

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

PROGRAMI

I KURSIT TË UNIFIKUAR

**“SHËRBIME NË BAR
DHE RESTORANT”**

Kodi: PK-G-4-18

Miratoi:

MINISTRI

.....

Tiranë, 2018

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“SHËRBIME NË BAR DHE RESTORANT”

(PK-G-4-18)

I. Profili Profesional për kamarier dhe banakier

a) Karakteristikat për shërbimet në bar dhe restorant

Kamarieri 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 katering, restorante lëvizëse, njësi vetshërbimi, menca etj.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, kamarieri 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 kamarierit dhe banakierit është i lidhur ngushtë dhe me *sjellje* (qëndrime) të tilla si: gjakftohtësia, shkathtësia, kujdesi, përqendrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, korrektësia, disiplina etj., sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e kamarierit dhe banakierit

Profesioni i kamarierit 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 mund të punësohet ose vetpunësohet në bare, restorante “a la carte”, restorante të eventeve, hotele, njësi vetëshërbimi, agjenci katering, restorante lëvizëse, menca etj.

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

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 për të ushtruar veprimtari profesionale të përfshira në njësitë: “Kamarier”, me kod 5131 dhe “Banakier” me kod 5132 referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

Punonjësit në profesionin e kamarierit mund të specializohen në fushat e mëposhtme, të tilla si: kamarier për verë, kamarier në bare, kamarier në restorante, ndërsa punonjësit në profesionin e banakierit mund të specializohen në fushat e mëposhtme, të tilla si: banakier për kokteje, pije të ngrohta etj.

II. 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 higjenës personale dhe paraqitjes në punë me uniformë.
- zbatojnë rregullat e qëndrimit, mbajtjes së trupit, lëvizjes në sallë gjatë punës.

- zbatojnë detyrat dhe rregulloret sipas funksionit dhe hirearkise.
- zbatojnë rregullat e sjelljes dhe komunikimit etik e profesional me klientët, kolegët, eprorët.
- punojnë në grup.
- zbatojnë rregullat e higjienës dhe mirëmbajtjes së mjedisit të punës.
- përdorin dhe mirëmbajnë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- lexojnë dhe interpretojnë dokumentacionin teknik të profesionit (menu, check-lista, axhenda e rezervimeve, faturat, etj).
- kryejnë “mise en place”, për përgatitjen e sallës, shtrimin e tavolinave dhe side board (dollapi i shërbimit), përpara gjatë dhe pas shërbimit.
- rregullojnë dhe shtrojnë tavolinat në mjedisin apo sallën e shërbimit.
- zbatojnë rregullat e mikpritjes, akomodimit, shërbimit në vazhdimësi dhe përcjelljes së klientit.
- prezantojnë menunë te klienti, duke zbatuar rregullat.
- marrin porosinë e ushqimit dhe pijeve në vazhdimësi, duke zbatuar rregullat.
- këshillojnë klientët në zgjedhjen e ushqimeve dhe pijeve.
- komunikojnë me banakun dhe kuzhinën për dhënie dhe marrjen e porosisë.
- përgatisin pije në banakun e barit duke zbatuar masat dhe teknikat e përgatitjes.
- kryejnë përlogaritje 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.
- bëjnë rakordimin e faturave me banakun dhe kuzhinën.
- hartojnë kërkesën për furnizim të barit dhe restorantit.
- kryejnë inventarizimin e ushqimeve, pijeve dhe materialeve të shërbimeve
- 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.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin për Shërbime në bar dhe restorant.

Pjesëmarrësit në Kursin për Shërbime në bar dhe restorant duhet të jenë mbi 18 vjeç, të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

IV. Kohëzgjatja e Kursit për Shërbime në bar dhe restorant.

360 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

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

Nr	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mësimore
1	Hyrje në profesionin e kamarierit dhe banakierit	MK-13-108-18	40 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori 10% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, rregullat dhe veprimtaritë kryesore të punës së kamarierit. 2. Kursanti zbaton rregullat e mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë. 3. Kursanti mirëmban sallën, pajisjet dhe mjetet e shërbimit në restorant 4. Kursanti shtron tavolinat në restorant, për shërbimin “a la carte” dhe me menu të thjeshta fikse të vaktit.
2	Shërbimi i ushqimit dhe i pijeve në restorant	MK-13-109-18	120 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti zbaton etapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit te klienti në vazhdimësi. 2. Kursanti shërben pijet në tavolinën e klientit, në restorant. 3. Kursanti shërben ushqimet në tavolinën e klientit, në restorant, me metoda të ndryshme të shërbimit. 4. Kursanti shërben mëngjeset në restorant. 5. Kursanti kryen shërbimet speciale në gueridon.
3	Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar	MK-13-110-18	120 orë Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, rregullat dhe veprimtaritë kryesore të punës së banakierit. 2. Kursanti përdor pajisjet dhe mjetet e punës në banakun e barit. 3. Kursanti përgatit pijet e ngrohta në bar. 4. Kursanti përgatit pijet në cocktail bar. 5. Kursanti përgatit ushqime në banakun e barit.
4	Shërbimi në bankete dhe pritje	MK-13-111-18	80 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti harton menu për bankete dhe pritje. 2. Kursanti kryen parapërgatitjen (mise en place) për shërbimin në bankete dhe pritje sipas fletë porosisë. 3. Kursanti shërben në bankete dhe pritje. 4. Kursanti sistemon mjedisin dhe pajisjet pas shërbimit të banketeve dhe pritjeve.

VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

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

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

VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit “Shërbime në bar dhe restorant”.

1. Moduli “Hyrje në profesionin e kamarierit dhe banakierit”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E KAMARIERIT DHE BANAKIERIT	MK-13-108-18
Qëllimi i modulit	Një modul që i njeh kursantët me veçoritë e profesionit të kamarierit, me funksionet, detyrat, rregullat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e tij, me sigurinë në punë dhe dhënien e ndihmës së parë, me shprehitë për të përdorur dhe mirëmbajtur mjedisin, pajisjet dhe mjetet e punës në bar dhe restorant, si dhe për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit në “a la carte” dhe me menu të thjeshta fikse të vaktit.	
Kohëzgjatja e modulit	40 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 18 vjeç	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, rregullat dhe veprimtaritë kryesore të punës së kamarierit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës së kamarierit;- të përshkruajë mjediset, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës së kamarierit;- të përshkruajë kërkesat profesionale për kamarierin;- të tregojë mundësitë e punësimit të kamarierit;- të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të kamarierit;- të zbatojë rregulla të paraqitjes, qëndrimit, mbajtjes së trupit gjatë kryerjes së detyrave në sallë;- të zbatojë rregulloren HACCAP gjatë veprimtarive të shërbimit në restorant;- të zbatojë rregulla të higjenës personale në punë;- të zbatojë rregulla të lëvizjes në sallë dhe mjediset ndihmëse;- të kujdeset për mjetet personale të punës;- të zbatojë rregullat universale të shërbimit në restorant;- të zbatojë rregullat 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 bashkëpunimit, komunikimit dhe etikën me eprorët dhe kolegët.	

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 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.

RM 3 Kursanti mirëmban sallën, pajisjet dhe mjetet e shërbimit në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të 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 sallë;
- të sistemojë dhe pastrojë pajisjet e sallës së restorantit si tavolina, karrige, side board, ekspozitorë etj;
- të përdorë sipas rregullit karrocet e shërbimit, vitrinat frigoriferifrike, vitrinat e ushqimeve të ngrohta, plate master, chafing dish, rechaud etj;
- të pastrojë dhe mirëmbajë sipas rregullit karrocet e shërbimit, vitrinat frigoriferifrike, vitrinat e ushqimeve të ngrohta, plate master, chafing dish, rechaud etj;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në sallë

- dhe mjediset ndihmëse;
- 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 gjatë shërbimit;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive për mirëmbajtjen e sallës, pajisjeve dhe mjeteve të shërbimit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti shtron tavolinat në restorant, për shërbimin “a la carte” dhe me menu të thjeshta fikse të vaktit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të veshë uniformën e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përshkruajë elementet e shtrimit të thjeshtë “a la

- carte” sipas standarteve të restoranteve;
- të tregojë 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 sipas ushqimeve dhe pijeve);
 - 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 hartojë listën e “mise en place”, 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 menisë së thjeshtë fikse të vaktit sipas numrit të vendeve të uljes dhe fluksit të klientëve;
 - të parapërgatitë “mise en place” për shërbimin e menisë 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 në bare dhe restorante.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete. Atyre duhet t’ u jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit, funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e kamarierit dhe banakierit, me sigurinë në punë dhe dhënien e ndihmës së parë, me shprehitë për të përdorur dhe mirëmbajtur mjedisin, pajisjet dhe mjetet e punës në bar dhe 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 kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materialet e nevojshme të restorantit ose restorant real .
 - Pajisje dhe mjete pune të restorantit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive.
 - 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”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	SHËRBIMI I USHQIMIT DHE I PIJEVE NË RESTORANT	MK-13-109-18
Qëllimi i modulit	Një modul që i aftëson kursantët në njohjen dhe zbatimin e etapave, rregullave dhe rradhën e shërbimit të klientit 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.	
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 dhe të jenë mbi 18 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kamarierit dhe banakierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti zbaton etapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit të klientit në vazhdimësi. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën në vendin e punës;- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;- të përshkruajë etapat e shërbimit të klientit në vazhdimësi, që nga momenti i rezervimit e deri në momentin e përcjelljes;- të përshkruajë rregullat e lëvizjes dhe shërbimit;- të tregojë rradhën e shërbimit të klientit në tavolinë;- të zbatojë etapat e shërbimit të klientit sipas rregullit;- të kryejë rezervimin e tavolinave në restorant nga klientët me bllokun e rezervimeve;- të respektojë rezervimin e klientëve sipas rregullave;- të presë dhe të përshëndesë klientët sipas rregullave dhe etikës profesionale në restorant;- të ndihmojë klientët për garderobën dhe kërkesa të veçanta të tyre në restorant;- të bashkëpunojë dhe ndihmojë kolegët në pritjen e klientëve;- të shoqërojë dhe ulë klientët në tavolinë sipas rregullit;- të prezantojë menunë në tavolinat e klientëve duke zbatuar rregullat;- të sugjerojë aperitivë gjatë dhënies së menuve sipas rregullave;- të asistojë klientët gjatë zgjedhjes së ushqimeve dhe pijeve;- të sugjerojë ushqime dhe pije të 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 klient sipas rregullave (origjina, historiku, prodhimi, përbërësit, përmbajtja e alkoolit etj);
 - të marrë porosinë e klientëve në tavolinë 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 në vazhdimësi gjatë vaktit, sipas radhës dhe rregullave të shërbimit;
 - të ndërrojë pjatat, takëmet e ngrënies, gotat sipas rregullave gjatë vaktit;
 - të pastrojë tavolinën gjatë shërbimit sipas rregullave;
 - të pranojë sipas rregullit ankesa nga klienti;
 - të zbatojë rregullat e sjelljes me klientin në rast ankesash;
 - të përkujdeset për klientin sipas rregullave në rast ankesash;
 - të përkujdeset për klientin e inatosur sipas rregullave;
 - të zgjidhë ankesat e klientit në favor të klientit;
 - të përcjellë ankesat dhe sygjerimet e klientëve tek eprorët;
 - të hartojë faturën për klientin sipas rregullave;
 - t'i japë faturën klientit sipas rregullave;
 - të kryejë mënyra të ndryshme pagesash në restorant sipas rregullave;
 - të përcjellë klientët nga restoranti sipas rregullave;
 - të pastrojë tavolinën pas përfundimit të shërbimit sipas rregullit;
 - të shtrojë tavolinat për shërbimin e radhës sipas rregullit;
 - të menaxhojë mbetjet dhe ambalazhet sipas rregullave;
 - të zbatojë komandat e dhëna nga eprorët;
 - të përdorë makinat elektronike dhe kompjuterike 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 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.

RM 2 Kursanti shërben pijet në tavolinën e klientit, 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 rregullave;
- 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 në tavolinë sipas rregullave;
- të rregullojë sipas rregullit tabakanë për shërbim;
- 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 në prani të klientit dhe të shërbejë në krahun e djathtë duke zbatuar rregullat;
- të vendosë etiketat e pijeve me pamje nga klienti;
- të shërbejë ujin natyral dhe me gaz te klientët në tavolinë duke zbatuar hapat, rradhën dhe rregullat e shërbimit;
- të shërbejë pijet joalkoolike te klienti sipas llojeve dhe rregullave;
- të mbushë gotat e birrës së hapur në aparat sipas rregullave;
- të shërbejë birrat e hapura dhe nga shishja në tavolinën e klientëve sipas hapave, radhës dhe rregullave;
- të shërbejë verën e hapur sipas llojeve (e bardhë, e kuqe) te klienti duke zbatuar hapat, rradhën dhe rregullat e shërbimit;
- të parapërgatitë mise en place për shërbimin e verës së bardhë, nga shishja, në gueridon ose karrocën e shërbimit;
- të zbatojë procedurën e hapjes së shishes, kontrollit të verës së bardhë, përballë klientëve;
- 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, nga shishja, në gueridon ose karrocën e shërbimit;
- të zbatojë procedurën e hapjes së shishes, kontrollit të verës së kuqe, përballë klientëve;
- 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 nga shishja, në gueridon ose karrocën e shërbimit;
- 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 në gueridon ose karrocën e shërbimit;
- të zbatojë procedurën e hapjes së shishes, kontrollit të verës shkumëzuese, përballë klientëve;
- të shërbejë verën e shkumëzuese duke zbatuar hapat, rregullat dhe rradhën e shërbimit;
- të shërbejë pijet aperitive dhe dixhestive të klientit 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 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.

RM 3 Kursanti shërben ushqimet në tavolinën e klientit, në restorant, me metoda të ndryshme të shërbimit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren HACCAP gjatë veprimtarive të shërbimit në restorant;
- të përshkruajë metoda të shërbimit të ushqimit në tavolinën e klientit, 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, të klientit 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 zbatojë 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 të klientit në tavolinë duke zbatuar teknikat e mbartjes së sipërme dhe të poshtme të pjatave;
- të shërbejë ushqime me pjatë dhe pjatanca të nxehta të klientit në tavolinë duke zbatuar rregullat dhe teknikat e mbartjes;
- të shërbejë supën të klientit 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 kahun 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, 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 duke zbatuar rregullat dhe teknikat;
- 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 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.

RM 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 në restorant;
 - të listojë faktorët që ndikojnë në përzgjedhjen e llojit të mëngjesit të ofruar;
 - të tregojë anët pozitive dhe të metat e mënyrave të ndryshme të ofrimit të mëngjesit për restorantin dhe klientin;
 - 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 sipas rregullit shërbimin për mëngjeset sipas llojit, menues 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 sipas rregullit klientët në mëngjes;
 - të shërbejë sipas rregullit pijet dhe ushqimet në mëngjesin “a la carte”;
 - të shërbejë sipas rregullit pijet dhe ushqimet në mëngjesin e thjeshtë;
 - të shërbejë sipas rregullit pijet dhe ushqimet në mëngjesin kontinental;
 - të shërbejë sipas rregullit pijet dhe ushqimet në mëngjesin anglez dhe amerikan ;
 - 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 shtojë tavolinën për shërbimin e brunch;
 - të parapërgatitë pijet dhe ushqimet për bufenë e mëngjesit në offisse;
 - të parapërgatitë sipas rregullit bufenë e pijeve;
 - të parapërgatitë sipas rregullit bufenë e ushqimieve të ngrohta e të ftohta;
 - të plotësojë ushqimet dhe pajisjet e përfunduara në bufe sipas rregullit;
 - të asistojë klientët në sallë për nevoja të ndryshme gjatë

- shërbimit në bufenë e mëngjesit;
- të shërbejë sipas rregullit në bufenë e mëngjesit dhe brunch;
- 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 rishtrijë 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 zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant gjatë shërbimit të mëngjeseve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 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 shpjegojë 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 të klientit në tavolinë përpara kryerjes së shërbimit special nga gueridoni;
- të kryejë shërbimin e pijeve të klientit 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 kryejë përllogaritje të thjeshta ekonomike për kostot e pjatave të përgatitura në gueridon;
- 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 mëngjesëve 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 kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materialet e nevojshme të restorantit ose restorant real.
-

-
- Pajisje dhe mjete pune të restorantit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive.
 - Lënda e parë e nevojshme;
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar”.

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA DHE SHËRBIMI I PIJEVE NË BAR	MK-13-110-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur pije në banakun e barit 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 dhe të jenë mbi 18 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kamarierit dhe banakierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti përshkruan funksionet, detyrat, rregullat dhe veprimtaritë kryesore të punës së banakierit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës së banakierit; - të dallojë llojet kryesore të bareve; - të shpjegojë veçoritë e bareve 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 rregulla të paraqitjes, qëndrimit, gjatë kryerjes së detyrave në banak; - të zbatojë rregulloren HACCAP gjatë veprimtarive të shërbimit në banak; - të zbatojë rregulla të higjenës personale në punë; - të kujdeset për mjetet personale të punës; - të zbatojë udhëzimet, rregullat dhe urdhërat e punës gjatë shërbimit në banak; - 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 rregullat e higjenës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në banak. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pyetje përgjigje me gojë. 	

-
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 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 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 sipas rregullit pajisjet dhe mjetet e punës në banak;
- të pastrojë, higjienizojë e mirëmbajë sipas rregullit mjetet për shërbimin të klientit në bar;
- të kontrollojë sipas procedurës funksionimin e ekspresit në bar;
- të përgatitë sipas rregullit ekspresin për punë;
- të përdorë, mirëmbajë dhe pastrojë sipas procedurës ekspresin në banak;
- të kontrollojë, përdorë e mirëmbajë sipas procedurës mullirin e kafesë në banakun e barit;
- të përdorë sipas procedurave aparatit për përgatitjen e kafesë filtër, moka, melior (kafë franceze), frappe, turke etj;
- të mirëmbajë dhe pastrojë sipas rregullit aparatit për përgatitjen e kafesë filtër, moka, melior (kafë franceze), frappe, turke etj;
- të përdorë sipas procedurës, të mirëmbajë dhe të pastrojë makinën për larjen e enëve;
- të vendosi sipas rregullit gotat, filxhanët, kanat, pjatat, lugët në makinë për larje;
- 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 sipas rregullit masat e pijeve në bar;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të 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.

RM 3 Kursanti përgatit 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 e punës;
- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta në bar;
- të verifikojë lëndët e para dhe materialet përpara fillimit të turnit sipas rregullave;
- të vlerësojë faktorët që ndikojnë në cilësinë e pijeve të ngrohta të përgatitura;
- të vlerësojë mënyrën e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta;
- të zbatojë rregullat për sistemimin dhe ruajtjen 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;
- 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, mjetet sipas procedurave në banak;
- të ngrohë sipas procedurës ekspresin;
- të ngrohë filxhanët sipas rregullit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas recepturave;
- të përgatisë lloje të kafeve dhe pijeve të ngrohta me ekspres sipas procedurave (kafe ekspres, kafe me qumësht, kakao, çokollatë, salep, capucino, çaj, neëskafe, etj);
- të përgatisë sipas procedurës kafënë filtër;
- të përgatisë sipas procedurës kafënë me aparatin Moka;
- të përgatisë sipas procedurës kafënë turke;
- të përgatitë sipas procedurës frappe;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë kafeje;
- të përgatitë pije të ngrohta mikse me bazë kafeje;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë çaji;
- të përgatitë pije të ngrohta mikse me bazë çaji;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të tjera të ngrohta mikse në bar;

- 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 sipas llojit në bar;
- 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 kamarierët në përfundim të turnit;
- të kryejë përlllogaritje të thjeshta ekonomike të çmimit të pijeve të ngrohta në banak;
- 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.

RM 4 Kursanti përgatit pijet 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;
- të përshkruajë lloje të pijeve në bar dhe lëndë të para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjet në banak;

- të verifikojë pijet, lëndët e para dhe materialet përpara fillimit të turnit sipas rregullave;
- të zbatojë mënyrën e sistemimit dhe ruajtjes së pijeve, lëndëve të para dhe ndihmëse, materialeve sipas rregullave në banak;
- të vlerësojë faktorët që ndikojnë në cilësinë e pijeve të përgatitura në banak;
- të përshkruajë përdorimin e pijeve mikse sipas orareve të ditës;
- të përshkruajë rregulla të shoqërimit të pijeve mikse me snack;
- 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;
- 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 sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve mikse sipas llojit;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas procedurave në banak;
- të përzgjedhë gotat në banak sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- 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;
- 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) drejtpërdrejt 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 dhe të dekorojë gotën përpara shërbimit;
- 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 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 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 kamarierët në përfundim të turnit;
- të përlloraritë çmimin e shitjes së pijeve joalkoolike në bar;
- të përlloraritë çmimin e shitjes së pijeve alkoolike në bar;
- të përlloraritë çmimin e shitjes së pijeve mikse 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.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 5 Kursanti përgatit 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 HACCAP 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 sipas rregullave në banak;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recepturave dhe llojit të përgatitje;

- të përgatitë mise en place për shërbimin te klienti;
- të përgatitë panine të ftohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatisë panine të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatisë toste sipas rregullit dhe procedurës;
- të vendosë ushqimet e gatshme në pjatë sipas rregullave;
- të përgatitë 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 kryejë përlllogaritje të thjeshta ekonomike të çmimit të snack dhe ushqime në banak;
- 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 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 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.

4. Moduli “Shërbimi në bankete dhe pritje”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	SHËRBIMI NË BANKETE DHE PRITJE	MK-13-111-18
Qëllimi i modulit	Ky modul aftëson kursantët për të hartuar menu, parapërgatitur dhe shërbyer ushqime dhe pije në bankete dhe pritje, në mënyrë profesionale.	
Kohëzgjatja e modulit	80 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 18 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kamarierit dhe banakierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti harton menu për bankete dhe pritje. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë :</p> <ul style="list-style-type: none">- të përshkruajë kuptimin për bankete dhe pritje;- të përshkruajë veçoritë e pritjeve dhe banketeve;- të tregojë llojet kryesore të menuve që përdoren në bankete dhe pritje sipas llojit;- të përshkruajë mënyrat e renditjes së ushqimeve në menu të banketeve dhe pritjeve;- të përshkruajë mënyrat e renditjes së pijeve në menu të banketeve dhe pritjeve;- të hartojë sipas rregullave një menu për banket, në varësi të llojit të eventit;- të hartojë sipas rregullave një menu për pritje në varësi të llojit të eventit;- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve sipas menusë dhe numrit të klientëve;- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve sipas menusë dhe numrit të klientëve;- të përgatitë planin operativ të shërbimit në bankete dhe pritje bazuar në menunë dhe numrin e klientëve. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.- Vëzhgim me listë kontrolli.	
	<p>RM 2 Kursanti kryen parapërgatitjen (mise en place) për shërbimin në bankete dhe pritje sipas fletë porosisë. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë :</p> <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën në vendin e punës;- të zbatojë rregulloren HACCAP gjatë përgatitjeve për shërbimin në bankete dhe pritje;- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e	

- punës;
- të lexojë fletë porosinë e aktivitetit (pritje, banquet, pushim kafeje etj);
 - të skicojë modelin e shtrimit në tavolinat e klientëve, banak apo vitrina të pijeve dhe ushqimeve, sipas menisë dhe llojit të aktivitetit (pritje banquet, pushim kafeje etj);
 - të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shtrimin e tavolinave të klientëve, banak apo vitrina, në bankete dhe pritje sipas menisë dhe numrit të klientëve;
 - të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) në offisse, side board, banakun e barit, kuzhinë, për shërbimin e pijeve dhe ushqimeve në bankete dhe pritje sipas menisë dhe numrit të klientëve;
 - të kryejë parapërgatitjet (mise en place) për shtrimin e tavolinave të klientëve, banak apo vitrina, në bankete dhe pritje sipas menisë dhe numrit të klientëve;
 - të kryejë parapërgatitjet (mise en place) në offisse, side board, banakun e barit, kuzhinë, për shërbimin e pijeve dhe ushqimeve në bankete dhe pritje sipas menisë dhe numrit të klientëve;
 - të shtrojë tavolinat e klientëve për shërbimin në banquet duke zbatuar hapat, rregullat dhe radhën e shtrimit;
 - të shtrojë me mbulesat tavolinat e sallës, banakët e vitrinat për prezantimin e pijeve dhe ushqimeve, në pritje;
 - të parapërgatitë banakë për shërbimin e pijeve në pritje duke zbatuar rregullat për prezantimin, ruajtjen dhe shërbimin e pijeve, sipas menisë e numrit të klientëve;
 - të parapërgatitë banakë apo vitrina për shërbimin e ushqimeve duke zbatuar rregullat për prezantimin, ruajtjen dhe shërbimin e ushqimeve në pritje sipas menisë e numrit të klientëve;
 - të parapërgatitë banakë për shërbimin e pijeve dhe ushqimeve në pushimet e kafesë (coffee break) sipas menisë e numrit të klientëve duke zbatuar rregullat për prezantimin, ruajtjen dhe shërbimin e pijeve dhe ushqimeve sipas llojit;
 - të rregullojë karriget në sallë sipas rregullave;
 - të kryejë kontrollin përfundimtar të sallës përpara fillimit të shërbimit;
 - 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 për shërbimin në bankete dhe pritje.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti shërben në bankete dhe pritje.

Instrumentet e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren HACCAP gjatë shërbimit në bankete dhe pritje;
- 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 pritje, bankete, pushime kafeje;
- të ruajë pijet dhe ushqimet sipas rregullave gjatë shërbimit në pritje, bankete, pushime kafeje;
- të zbatojë procedurat, rregullat e komunikimit dhe qëndrimit gjatë pritjes së klientëve në bankete dhe pritje;
- të prezantojë menunë sipas rregullit në bankete dhe pritje;
- të shërbejë aperitivët sipas rregullit në bankete dhe pritje;
- 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 bankete sipas rregullave;
- të shërbejë ushqimet dhe pijet në pritje sipas radhës, procedurës dhe rregullave të shërbimit;
- të shërbejë pije dhe ushqime në pushimet e kafesë sipas radhës, procedurës dhe rregullave të shërbimit;
- të shërbejë sipas procedurave desertët, kafe dhe dixhestivë në bankete, pritje, pushime kafeje;
- të pastrojë tavolinat në bankete, pritje, pushime kafeje në vazhdimësi gjatë shërbimit duke zbatuar rregullat;
- të asistojë klientët gjatë shërbimit në bankete, pritje, pushime kafeje 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 pritje;
- të mirëmbajë pajisjet, mjetet, pijet, ushqimet e materialet gjatë veprimtarive të shërbimit në pritje, bankete, pushime kafeje;
- të zbatojë drejtimet e lëvizjes, zonat e shërbimit, komandat, gjatë shërbimit në bankete dhe pritje;
- të përcjellë klientët në bankete sipas procedurave dhe rregullave;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bankete, pritje, pushime kafeje;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në bankete, pritje, pushime kafeje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Kursanti sistemon mjedisin dhe pajisjet pas shërbimit të banketeve dhe pritjeve.

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 bankete;
- të mbledhë dhe transportojë mjetet dhe pajisjet me karrocën e shërbimit sipas rregullave;
- të pastrojë dhe sistemojë sallën, banakët, offisse, në përfundim të banketit, pritjes, pushimit të kafesë 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 vendosë zbukurimet sipas rregullit;
- të kontrollojë ambjentin pas përfundimit të pritjeve dhe banketeve sipas rregullave;
- të kryejë përllogaritje të thjeshta ekonomike në bankete, pritje, pushime kafeje;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në përfundim të shërbimit në bankete, pritje, pushime kafeje;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në përfundim të shërbimit, në bankete, pritje, pushime kafeje.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset reale të punës në hotele, restorante të eventeve 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 për të hartuar menu, parapërgatitur dhe shërbyer ushqime dhe pije në bankete dhe pritje, në mënyrë profesionale. Atyre duhet t' u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore.
- 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 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.
