

“ALTA ACADEMY”

PLANI MESIMOR

KURSI: - Ndhmes pastiçier

-Pastiçier

-Pastiçier i avancuar

Janar 2017

Muaji Janar

Java 1 PREZANTIM, LENDA E PARE NE PASTICERI, PANDISPANJA

1. Dt.16.01.2017 dita 1- Mireseardhje dhe prezantim i pergjithshem i kursit dhe i ambienteve e laboreve te Alta Group.
2. Dt.17.01.2017 dita 2- Prezantim i detajuar i mjeteve te punes. Per se sherbejne ato dhe ku perdoren, (Prezent tekniku Ervis Sula).
3. Dt.18.01.2017 dita 3- Teori mbi lenden e pare te pasticerise. Teori per pandispanjen.
 - Njohja e paisjes se mikserit dhe fures.
 - Demostrim per pandispanjen.
4. Dt.19.01.2017 dita 4 – Teori dhe praktike nga studentet per pandispanjen klasike dhe pandispanjen me miks te gatshem, (Ervis Sula).
5. Dt.20.01.2017 dita 5- Teori dhe praktike nga studentet per pandispanjen klasike dhe pandispanjen me miks te gatshem, (Ervis Sula).

Java 2 PANDISPANJA DHE BISKUITET

1. Dt.23.01.2017 dita 6- Teori dhe demontrim per pandispanjen savoiard dhe pergatitjen me miks te gatshem.
2. Dt.24.01.2017 dita 7- Teori dhe praktike nga studentet per pandispanjen savoiard dhe pergatitjen me miks te gatshem, (Ervis Sula).
3. Dt.25.01.2017 dita 8- Teori dhe demontrim per biskuit klasik e elastik dhe pergatitjen me miks te gatshem.
4. Dt.26.01.2017 dita 9- Teori dhe praktike nga studentet per biskuit klasik e elastik dhe pergatitjen me miks te gatshem, (Ervis Sula).
5. Dt.27.01.2017 dita 10- Testim per pandispanjen dhe biskuitet.

Java 3 **KREMI I NGROHTE DHE I FTOHTE I PASTICERISE**

1. Dt.30.01.2017 dita 11- Teori dhe demonstrim per kremin e ngrohete te pasticerise ne menyre artizanale dhe me miks te gatshem.
2. Dt.31.01.2017 dita 12- Teori dhe praktike nga studentet per kremin e ngrohete te pasticerise ne menyre artizanale dhe me miks te gatshem, (Ervis Sula).
3. Dt.01.02.2017 dita 13-Teori dhe demostrim per kremrat e ftohte te pasticerise.
4. Dt.02.02.2017 dita 14-Teori dhe praktik per kremrat e ftohte te pasticeris.
5. Dt.03.02.2017 dita 15- Teori dhe demonstrim per panen, perdorimin e saj ne pasticeri. Si te dekorojme me pana.

Java 4 **PANA**

6. Dt.06.02.2017 dita 16- Teori dhe praktike nga studentet per panen, perdorimin e saj ne pasticeri. Dekorimi me pana. (Ervis Sula).
7. Dt.07.02.2017 dita 17- Teori dhe praktike nga studentet per panen, perdorimin e saj ne pasticeri. Dekorimi me pana. (Ervis Sula).
1. Dt.08.02.2017. dita 18- Teori dhe demonstrim per montimin dhe spatulimin e tortes.
2. Dt.09.02.2017 dita 19- Teori dhe praktike nga studentet per montimin dhe spatulimin e tortes, (Ervis Sula).
3. Dt.10.02.2017 dita 20- Teori dhe demonstrim si te glasojme dhe dekorojme nje torte.

Java 5

KREMI MARENGES DHE GLASIM

4. Dt.13.02.2017 dita 21- Teori dhe praktike nga studentet si te glasojme dhe dekorojme nje torte, (Ervis Sula).
5. Dt.14.02.2017 dita 22- Testim. Tema: “Ndertimi dhe dekorimi i nje torte”.
1. Dt.15.02.2017 dita 23 - Teori dhe demonstrim i marenges tradicionale, marenges italiane dhe marenges se furrese si dhe pergatitja me miks te gatshem.
2. Dt.16.02.2017 dita 24 - Teori dhe praktike nga studentet per marengjen tradicionale, marengjen italiane dhe marengjen e furrese si dhe pergatitjen me miks te gatshem, (Ervis Sula).
3. Dt.17.02.2017 dita 25 - Demonstrim si te dekorojme nje torte me marengje.

JAVA 6

DEKORIME

4. dt.20.02.2017 dita 26- Praktike nga studentet si dekorohet nje torte me marengje, (Ervis Sula).
5. Dt.21.02.2017 dita 27- Testim. Tema: “Marenga dhe ndertimi i nje torte me marengje”.
1. Dt.22. 02.2017 dita 28 - Teori dhe demonstrim per dy metodologjite brumit frola : vieneze dhe sable.
2. Dt.23.02.2017 dita 29- Teori dhe praktike per brumin frola.(Ervis Sula).
3. Dt.24.02.2017 dita 30- Teori dhe demonstrim per pasta Frolen klasike, per tartat, me mbushje dhe boshe

JAVA 7

PASTA FROLA,TARTAT, BISKOTAT DHE

AMARETAT (BRUMRAT E SHKRIFET)

4. Dt.27.02.2017 dita 31- Teori dhe praktike nga studentet per pasta Frolen klasike, per tartat, me mbushje dhe boshe. (Ervis Sula).
5. Dt.28.02.2017 dita 32- Testim. Tema: “Njohurite permbledhese te brumit frola”.

1. DT.01.03.2017 dita 33 -teori dhe demostrim i biskotave me kakao dhe kukis me kanelle.

2.Dt.02.03.2017 dita 34 -teori dhe demostrim i biskotave me kakao dhe kukis me kanelle.

3.Dt.03.03.2017 dita 35 - teori dhe demonstirm per amareta me arre kokosi dhe kukis me cokollate.

JAVA 8 BISKOTERI DHE BRUMI SHU

4.Dt.06.03.2017 dita 36 -teori dhe praktik per amareta me arre kokosi dhe kukis me cokollate

5.dt .07.03.2017 dita 37 .- teori dhe demostrim biskota amerikane dhe biskota me ereza.

1.dt.08.03.2017 dita 38 - teori dhe praktik per biskotat amerikane dhe biskota me ereza.

2.Dt.09.03.2017 dita 39- Teori dhe demonstrim per brumin shu (binje, eclar, pastashu).

3.Dt.10. 03.2017 dita 40- Teori dhe praktike nga studentet per brumin shu (binje, eclar, pastashu).

JAVA 9

KEKE I THATE DHE KEK ME SHERBET

1. Dt.13.03.2017 dita 41 – Teori dhe demostrim i embelsires se ballokumes.
2. Dt.14.03.2017 dita 42- Teori dhe praktike i embelsires se ballokumes.
3. Dt.15.03.2017 dita 43- Teori dhe demostrim per linjen e kekeve (kek shtepie, capresse), (Ervis Sula).
1. Dt.16.03.2017 dita 44 - Teori dhe praktik per linjen e kekeve.(muffin,brownie,kek shtepie,capresse)
2. Dt.17.03.2017 dita 45 - Teori dhe demostrim per kekun me sherbet, (Ervis Sula).

JAVA 10

KEKE I THATE DHE KEK ME SHERBET

3. Dt.20.03.2017 dita 46- Teori dhe praktike nga studentet per kekun me sherbet. (Ervis Sula).
4. Dt.21.03.2017 dita 47- . - Teori dhe demonstrim per linjen e kekeve (muffin, brownie)
5. Dt.22.03.2017 dita 48- - Teori dhe praktike per linjen e kekeve (muffin, brownie)
1. Dt.23.03.2017 dita 49- Teori dhe demonstrim te croissant-it dhe pergatitjen me miks te gatshem.
2. Dt.24.03.2017 dita 50- Teori dhe praktike nga studentet per croissant-in dhe pergatitjen me miks te gatshem, (Ervis Sula).

JAVA 11

KROASANTI DHE SFOLIATI

3. Dt.27.03.2017 dita 51- Teori dhe per brumin sfogliat.
 - Njohja e paisjes, sfoliatrice.
 - Demonstrimi i brumit te sfoliate.
4. Dt.28.03.2017 dita 52- Teori dhe praktike nga studentet per brumin sfogliat, (Ervis Sula).
5. Dt.29. 03.2017 dita 53- Testim. Tema: “Permbledhje njohurish per croissant-in dhe brumin sfogliat”.
6. Dt.30. 03.2017 dita 54- Testim .
7. Dt .31.03.2017 dita55 – Testim.

Java X-Java XII AKULLORJA

1. Dt.20 dita 46- Akullorja. Teori, demonstirim dhe praktike nga studentet, (Ervis Sula).
2. Dt.21 dita 47- Akullorja. Teori, demonstirim dhe praktike nga studentet, (Ervis Sula).
3. Dt.22 dita 48- Akullorja. Teori, demonstirim dhe praktike nga studentet, (Ervis Sula).
4. Dt.23 dita 49- Akullorja. Teori, demonstirim dhe praktike nga studentet, (Ervis Sula).
5. Dt.24 dita 50- Akullorja. Teori, demonstirim dhe praktike nga studentet.

Java XI Semifredo - MONTIMI, DEKORIMI DHE GLASIMI

1. Dt.27, dita 51- Teori dhe demonstrim per semifredot.
2. Dt.28 dita 52- Teori dhe praktike nga studentet per semifredot, (Ervis Sula).
3. Dt.29 dita 53- Teori dhe demonstrim per montimin e semifredos.
4. Dt.30 dita 54- Teori dhe demonstrim per montimin dhe glasimin e semifredove.
5. Dt.31 dita 55- Praktike nga studentet per montimin dhe glasimin e semifredove (Ervis Sula).

MUAJI PRILL

COKOLLATAT / Akullore, Akullore, Semifredo, Monoporcione

JAVA 12

Teoria mbi cokollaten

1. Dt.03.04.2017 dita 56 –Historiku dhe origjina e bimes se kakaos.
2. Dt.04.04.2017 dita 57 –Teori mbi temperimin e cokollates origjinale.
 - Njohja e paisjeve per temperimin e cokollates.(VISI)
 - Demostrim mbi temperimin e cokollates.
- 3.Dt.05.04.2017 dita 58 - Teori dhe praktike mbi temperimin e cokollates origjinale.
- 4.Dt.06.04.2017 dita 59 - Teori dhe demostrime per veshjen dhe mbushjen e pralines.
- 5.Dt.07.04.2017 dita 60 - Teori dhe praktike per veshjen dhe mbushjen e pralines.

JAVA 13

Dekore dhe ganazhe me cokollate origjinale dhe imitacion cokollate.

- 1.Dt.10.04.2017 dita 61 - Teori dhe demostrim, dekore cokollate.
- 2.Dt.11.04.2017 dita 62 - Teori dhe praktike, dekore cokollate.
- 3.Dt.12.04.2017 dita 63 - Teori dhe demostrim mbi ganazhet e cokollates.
- 4.Dt.13.04.2017 dita 64 - Teori dhe praktik mbi ganazhet e cokollates.
- 5.Dt.14.04.2017 dita 65 - Testim permbledhes.

JAVA 14

Kremrat e cokollates dhe toronet e cokollates.

1.Dt.17.04.2017 dita 66 - Teori mbi kremrat e cokollates origjinale dhe imitacion.

- Njohja e paisjeve per kremrat e cokollates.(Visi)

-Demostrim per kremrat e cokollates.

2.Dt.18.04.2017 dita 67 - Teori dhe praktike mbi kremrat e cokollates origjinale dhe imitacion.(visi)

3.Dt.19.04.2017 dita 68 - Teori dhe demostrim mbi torronet e cokollates.

4.Dt.20.04.2017 dita 69 – Teori dhe praktike mbi torronet e cokollates.(visi)

5.Dt.21.04.2017 dita 70 – Testim permbledhes.

JAVA 15

Tartufe cokollate

1.Dt.24.04.2017 dita 71 – Teori dhe demostrim per tartufet e cokollates.

2.Dt.25.04.2017 dita 72 – Teori dhe praktike per tartufet e cokollates.

3.Dt.26.04.2017 dita 73 - Teori dhe demostrim per krem cokollate diabetik.

4.Dt.27.04.2017 dita 74 - Teori dhe praktke per kremin e cokollates diabetike.

5.Dt.28.04.2017 dita 75 - Perseritje permbledhese per njohurite mbi cokollaten.

6.Dt.01.05.2017 dita 76 - Testim permbledhes per njohurite mbi cokollaten.

Java XII KREMERAT MUSS, MONTIMI DHE GLASIMI I TYRE

1. Teori dhe demontrim te realizimit te kremerave mousse.
2. Teori dhe praktike nga studentet per realizimin e kremerave mousse, (Ervis Sula).
3. Teori dhe demontrim per montimin dhe glasimin e kremerave mousse.
4. Teori dhe praktike nga studentet si te realizojne montimin dhe glasimin e kremerave mousse.
5. Testim. Tema: “Montimi dhe glasimi i kremerave mousse”, (Ervis Sula).

(SEMIFREDOT, MONTIMI, DEKORIMI DHE GLASIMI)

1. Teori dhe demontrim per semifredot.
2. Teori dhe praktike nga studentet per semifredot, (Ervis Sula).
3. Teori dhe demontrim per montimin e semifredos.
4. Teori dhe demontrim per montimin dhe glasimin e semifredove.
5. Praktike nga studentet per montimin dhe glasimin e semifredove (Ervis Sula).

Cake desing

JAVA 16 Prezantimi i lendes se pare dhe mjeteve t punes.

- 1.Dt.02.05.2017 dita 77 - Teori mbi pasten e sheqerit dhe mjeteve e punes.(visi)
- 2.Dt.03.05.2017 dita 78 – Teori dhe demonstrimi i hapjes se pastes se sheqerit.
- 3.Dt.04.05.2017 dita 79 - Praktike i hapjes se pastes se sheqerit dhe kushtet e ruajtjes.
- 4.Dt.05.05.2017 dita 80 - Teori dhe demostrim i veshjes se nje torte.

JAVA 17 Praktike me pasten e sheqerit (lule te ndryshme).

- 1.Dt.08.05.2017 dita 81 - Teori dhe praktike me forma plastike dhe silikoni.
- 2.Dt.09.05.2017 dita 82 – Praktike.
- 3.Dt.10.05.2017 dita 83 – Teori dhe demostrim i luleve te ndryshme.
- 4.Dt.11.05.2017 dita 84 – Praktike.
- 5.Dt.12.05.2017 dita 85 – Perseritje.

JAVA 18

Teori dhe praktik per skulptura me pasten e sheqerit.

- 1.Dt.15.05.2017 dita 86 – Teori dhe demostrim i figurave 3D.
- 2.Dt.16.05.2017 dita 87 – Praktike dhe teori.
- 3.Dt.17.05.2017 dita 88 - Praktike dhe teori.
- 4.Dt.18.05.2017 dita 89 - Realizimi i tortes me paste sheqeri + royal ice.
- 5.Dt.19.05.2017 dita 90 – Praktike.dhe teori torte me past sheqeri dhe royal ice.

JAVA 19

Tortat e dasmes

- 1.Dt.22.05.2017 dita 91 – Teori dhe demostrim i tortes se dasmes. me royal ice,lule te ndryshme trendafil,tulipan,zambak.etj
- 2.Dt.23.05.2017 dita 92 - Teori dhe praktike i tortes se dasmes. me royal ice,lule te ndryshme trendafil,tulipan,zambak.etj
- 3.Dt.24.05.2017 dita 93 – Praktik.dhe teori me studentet
- 4.Dt.25.05.2017 dita 94 –Perseritje.dhe praktik me studentet
- 5.Dt.26.05.2017 dita 95 – Perseritje.dhe praktik me studentet

JAVA 20

Testim

1.Dt.12.06.2017 dita 106 – Teori dhe demonstrim mbi kremin bavareze.

2.Dt.13.06.2017 dita 107- Teori dhe praktike mbi kremin bavareze.

3.Dt.14.06.2017 dita 108- Teori dhe demonstrim mbi kremin bavareze me shije frutash.

4.Dt.15.06.2017 dita 109- Teori dhe praktike mbi kremin bavarez me shije frutash.

5.Dt.16.06.2017 dita 110- Teori dhe demonstrim per kremin bavarez me shije frutash te thata.

JAVA 23 **Praktike**

1.Dt.19.06.2017 dita 111- Teori dhe praktike per kremin bavarez me shije frutash te thata.

2.Dt.20.06.2017 dita 112- Perseritje dhe praktike mbi kremin bavarez.

3.Dt.21.06.2017 dita 113 - Perseritje dhe praktike mbi kremin bavarez

4.Dt.22.06.2017 dita 114 –Testim.

5.Dt.23.06.2017 dita 115 – Teori dhe demonstrim mbi kremin mouss me metoden e patta boom.

JAVA 24 **Permbledhje javore**

1.Dt.26.06.2017 dita 116- Teori dhe praktike mbi kremin mouss me metoden e patta boom.

2.Dt.27.06.2017 dita 117- Teme e lire.

3.Dt.28.06.2017 dite 118 – Perseritje kapitullit.

4.Dt.29.06.2017 dite 119 – Testim teorik per 6 – mujorin.

5.Dt.28.06.2017 dite 120 – Testim praktik per 6 – mujorin.