

## Kompetencat profesionale për Drejtimin HOTELERI-TURIZËM, Niveli I

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës;
- ✓ të lexojë dhe interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit;
- ✓ të komunikojë në mënyrë profesionale me klientët dhe kolegët;
- ✓ të punojë në grup;
- ✓ të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- ✓ të zbatojë parimet e ruajtjes së pijeve dhe ushqimeve sipas llojit;
- ✓ të kryejë punë parapërgatitore me lëndët e para dhe ndihmëse;
- ✓ të përgatisë sallata dhe gatime me vezë;
- ✓ të përgatisë salcat bazë;
- ✓ të përgatisë buljone dhe supa;
- ✓ të përgatisë brumëra dhe asortimente të tyre;
- ✓ të përgatisë asortimente me mish;
- ✓ të përgatisë asortimente me peshk dhe prodhime deti;
- ✓ të përgatisë ëmbëlsira të kuzhinës;
- ✓ të dekorojë prodhimet përfundimtare;
- ✓ të rregullojë dhe shtrojë sallën e shërbimit;
- ✓ të zbatojë rregullat e pritjes, shërbimit dhe përcjelljes së klientit;
- ✓ të shërbejë pjatat e ngrohta dhe të ftohta;
- ✓ të shërbejë pijet në restorant dhe bar;
- ✓ të përgatisë pije të ngrohta në bar;
- ✓ të kryejë rezervime dhe regjistrime të klientëve;
- ✓ të koordinojë veprimtarinë e receptionit me sektorë të tjerë të hotelit;
- ✓ të kryejë veprime të thjeshta financiare në reception;
- ✓ të këshillojë klientin për veprimtari kulturore dhe itinerare udhëtimi dhe turistike;
- ✓ të informojë klientin për qytetin dhe rajonin;
- ✓ të pastrojë dhe rregullojë dhomën, tualetin dhe mjedise të tjera të hotelit;
- ✓ të kryejë procedurat e punës në lavanteri;
- ✓ të respektojë standardet e profesionit;
- ✓ të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

## Vocational Competencies obtained in HOTEL–TOURISM branch, Level I

The student is able to:

- ✓ Use and maintain the work means, equipment and materials.
- ✓ Read and interpret the technical documentation.
- ✓ Communicate with colleagues and clients in a professional manner.
- ✓ Work in a team.
- ✓ Apply the rules of personal hygiene, equipment, and workspace hygiene.
- ✓ Apply the principles of preserving drinks and food accordingly.
- ✓ Do preliminary works using raw and assisting materials.
- ✓ Prepare salads and cookings using eggs.
- ✓ Prepare basic sauces.
- ✓ Prepare bouillon and soup.
- ✓ Prepare flour and four assortments.
- ✓ Prepare meat assortments.
- ✓ Prepare fish and sea food-based assortments.
- ✓ Prepare home-made desserts.
- ✓ Decorate the final products
- ✓ Arrange and prepare the dining room.
- ✓ Apply the rules for receiving and serving clients.
- ✓ Serve hot and cold plates.
- ✓ Serve drinks in restaurants and bars.
- ✓ Prepare hot drinks in the bar.
- ✓ Make bookings for the clients.
- ✓ Coordinate the activity of the reception with the other sectors of the hotel.
- ✓ Make simple financial calculations in the reception.
- ✓ Advise clients about cultural activities, and tourist destination.
- ✓ Inform the clients about the city and region.
- ✓ Clean the hotel rooms, toilets, and other parts.
- ✓ Follow the laundry work procedures.
- ✓ Respect the professional standards.
- ✓ Apply rules of technical safety and environment protection.

Arsimi dhe Formimi Profesional Shqiptar