

Kompetencat profesionale për Profilin KUZHINË-PASTIÇERI, Niveli II, të Drejtimit HOTELERI-TURIZËM

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të kryejë procese parapërgatitore në kuzhinë dhe pastiçeri;
- ✓ të bëjë ndarjen anatomike të mishit;
- ✓ të gatujë bulion të kthjellët, me shpendë, peshk;
- ✓ të përgatit salcë të errët bazë;
- ✓ të përgatisë salcë të bardhë dhe beshamel;
- ✓ të përgatisë brumë sfoljat dhe asortimente;
- ✓ të gatujë asortimente me brumëra;
- ✓ të gatujë asortimente tradicionale shqiptare dhe ndërkombëtare;
- ✓ të përgatisë shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede, gliko;
- ✓ të përgatisë kremra të ftohtë dhe me zierje;
- ✓ të përgatisë fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri);
- ✓ të përgatisë asortimente me bazë brumi në pastiçeri;
- ✓ të përgatisë asortimente të menyve për bankete të zakonshme dhe festive;
- ✓ të përgatisë asortimente të menyve për pritje të zakonshme dhe festive;
- ✓ të dallojë llojet dhe veçoritë e shërbimeve speciale në restorant dhe bar;
- ✓ të dekorojë ushqimet në kuzhinë dhe pastiçeri sipas rregullave të estetikës;
- ✓ të zbatojë elementet e marketingut në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- ✓ të zbatojë rregullat e higjienës në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- ✓ të zbatojë rregullat etikës dhe estetikës në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- ✓ të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- ✓ të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në veprimtarinë e veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- ✓ të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës.

Professional Competences obtained in COOKING-PÂTISSERIE profile, Level II, HOTELS-TOURISM branch

The student is able to:

- ✓ Carry out preparatory processes in the kitchen and patisserie.
- ✓ Make the anatomic division of the meat.
- ✓ Cook fair bullion with poultry, fish.
- ✓ Prepare the basic dark sauce.
- ✓ Prepare the white sauce and béchamel sauce.
- ✓ Prepare sfogliat dough and assortments.
- ✓ Cook assortments with dough.
- ✓ Cook traditional albanian and international assortments.
- ✓ Prepare syrups, chisels, marmalade, sweet sauce, glico.
- ✓ Prepare cold and boiled creams.
- ✓ Prepare chocolate, caramel, sugar products (confections).
- ✓ Prepare assortments with dough basis in the patisserie.
- ✓ Prepare assortments for normal and festive banquets.
- ✓ Prepare assortments for menus of normal and festive receptions.
- ✓ Distinguish the kinds and characteristics of the special services of the restaurant and of the bar.
- ✓ Decorate food in the kitchen and patisserie according to the aesthetic rules.
- ✓ Respect the marketing elements in the activity of the kitchen and the patisserie.
- ✓ Respect the hygiene rules in the activity of the kitchen and of the patisserie.
- ✓ Respect the ethics and aesthetic rules in the activity of the kitchen and of the patisserie.
- ✓ Respect the safety rules in work and the environment protection rules in the activity of the kitchen and of the patisserie.
- ✓ Make simple economic calculations in the activity of the kitchen and of the patisserie.
- ✓ Take care of the work's equipment and premises.