

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	SUKALDEKO LEHENGAIEN HORNIKUNTZA	Iraupena	30
		Baldintzatua	
Kodea	UF0054		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritzako oinarrizko eragiketak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Sukaldaritzako hornikuntza, aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa (zeharkakoa)	Iraupena	30
	Sukaldaritzako aurreelaborazioa eta kontserbazioa.		60

#### A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0255\_1 gaitasun-ataleko LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, arau eta baldintza higieniko-sanitarioak betetzeari dagokionez izan ezik.

#### B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Elikagaiak eta edariak hartzea, eta, ondoren, biltegitratzea eta banatzea.

EI1.1 Hornitutako elikagaien eta edarien ohiko etiketak eta dokumentazioa interpretatzea.

EI1.2 Kontrol-eragiketetan laguntzea, xede horretarako jarritako bitartekoak eta jarraibideak erabiliz, eta eskatutako eta jasotako jeneroaren kantitateen eta kalitateen artean desbideratzeak detektatzea.

EI1.3 Behar bezala eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera maneiatzea, bai biltegitratzeko edo berehala kontsumitzeko jeneroa, bai kontrol-ekipoak.

EI1.4 Elikagaiak eta edariak biltegitratzeko oinarrizko eragiketak egitea, eta jeneroa finkatutako lekuaren, dimentsioen, ekipoen eta sistemaren arabera antolatzea, araudi higieniko-sanitarioa zorrotz aplikatuz.

EI1.5 Biltegitratuta dagoen aldiaren jeneroan izan litezkeen galerak edo hondatzeak detektatzea, baztertu beharrekoak baztertzea, eta, establezimendu-motaren arabera, ohartarazi beharreko sailak ohartaraztea.

EI1.6 Merkantziak jasotzeko, biltegitratzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintotasunez jardutea.

A2: Sukaldean erabili ohi diren elikatzeko lehengaiak bereiztea, eta haien aldagai eta ezaugarri nagusiak deskribatzea.

EI2.1 Erabili ohi diren elikatzeko lehengaiak identifikatzea, haien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar), kalitate gastronomikoak (sukaldaritzako oinarrizko aplikazioak), oinarrizko aurreelaborazio-beharrak eta kontserbazio-beharrak deskribatuz.

EI2.2 Erabili ohi diren sukaldaritzako lehengaiak aurkezteko formularik ohikoenak deskribatzea, kalitateak, ezaugarriak eta leheneratze- eta kontserbazio-beharrak adieraziz.

##### Edukiak

###### 1. Sukalde-saila

- o Definizioa eta antolamendu bereizgarria.
- o Sukaldaritzako lokaletako eta ekoizpen-eremuetako ohiko egiturak.
- o Jatetxe-arlo kolektiboaren zehaztasunak.
- o Sailean esku hartzen duten profesionalen oinarrizko gaitasunak.

###### 2. Sukaldean ekonomatuko eta upategiko eragiketa errazak egitea

- o Sukaldaritzako jeneroa eskatzea eta jasotzea: metodo errazak, dokumentazioa eta aplikazioak.
- o Biltegitratzea: metodo errazak eta aplikazioak.
- o Biltegitratze kontrola.

###### 3. Sukaldean ohikoa den jeneroaren eta sukaldaritzako lehengaien erabilera

- o Saillapen gastronomikoa: aldagarrik garrantzitsuenak, ezaugarriak, kalitateak eta oinarrizko aplikazio gastronomikoak.
- o Merkataritza-saillapena: merkaturatzeko modu eta tratamendurik ohikoenak; eta leheneratzeko eta kontserbatzeko oinarrizko premiak.

#### 4. Sukaldeko barne-hornikuntzako prozesuaren garapena

- Eskaera errazak formalizatzea eta helaraztea.
- Eragiketak eskatzen den denboran eta moduan egitea.

### C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

#### Sartzeko irizpideak

Sartzeko irizpiderik gabe.

Prestakuntza-atal hau egiteko gaitua izan behar du UF0053: Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Sukaldaritzako oinarrizko eragiketak.