



PUNONJËSI I SALLËS NE BAR dhe RESTORANT

KUSH ESHTË PUNONJËSI I SALLËS NE BAR dhe RESTORANT

Punonjësi i sallës (Kamerieri dhe banakeri) mund të punësohet pranë të gjitha aktiviteteve që kanë një funksion të restorant dhe / ose bar (hotele të mëdha, aktivitete restorantesh ose aktivitete catering, bare, pub, vetë-shërbim) duke marrë pjesë në aktivitete të shërbimit në restorant, në organizim dhe koordinim.

C'FARE BEN PUNONJËSI I SALLËS NE BAR dhe RESTORANT

Punonjësi i sektorit Salla-Bar mirëpret klientët dhe i ndihmon ata gjatë konsumimit të vakteve; kryen të gjitha hapat në lidhje me shërbimin e hotelierisë, si dhe veprimtaritë kryesore në lidhje me shërbimin e barit. Ai është në gjendje të kryejë operacione lidhur me llogarinë. Ai di të përdorë pajisjet për të cilat kujdeset dhe gjithashtu merret me pastrimin dhe sigurinë e tyre. Ai është përgjegjës për pamjen dhe pajisjen e sallave. Ai i njuh parimet ushqyese dhe konservuese të ushqimit. Ai merr pjesë në përgatitjen dhe zhvillimin e eventeve, festave, banketeve, bufeve. Ai shprehet me korrektësi gjuhësore dhe është në gjendje të krijojë marrëdhënie komunikimi të përshtatshme me bashkëbiseduesin dhe sipas situatave. Ai ka përgatitjen e nevojshme mbi gjuhë të huaja në lidhje me mikrogjuhën e sektorit.

SI TE BEHEM PUNONJËSI I SALLËS NE BAR dhe RESTORANT

Sot kamarieri nuk është më një "mbajtës pjatash" i thjeshtë, por duhet të ketë një përgatitje profesionale shumë planëshe. Personat e interesuar duhet të ndjekin një kurs trajnimi profesional në qendrat Shtetërore të aftësimi profesional, ose pranë agjencive private të trajnimit.

Kurset synojnë t'i bëjnë studentët të fitojnë aftësi, t'i rikualifikojnë dhe t'i trajnojnë në mënyrë që ata të bëhen profesionistë të mikpritjes, të aftë për të kryer në mënyrë efikase dhe me kompetencë të gjitha aktivitetet që lidhen me shërbimin e sallës, brenda ambienteve të restoranteve dhe bareve.

Përmes këtij plani trajnimi pjesëmarrësit fitojnë aftësitë e nevojshme për një profesionist i cili mirëpret dhe ndihmon në mënyrë elegante klientët, njuh pajisjet e ndryshme të pranishme në hapsirat e punës, emrin e tyre, përdorimin dhe funksionimin e tyre, teknikat e shërbimit dhe pastrimit, mikro-gjuha e sektorit, pajisjet kryesore, struktura e menisë dhe llojet e ndryshme (vegjetariane, kombëtare dhe ndërkombëtare).

Pjesëmarrësit në kursin për operatorët e lokaleve dhe restoranteve duhet të jenë mbi 18 vjeç, dhe të kenë përfunduar shkollën e detyrueshme. Pjesëmarrësit e kursit vlerësohen nga instruktorët e kursit mbi përmbajtjen e Moduleve, dhe nëse vlerësohen pozitivisht, pjesëmarrësit do të fitojnë Certifikatën e njohur nga MFE.