienti. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 120 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e banakierit”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Kursanti përgatit dhe shërben pijet e ngrohta në bar.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin punës; * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta në bar; * të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të manualeve teknike të mjeteve dhe pajisjeve në vendin e punës; * të verifikojë inventarin e lëndëve të para, ndihmëse dhe materialeve përpara fillimit të turnit, sipas rregullit; * të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të faktorëve që ndikojnë në cilësinë e pijeve të ngrohta; * të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse; * të zbatojë rregullat për sistemimin e lëndëve të para dhe ndihmëse në bar; * të mikpresë klientët në bar duke zbatuar rregullat dhe etikën; * të marrë porosinë për përgatitjen e pijeve të ngrohta në banak, sipas rregullit; * të parapërgatitë banakun e barit, pajisjet dhe mjetet e punës, lëndët e para, materialet e nevojshme përpara fillimit të shërbimit; * të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta; * të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në banak, sipas procedurave; * të ngrohë ekspresin, sipas procedurës; * të ngrohë filxhanët sipas rregullit; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta, sipas recepturave; * të përgatitë lloje të kafeve dhe pijeve të ngrohta me ekspres (kafe ekspres, kafe me qumësht, kakao, çokollatë, salep, capucino, çaj, neskafe, etj.,), sipas procedurave; * të përgatisë kafenë filtër sipas procedurës; * të përgatisë kafenë me aparatin Moka sipas procedurës; * të përgatisë kafenë turke sipas procedurës; * të përgatitë frappe sipas procedurës; * të përzgjedhë lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë kafeje, sipas recetës; * të përgatitë pije të ngrohta mikse me bazë kafeje; * të përzgjedhë lëndët e para për përgatitjn e pijeve të ngrohta mikse me bazë çaji, sipas recepturave; * të përgatitë pije të ngrohta mikse me bazë çaji; * të përzgjedhë lëndët e para për përgatitjn e pijeve të tjera të ngrohta mikse në ba, sipas recepturave; * të përgatitë pije të tjera të ngrohta mikse në bar; * të vlerësojë treguesit cilësorë të pijeve të ngrohta të përgatitura në banak; * të përzgjedhë mjetet për shërbimin e pijeve të ngrohta në bar, sipas llojit; * të parapërgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve të ngrohta në filxhanë sipas procedurave; * të përgatitë tabakanë e shërbimit sipas rregullit; * të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullave dhe procedurës; * të mbartë tabakanë sipas rregullit; * të shërbejë pijet e ngrohta te klientët në tavolinë duke zbatuar rregullat e shërbimit, rregullat e komunikimit me klientët dhe rradhën e shërbimit; * të zbatojë rregullat për mbledhjen e mjeteve dhe pastrimin e tavolinës së klientëve gjatë shërbimit në bar; * të zbatojë rregullat për përcjelljen e klientëve në bar; * të sistemojë, pastrojë e mirëmbajë vendin e punës; * të pastrojë e mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në banak; * të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet në banakun e barit sipas procedurave; * të zbatojë komandat e dhëna nga eprorët; * të verifikojë në përfundim të turnit gjëndjen e lëndëve të para, lëndëve ndihmëse, materialeve sipas procedurës; * të hartojë fletë kërkesën për lëndë të para, lëndë ndihmëse e materiale të nevojshme sipas procedurës; * të rakordojë faturat me kamerierët në përfundim të turnit; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të * veprimtarisë profesionale; * të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për pijet e ngrohta në banak; * të kryejë procesin e inventarizimit në bar, sipas procedurës; * të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj,.), për uljen e kostove në bar; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve të ngrohta në bar; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve të ngrohta në bar.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti përgatit dhe shërben pije në cocktail bar.**  ***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 metodat kryesore të përgatitjes së pijeve mikse në banak (në shaker, gotën përzierse, drejtëpërdrejtë në gotën e klientit); * të përshkruajë llojet e pijeve në bar dhe lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjet në banak; * të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të faktorëve që ndikojnë në cilësinë e pijeve; * të verifikojë inventarin e pijeve, lëndëve të para, ndihmëse dhe materialeve përpara fillimit të turnit, sipas rregullit; * të zbatojë mënyrën e sistemimit dhe ruajtjes së pijeve, lëndëve të para dhe ndihmëse, materialeve, sipas rregullave në banak; * të përshkruajë përdorimin e pijeve mikse sipas orareve të ditës; të zbatojë rregullat e komunikimit dhe etikën profesionale me klientët në bar gjatë pritjes, qëndrimit dhe përcjelljes; * të marrë porosinë për përgatitjen e pijeve mikse në banak, sipas rregullit; të këshillojë klientët gjatë marrjes së porosisë; * të parapërgatitë banakun e barit, pajisjet dhe mjetet e punës, lëndët e para, materialet e nevojshme përpara fillimit të shërbimit; * të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve mikse, sipas llojit dhe sipas rregullit; * të vendosë pajisjet dhe mjetet në banak, sipas procedurës; * të përzgjedhë gotat në banak sipas llojit të pijes që do të përgatitë; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve mikse, sipas recepturave; * të përdorë masat ose gota të shkallëzuara gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në banak, sipas rregullit; * të përgatitë lëngje të frutave të freskëta në banak duke përdorur mjetet përkatëse sipas procedurës; * të përgatitë pije mikse (alkoolike, joalkoolike, short drink, long drink) drejtpërdrejtë në gotën e klientit, duke respektuar masat, rregullat dhe procedurën sipas recepturës; * të përgatitë pije mikse (alkoolike, joalkoolike, short drink, long drink) në gotën përzierëse duke respektuar masat, rregullat dhe procedurën sipas recepturës; * të përgatitë pije mikse (alkoolike, joalkoolike, short drink, long drink) me shaker duke respektuar masat, rregullat dhe procedurën sipas recepturës; * të përgatitë pije mikse (alkoolike, joalkoolike, short drink, long drink) me blender (përzierësin elektrik) duke respektuar masat, rregullat dhe procedurën sipas recepturës; * të përgatitë për shërbim pije të tjera të barit (birra, pije freskuse, pije biter, pije alkoolike etj); * të përgatitë dekore sipas llojit të pijes; * të zbatojë rregullat e estetikës për përgatitjen dhe shërbimin e pijeve te klienti; * të vlerësojë treguesit cilësorë të pijes së përgatitur; * të përzgjedhë mjetet për shërbimin e pijeve sipas llojit në bar; * të parapërgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve, sipas procedurës; * të përgatitë tabakanë e shërbimit sipas rregullit; * të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullave dhe procedurës; * të mbartë tabakanë sipas rregullit; * të shërbejë pijet te klientët në tavolinë, duke zbatuar rregullat e shërbimit, rregullat e komunikimit me klientët dhe rradhën e shërbimit; * të zbatojë rregullat për mbledhjen e mjeteve dhe pastrimin e tavolinës së klientëve gjatë shërbimit në bar; * të sistemojë, pastrojë e mirëmbajë vendin e punës * të pastrojë e mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në banak; * të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet në banakun e barit, sipas procedurave; * të zbatojë komandat e dhëna nga eprorët; * të verifikojë në përfundim të turnit gjëndjen e lëndëve të para, lëndëve ndihmëse, materialeve sipas procedurës; * të hartojë fletë kërkesën për lëndë të para, lëndë ndihmëse e materiale të nevojshme sipas procedurës; * të rakordojë faturat me kamerierët në përfundim të turnit; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale; * të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për pijet e përgatitura në banak; * të kryejë procesin e inventarizimit në bar, sipas procedurës; * të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj,.), për uljen e kostove në bar; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në bar; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në bar.   ***InInstrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti përgatit dhe shërben ushqime në banakun e barit**  ***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 zbatojë rregulloren HACCP gjatë veprimtarive të shërbimit në banak; * të zbatojë rregullat për sistemimin dhe ruajtjen e lëndëve të para dhe ndihmëse në banak; * të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës, sipas llojit të përgatitjes; * të vendosë pajisjet dhe mjetet në banak, sipas rregullit; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas llojit të përgatitjeve dhe recepturave; * të kryejë parapërgatitje/mise en place për shërbimin te klienti; * të përgatitë panine të ftohta sipas rregullit dhe procedurës; * të përgatitë panine të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës; * të përgatitë toste sipas rregullit dhe procedurës; * të vendosë ushqimet e gatshme në pjatë, sipas rregullit; * të kryejë parapërgatitje/mise en place për shërbimin e ushqimeve të gatshme te klienti si ëmbëlsira, akullore, snack (pjata, tasa, takëme ngrënie, peceta etj); * të shërbejë ushqimet te klienti në tavolinë duke zbatuar rregullat dhe rradhën sipas procedurës; * të sistemojë, pastrojë e mirëmbajë vendin e punës; * të pastrojë e mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në banak për përgatitjen dhe shërbimin e ushqimeve; * të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet në banakun e barit sipas procedurave; * të verifikojë në përfundim të turnit gjëndjen e lëndëve të para, lëndëve ndihmëse, materialeve sipas procedurës; * të hartojë fletë kërkesën për lëndë të para, lëndë ndihmëse e materiale të nevojshme sipas procedurës; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale; * të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për ushqimet e përgatitura në banak; * të kryejë procesin e inventarizimit në vendin e punës, sipas procedurës; * të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj,.), për uljen e kostove; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të ushqimeve në bar; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të ushqimeve në bar.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjediset reale të punës në bar, por rekomandohen dhe vizita në biznese. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegime të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime konkrete të përgatitjes së pijeve dhe ushqimeve në banakun e barit. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t’ u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të përgatitur pije dhe ushqime në banakun e barit dhe për t’i shërbyer ato në mënyrë profesionale te klienti. * Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit, është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:   * Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materialet e nevojshme të banakut të barit ose bar real. * Pajisje dhe mjete pune të barit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive për të përgatitur pije në banakun e barit dhe për t’i shërbyer ato në mënyrë profesionale te klienti. * Lënda e parë e nevojshme; * Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |

**5 Moduli “Shërbimi në aktivitete brenda dhe jashtë hotelit/ restorantit**”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **SHËRBIMI NË AKTIVITETE BRENDA DHE JASHTË HOTELIT/ RESTORANTIT** | | | **MK-13-386-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Ky modul i aftëson kursantët për të parapërgatitur dhe shërbyer ushqime dhe pije në aktivitete brenda dhe jashtë hotelit/ restorantit, në mënyrë profesionale. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 60 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç, si dhe të kenë kryer modulet “Hyrje në profesionin e kamerierit” dhe “Hyrje në profesionin e banakierit”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Kursanti kryen parapërgatitjet për aktivitete të ndryshme.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë kuptimin për aktiv/hotel; * të përshkruajë veçoritë e aktiviteteve (pritjeve, bankete, seminare, pushime kafeje, etj.); * të përshkruajë mënyrat e organizimit dhe skicimit të sallës, sipas llojit të aktivitetit; * të përshkruajë llojet kryesore të menuve që përdoren në aktivitete të ndryshme të shërbimit të ushqimit dhe pijeve në restorant/hotel; * të përshkruajë mënyrat e renditjes së ushqimeve në menu të aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të përshkruajë mënyrat e renditjes së pijeve në menu të aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve dhe pijeve sipas menusë dhe numrit të klientëve; * të përshkruajë planin operativ të shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel bazuar në menunë dhe numrin e klientëve. * të lexojë fletë porosinë e aktivitetit (pritje, banket, pushim kafeje etj); * të përshkruajë modelin e shtrimit në tavolinat e klientëve, banak apo vitrina të pijeve dhe ushqimeve, sipas menusë dhe llojit të aktivitetit (pritje banket, pushim kafeje etj); * të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shtrimin e tavolinave të klientëve, banak apo vitrina, në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas menusë dhe numrit të klientëve; * të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) në offisse, sideboard, banakun e barit, kuzhinë, për shërbimin e pijeve dhe ushqimeve në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas menusë dhe numrit të klientëve; * të kryejë parapërgatitjet (mise en place) për shtrimin e tavolinave të klientëve, banak apo vitrina, në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas menusë dhe numrit të klientëve; * të kryejë parapërgatitjet (mise en place) në offisse, sideboard, banakun e barit, kuzhinë, për shërbimin e pijeve dhe ushqimeve në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas menusë dhe numrit të klientëve; * të renditë tavolinat e klientëve për shërbimin në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel duke zbatuar rregullat; * të shtrojë tavolinat e klientëve për shërbimin në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel duke zbatuar rregullat; * të shtrojë me mbulesa tavolinat e sallës, banakët e vitrinat për prezantimin e pijeve dhe ushqimeve, në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të parapërgatitë banakë për shërbimin e pijeve në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel duke zbatuar rregullat për prezantimin, ruajtjen dhe shërbimin e pijeve, sipas menusë e numrit të klientëve; * të parapërgatitë banakë apo vitrina për shërbimin e ushqimeve duke zbatuar rregullat për prezantimin, ruajtjen dhe shërbimin e ushqimeve në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas menusë e numrit të klientëve; * të rregullojë karriget në sallë sipas rregullave; * të kryejë kontrollin përfundimtar të sallës përpara fillimit të shërbimit; * të kujdesen për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarisë në vendin e punës. * të zbatojë rregulloren HACCP gjatë veprimtarive; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimeve në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve për shërbimin në aktitete të ndryshme.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti shërben në aktivitete të ndryshme.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren HACCP gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; * të mirëmbajë pajisjet e punës, mjetet e materialet e nevojshme gjatë veprimtarive të shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të ruajë pijet dhe ushqimet sipas rregullave gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të zbatojë procedurat, rregullat e komunikimit dhe qëndrimit 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 zbatojë metoda të ndryshme të shërbimit (shërbim me pjatë, pjatancë, gueridon) në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel, sipas rregullave; * të shërbejë ushqimet dhe pijet 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 ushqimit 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 drejtimet e lëvizjes, zonat e shërbimit, komandat, gjatë shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel; * të përcjellë klientët në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel sipas procedurave dhe rregullave; * të kujdesen për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarisë në vendin e punës. * 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. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti sistemon mjedisin dhe pajisjet pas shërbimit në aktivitete të ndryshme.**  ***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 të ndryshme në restorant/hotel; * të mbledhë dhe transportojë mjetet dhe pajisjet 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 menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet, sipas procedurave; * të verifikojë inventaret e pajisjeve, mjeteve pas përfundimit të aktivitetit; * të ndërrojë mbulesat e tavolinave sipas rregullave; * të sistemojë zbukurimet sipas rregullit; * të kontrollojë ambientin pas përfundim të aktiviteteve, sipas rregullave; * 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 ndajë mbeturinat sipas llojit; * të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale; * të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në bankete, pritje, pushime kafeje etj.; * të kryejë procesin e inventarizimit në vendin e punës, sipas procedurës; * të kujdesen për menaxhimin efikas të burimeve (ujit, energjisë, materialeve etj,.), gjatë veprimtarisë në vendin e punës; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit, gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në aktivitete të ndryshme; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në përfundim të shërbimit në aktivitete të ndryshme.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjediset reale të punës në restorant/hotel, por rekomandohen dhe vizita në biznese. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegime të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime konkrete të përgatitjes dhe shërbimit në aktivitete të ndryshme në restorant/hotel. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t’ u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të përgatitur dhe shërbyer në aktivitete të ndryshme në hotel/restorant, në mënyrë profesionale. * Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **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 për realizimin e aktiviteteve të ndryshme në restorant/hotel ose biznes real. * Pajisje dhe mjete pune të restorantit/hotelit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive për organizimin dhe shërbimin në aktivitete të ndryshme në hotel/restorant. * Lënda e parë e nevojshme; * Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |