

Kompetencat profesionale për Profilin BAR - RESTORANT, Niveli II, të Drejtimit HOTELERI-TURIZËM

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të kryejë punë parapërgatitore për pritje dhe bankete brenda dhe jashtë restorantit;
- ✓ të shërbejë në bankete;
- ✓ të shërbejë në pritje;
- ✓ të shtrojë dhe shërbejë në bufe;
- ✓ të shërbejë në pushimet e kafesë;
- ✓ të shërbejë në aktivitete jashtë restorantit dhe hotelit;
- ✓ të kryejë flambime në prani të klientit;
- ✓ të kryejë filetime në prani të klientit;
- ✓ të kryejë gatime në prani të klientit;
- ✓ të interpretojë menynë për aktivitete speciale;
- ✓ të mirëmbajë inventarin e pijeve në bar;
- ✓ të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në bar;
- ✓ të përgatisë kartën (listë menynë) e barit;
- ✓ të përgatisë lloje të veçanta të pijeve të ngrohta në bar;
- ✓ të përgatisë pije aperitive në bar;
- ✓ të përgatisë pije dixhestive në bar;
- ✓ të përgatisë pije mikse joalkoolike në bar;
- ✓ të përgatisë ushqime të vogla në bar;
- ✓ të shërbejë pijet e barit;
- ✓ të zbatojë elementet e marketingut në shitjet në bar dhe restorant;
- ✓ të zbatojë rregullat e higjienës në shërbimet e barit dhe restorantit;
- ✓ të zbatojë rregullat etikës dhe estetikës në shërbimet e barit dhe restorantit;
- ✓ të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në shërbimet e barit dhe restorantit;
- ✓ të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në veprimtarinë e barit dhe restorantit;
- ✓ të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës.

Professional Competences obtained in BARS – RESTAURANTS profile, Level II, HOTELS - TOURISM branch

The student is able to:

- ✓ Organize preparatory work for receptions and banquets inside and outside the restaurant.
- ✓ Serve in banquets.
- ✓ Serve in receptions.
- ✓ Prepare and serve in a buffet.
- ✓ Serve in the coffee breaks.
- ✓ Serve in events outside the restaurant and the hotel.
- ✓ Make flambe in front of the client.
- ✓ Make threading in front of the client.
- ✓ Cook in front of the client.
- ✓ Interpret the menu for special activities.
- ✓ Keep the inventory of the beverage in the bar.
- ✓ Take care of the equipment and other tools in the bar.
- ✓ Prepare the menu list of the bar.
- ✓ Prepare special types of hot drinks in the bar.
- ✓ Prepare aperitifs in the bar.
- ✓ Prepare digestive drinks in the bar.
- ✓ Prepare non-alcoholic mixed drinks in the bar.
- ✓ Prepare small appetizers in the bar.
- ✓ Serve the drinks of the bar.
- ✓ Respect the marketing elements while selling in the bar and in the restaurant.
- ✓ Respect the hygiene rules in the bar and restaurant services.
- ✓ Respect the ethics and aesthetic rules in the bar and restaurant services.
- ✓ Implement the safety rules in work and environmental protection rules in the bar and restaurant services.
- ✓ Make simple economic calculations in the activity of the bar and of the restaurant.
- ✓ Take care of the work's equipment and premises.