Lanbide

Euskal Enplegu Zerbitzua
Servicio Vasco de Empleo

OSTALARITZA
ETA TURISMOA

Profesionaltasun-ziurtagiria

SUKALDARITZA

[2. maila]

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

ENPLEGU ETA GIZARTE GAIETAKO SAILA

DEPARTAMENTO DE EMPLEO Y ASUNTOS SOCIALES

koalifikazioen eta lanbide heziketaren euskal institutua

Instituto vasco de cualificaciones y formación profesional

Edukiak

I PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIAREN IDENTIFIKAZIOA

IZENA 06
KODEA 06
LANBIDE-ARLOA 06
LANBIDE-EREMUA 06
ERREFERENTZIAKO LANBIDE-PRESTAKUNTZA 06
LANBIDE-PRESTAKUNTZAREN MAILA 06
GAITASUN OROKORRA 06
PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIA OSATZEN DUTEN GAITASUN-ATALEN ZERRENDA 06
LANBIDE-INGURUNEA 06
PRESTAKUNTZA-MODULUEN ETA -ATALEN ZERRENDA ETA HAIEN IRAUPENA 07

II PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIAREN LANBIDE-PROFILA

1 — 1. gaitasun-atala 10
OSTALARITZAKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-ARAUEN ETA INGURUMENA BABESTEKOEN ARABERA JARDUTEA

2 — 2. gaitasun-atala 12
ESKAINTZA GASTRONOMIKO ERRAZAK DESKRIBATZEA, HORNIKUNTZAZ ARDURATZEA ETA KONTSUMOAK KONTROLATZEA

3 — 3. gaitasun-atala 14
ELIKAGAIAK AURREELABORATZEA ETA KONTSERBATZEA

4 — 4. gaitasun-atala: 16
APLIKAZIO ANITZEKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK PRESTATZEA

5 — 5. gaitasun-atala: 17
ESPAINIAKO ESKUALDEETAKO ETA NAZIOARTEKO SUKALDARITZETAKO PLATERIK GARRANTZITSUENAK PRESTATZEA ETA AURKEZTEA

III PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIRAKO PRESTAKUNTZA

1 — 1. prestakuntza-modulua: 20
OSTALARITZAKO SEGURTASUNA, HIGIENEA ETA INGURUMENAREN BABESA

2 — 2. prestakuntza-modulua: 22
ESKAINTZA GASTRONOMIKO ERRAZAK ETA HORNIKUNTZA-SISTEMAK

3 — 3. prestakuntza-modulua: 25
ELIKAGAIEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

4 — 4. prestakuntza-modulua: 32
SUKALDARITZA-TEKINKAK

5 5. prestakuntza-modulua: 41
SUKALDARITZA-PRODUKTUAK

6 6. prestakuntza-modulua: 45
SUKALDARITZAKO LANEKOAK EZ DIREN LANBIDE-JARDUNBIDEAK

IV PRESTATZAILEENTZAKO ESKAKIZUNAK, GUNEEN, INSTALAZIOEN ETA EKIPAMENDUEN GUTXIENEKO ESKAKIZUNAK, ETA SARTZEKO IRIZPIDEAK

PRESTATZAILEAK 52

GUNEAK, INSTALAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK 53

SARTZEKO IRIZPIDEAK 54

I PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIAREN IDENTIFIKAZIOA

IZENA

SUKALDARITZA

KODEA

HOTR0408

LANBIDE-ARLOA

Ostalaritza eta turismoa.

LANBIDE-EREMUA

Jatetxe-arloa.

ERREFERENTZIAKO LANBIDE-PRESTAKUNTZA

HOT093_2. Sukaldaritza. (295/2004 EDa, 2004ko otsailaren 20koa, eta haren aldaketak, 2007ko abenduaren 14ko 1700/2007 EDan argitara emandakoak).

LANBIDE-PRESTAKUNTZAREN MAILA

2

GAITASUN OROKORRA

Elikagaiak aurreelaboratzeko, prestatzeko, aurkezteko eta kontserbatzeko prozesuak egitea eta eskaintza gastronomikoak definitzea, dagozkien teknikak autonomiaz aplikatuz eta elikagaiak manipulatzean segurtasun- eta higiene-arauak eta -jardunbideak errespetatuz, eta ezarritako kalitatea eta helburu ekonomikoak lortzea.

PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIA OSATZEN DUTEN GAITASUN-ATALEN ZERRENDA

- UC0711_2: Ostalaritzako segurtasun- eta higiene-arauen eta ingurumena babestekoen arabera jardutea.
- UC0259_2: Eskaintza gastronomiko errazak deskribatzea, hornikuntzaz arduratzea eta kontsumoak kontrolatzea.
- UC0260_2: Elikagaiak aurreelaboratzea eta kontserbatzea.
- UC0261_2: Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak prestatzea
- UC0262_2: Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea.

LANBIDE-INGURUNEA

Lanbide-esparrua

Enpresa handi, txiki eta ertainetan egiten du lana —nagusiki, ostalaritza-sektorean—, baina bere kontura ere egin dezake, jatetxe-arloaren azpisektoreko establezimendu txikietan.

Ekoizpen-sektoreak

Elikagaiak eta edariak aurreelaboratzeko, elaboratzeko eta, dagokienean, zerbitzatzeko prozesuak egiten dituzten produkzioko eta zerbitzugintzako sektoreetan eta azpisektoreetan kokatzen da; esate baterako, ostalaritza-sektorean, eta, haren esparruan, ostalaritzako eta jatetxe-arloko (tradizionala, ebolutiboa eta kolektiboa) azpisektoreetan. Baita hauek ere: elikagai gordinak aurreelaboratzen eta merkaturatzen dituzten establezimenduak; janari prestatuetan espezializatutako dendak; elikagaiak biltegiratzen, ontziratzen eta banatzen dituzten enpresak; eta abar.

Lanbideak edo lanpostuak
5010.001.7 Sukaldaria.

PRESTAKUNTZA-MODULUEN ETA -ATALEN ZERRENDA ETA HAIEN IRAUPENA

PRESTAKUNTZA-MODULUA	ORDUAK	PRESTAKUNTZA-ATALAK	ORDUAK
MF0711_2 Ostalaritzako segurtasuna, higienea eta ingurumenaren babesa.	60		
MF0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak eta hornikuntza-sistemak.	70		
MF0260_2 Elikagaien aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	190	UF0063. Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	60
		UF0064. Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	60
		UF0065. Haragien, hegaztien eta ehizakien aurreelaborazioa eta kontserbazioa	70
MF0261_2 Sukaldaritza-teknikak.	240	UF0066. Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak	70
		UF0067. Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak	60
		UF0068. Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak	70
		UF0069. Postregintzako oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko postreak	40
MF0262_2 Sukaldaritza-produktuak.	170	UF0070. Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza	30
		UF0071. Espainiako eta nazioarteko sukaldaritza	80
		UF0072. Plateren dekorazioa eta erakusketa	60
MP0017 Sukaldaritzako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak	80		
ORDUAK, GUZTIRA	**810**		

II LANBIDE-PROFILA

1. gaitasun-atala
OSTALARITZAKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-ARAUEN ETA INGURUMENA BABESTEKOEN ARABERA JARDUTEA

1

2. gaitasun-atala
ESKAINTZA GASTRONOMIKO ERRAZAK DESKRIBATZEA, HORNIKUNTZAZ ARDURATZEA ETA KONTSUMOAK KONTROLATZEA

2

3. gaitasun-atala
ELIKAGAIAK AURREELABORATZEA ETA KONTSERBATZEA

3

4. gaitasun-atala
APLIKAZIO ANITZEKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK PRESTATZEA

4

5. gaitasun-atala
ESPAINIAKO ESKUALDEETAKO ETA NAZIOARTEKO SUKALDARITZETAKO PLATERIK GARRANTZITSUENAK PRESTATZEA ETA AURKEZTEA

5

1 1. gaitasun-atala: OSTALARITZAKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-ARAUEN ETA INGURUMENA BABESTEKOEN ARABERA JARDUTEA

Kodea: UC0711_2

Lanbide-burutzapenak eta burutzapen-irizpideak:

LB1: Indarrean dagoen araudian ezarritako higiene pertsonaleko arauak aplikatzea eta kontrolatzea, elikagaien eta ostalaritza-jardueren segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko.

BI1.1 Arauzko arropa eta ekipoak garbi eta egoera onean mantenduz eta ezarritako maiztasunez berrituz erabiltzen dira.

BI1.2 Eskatutako garbitasun pertsonala zaintzen da; batez ere, elikagaiak uki ditzaketen gorputz-atalena.

BI1.3 Ezarritako jakinarazte-prozedurak betetzen dira, elikagai bidez transmiti daitekeen gaixotasunen bat bada.

BI1.4 Hesgailu edo estalki iragazgaitz batekin babesten dira elikagaiak uki ditzaketen zauriak edo larruazaleko lesioak.

BI1.5 Saihestu egiten dira germenak zabal ditzaketen edo elikagaiei modu negatiboan eragin diezazkieketen ohitura, keinu edo jarduerak.

BI1.6 Higieneari eta elikagaien manipulazioari buruzko legedia betetzen dela egiaztatzen da, eta, urritasunik behatuz gero, jakinarazi egiten da.

LB2: Ekoizpenak eta indarrean dagoen araudiak eskatutako higiene-estandarren barruan edukitzea lan-eremuak, ostalaritza-establezimenduko instalazioak eta, batez ere, elikagaiak eta edariak prestatzeko eta zerbitzatzekoak, eta hala daudela kontrolatzea.

BI2.1 Egiaztatzen da argiaren, tenperaturaren, aireztapenaren eta hezetasunaren ingurune-kondizioak egokiak direla establezimenduko jarduerak —eta, batez ere, elikagaiak eta edariak ekoiztekoak eta zerbitzatzekoak— modu higienikoan egiteko.

BI2.2 Egiaztatzen da instalazioetako sabaien, pareten eta lurzoruen gainazalen eta, batez ere, elikagaiak ukitzen dituzten gainazalen ezaugarri higieniko-sanitarioak eskatutakoak direla.

BI2.3 Hustubide-sistemak eta ateratze- eta ebakuatze-sistemak erabilera-kondizio onean mantentzen dira, eta uneko produktu-isuriak edo -galerak eskatutako moduan eta bizkortasunez garbitzen edo ezabatzen dira.

BI2.4 Ateak, leihoak eta beste irekidura batzuk, behar izanez gero, itxita edo babesgailu egokiekin edukitzen dira, kanpoaldearekin komunikatzeko bideak saihesteko.

BI2.5 Lokalak garbitzeko eta desinfektatzeko eta izurriak kontrolatzeko egin beharrekoak egiten dira.

BI2.6 Infekzio-gune posibleak eta zikinkeria pilatzen den guneak ezagutzen dira, haien jatorria zehazten da, eta haiek arintzeko hartu beharreko neurriak hartzen dira.

BI2.7 Animaliak, parasitoak eta gaixotasun-transmititzaileak kontrolatzeko eta prebenitzeko sistemak aplikatzen direla ziurtatzen da.

BI2.8 Garbitzeko eta desinfektatzeko eragiketak hauei buruzko argibideetan ezarritakoari jarraituz egiten dira:

- Erabili beharreko produktuak eta haien dosifikazioa.
- Eragiketa-kondizioak, denbora, tenperatura eta presioa.
- Ekipoen prestaketa eta erregulazioa.
- Egin beharreko kontrolak.

BI2.9 Garbitu edo desinfektatu beharreko eremuak edo guneak isolatu eta seinalatu egiten dira erabiltzeko moduan egon arte.

BI2.10 Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta ekipoak beren leku espezifikoan gordetzen dira, arriskuak eta nahasketak saihesteko.

LB3: Ostalaritzako ekipoak, makinak eta tresnak garbitzea eta egoera onean daudela kontrolatzea, haien balio-bizitza luza dadin, errendimendua murriztu ez dadin eta erabilera seguruagoa izan dadin.

BI3.1 Ostalaritzako ekipoak, makinak eta tresnak garbitzeko eta desinfektatzeko egin beharrekoak egiten dira.

BI3.2 Garbitzeko eragiketak —adibidez, gelditzeko, husteko eta babesteko eragiketak— egiteko ekipoak eta makinak egoera onean daudela egiaztatzen da.

BI3.3 Garbiketa eskuz egiteko eragiketak produktu egokiekin, ezarritako kondizioetan eta baliabide egokiekin egiten direla egiaztatzen da.

BI3.4 Egin beharreko eragiketak kontrolatzen dira, parametroak laneko espezifikazioek eta jarraibideek ezarritako mugen barruan mantenduz.

BI3.5 Lortutako garbitasun-, desinfekzio- eta esterilizazio-mailak laneko espezifikazioek eta jarraibideek eskatutakoekin bat datozela egiaztatzen da.

BI3.6 Ostalaritzako ekipoak eta makinak garbitu eta gero lanerako moduan geratzen direla ziurtatzen da.

BI3.7 Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta materialak, eragiketak amaitu eta, gero, beren leku espezifikoan gordetzen dira, arriskuak eta nahasketak saihesteko.

BI3.8 Prozesuetako gailuak eta ekipoak fabrikatzailearen erabilerari, mantentze-lanei eta segurtasunari buruzko jarraibideen arabera erabiltzen dira, eta berriro erabili baino lehen konpontzen da funtzionamenduko edozein gorabehera —adibidez, berotzea eta txinpartak—.

LB4: Elikagaien eta ostalaritzako beste material batzuen hondakinak biltzeko, arazteko eta isurtzeko eragiketak ingurumena babesteko arauak errespetatuz zuzentzea eta egitea.

BI4.1 Ostalaritzako prozesuetan sortutako hondakin-kantitatea eta -mota prozedura-eskuliburuetan ezarritakoarekin bat datozela egiaztatzen da.

BI4.2 Hondakinak eta zaborrak mota bakoitzerako ezarritako prozedurei jarraituz jasotzen dira.

BI4.3 Hondakinak jarraibideetan ezarritako modu eta leku espezifikoetan biltegiratzen dira, indarrean dagoen araudiaren arabera.

BI4.4 Hondakinak arazteko eta ezabatzeko kondizioak onak direla eta ekipoek ondo funtzionatzen dutela egiaztatzen da, eta, behar izanez gero, ekipoak hondakin-motaren eta prozedura-eskuliburuetako eskakizunen arabera erregulatzen dira.

BI4.5 Erosketa- eta horniketa-prozesuan, ahalegina egiten da hondakin gutxiago sortzeko, ahalik eta produktu gutxien sortzeko eta, ahal den guztietan, produktuak berrerabiltzeko.

LB5: Segurtasun-, higiene- eta osasun-arauen arabera, arrisku pertsonalak eta ingurumenekoak prebenitzeko kondizio egokietan jardutea.

BI5.1 Segurtasunaren alorrean, onartzen dira langilearen eta enpresaren edo entitatearen eskubideak eta betebeharrak.

BI5.2 Arlo honetan indarrean dauden arauak eta establezimenduak finkatutako segurtasun- eta higiene-plana errespetatzen eta aplikatzen dira, eta, horretarako, ekintza prebentiboak, zuzentzaileak eta larrialdikoak egiten dira, eta ezarritako arauak aplikatzen dira.

BI5.3 Lehen mailako arriskuen berri badago, eta ezarritako neurri prebentiboak hartzen dira.

BI5.4 Jardun bakoitzerako norbera babesteko ekipoak eta segurtasun-baliabide orokorrak eta kontrol-baliabideak identifikatzen dira, eta behar bezala erabiltzen eta zaintzen dira.

BI5.5 Lan-eremuan —lanpostuan, inguruan edo zerbitzatzeko lekuan— ez da edukitzen arriskutsua izan daitekeen elementurik edo beste lan batzuk egitea zaildu dezakeenik.

BI5.6 Segurtasuna, iraungipena, kontsumo-ordena eta ingurumen-babesa irizpidetzat hartuta maneiatzen dira produktu kimikoak, haien etiketan adierazten dena kontuan izanik.

BI5.7 Hondakinak gaika biltzen dira, eta ingurune-kondizioetan edo lan-prozesuan detektatutako aldaketak arduradunari jakinarazten zaizkio, eta haiek zuzentzeko edo hobetzeko neurriak proposatzen dira.

BI5.8 Araudi espezifikoan jasotako eta seinale garrantzitsu bidez adierazitako arreta- eta babes-neurriak betetzen dira ostalaritza-jardueretan.

BI5.9 Larrialdi-egoeretan, ezarritako kontrol-, ohar- eta alarma-prozedurei jarraituz jarduten da.

BI5.10 Lan-inguruneko larrialdi-egoerak kontrolatzeko eskura dauden baliabideak eraginkortasunez erabiltzen dira, eta erabilera-kondizio onetan uzten direla ziurtatzen da.

BI5.11 Larrialdi- eta ebakuazio-planen entseguetan, aurrez ezarritako jarraibideen arabera jarduten da.

BI5.12 Istripuetan, oinarrizko osasun-teknikak eta lehen laguntzakoak aplikatzen dira.

LB6: Uraren eta energiaren garrantzia baloratzea, eta ostalaritzako jardueretan eraginkortasunez erabiltzea, ahal den guztietan haien kontsumoa murriztuz.

BI6.1 Argi naturala ahalik eta gehiena aprobetxatzeko ahalegina egiten da energia aurrezteko.

BI6.2 Ekipamenduak eta etxetresna elektrikoak hautatzean eta erostean, kontuan hartzen dira energia-eraginkortasunaren arauak, urteko kontsumoa eta aurreikusitako erabilerara egokitzen den edukiera izatea.

BI6.3 Elektrizitate- eta gas-instalazioen egoera aztertzen da, eta disfuntzioak detektatzen dira.

BI6.4 Gailuen funtzionamendua aztertzen da, disfuntzioak detektatzeko eta mantentze-lanak egiten direla ziurtatzeko.

BI6.5 Establezimenduko uraren eta energiaren erabilera eraginkorrari buruzko politikak, helburuak, metodoak eta erregistroak identifikatzen eta aplikatzen dira.

BI6.6 Ur- eta energia-kontsumoa kontrolatzen eta erregistratzen da, eta kontsumo-eremu kritikoak eta ihesak detektatzen eta aztertzen dira.

BI6.7 Hondakin-urak —ur beltzak zein xaboi-urak— kudeatzen dira, ingurumena kutsa ez dezaten eta inguruneari eta osasun publikoari eragin ez diezaioten, eta ahal denean berriro erabil daitezen.

Lanbide-testuingurua:

Zerbitzuak egiteko edo sortzeko baliabideak

Higiene pertsonalerako ekipoa. Norbera babesteko ekipoak. Norberaren garbitasunerako baliabideak. Instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko ekipoak eta instalazioetako intsektuak hiltzeko ekipoak. Ekipoak garbitzeko, desinfektatzeko eta esterilizatzeko sistemak. Ohar- eta seinaleztapen-elementuak. Hondakinak arazteko eta ebakuatzeko ekipoak. Gailu eta seinaleztapen orokorrak eta larrialdietarako ekipoak. Aplikatzen den legedia. Hainbat erakunde eta administrazio publikoren dokumentazioa. Ingurumena kudeatzeko sistemaren protokoloak.

Lanaren produktuak edo emaitza

Ostalaritzako jardueren segurtasun- eta osasun-bermea. Instalazio eta ekipoak garbi, desinfektatuta eta erabiltzeko moduan. Hondakinak isurtzeko edo ebakuatzeko moduan. Ingurumena babesteko neurriak aplikatuta. Energia- eta ur-aurrezkia eta kontsumo-murrizketa. Hondakinak birziklatzea, berriro erabiltzea eta murriztea. Neurri zuzentzaileen proposamena. Langileen prestakuntza. Bezeroak eta hornitzaileak informatzea.

Erabilitako edo sortutako informazioa

Ekipoen erabilerari buruzko eskuliburuak. Lan-prozeduren, -baimenen eta -jarraibideen eskuliburuak. Garbiketarako seinaleztapenak. Araudi higieniko-sanitarioa. Segurtasun- eta larrialdi-araudiak eta -planak. Lan- eta gorabehera-erregistroak. Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen analisi-sistemaren erregistroak. Ekoizpen-prozesuen deskribapena. Iturri kutsatzaileen inbentarioa eta haien ezaugarrien zehaztapena. Ostalaritzan askotan kontsumitu ohi diren produktuei eta lehengaiei buruzko informazioa. Hondakinak edo atmosferako emisioak tratatzeko eragiketa-jarraibideak.

2. gaitasun-atala:
2 ESKAINTZA GASTRONOMIKO ERRAZAK DESKRIBATZEA, HORNIKUNTZAZ ARDURATZEA ETA KONTSUMOAK KONTROLATZEA

Kodea: UC0259_2

Lanbide-burutzapenak eta burutzapen-irizpideak:

LB1: Eskaintza gastronomikoak —menuak, kartak edo haien antzekoak— modu erakargarri, orekatu eta egokian definitzea bezeroentzat.

BI1.1 Honako alderdi hauek kontuan izanik definitzen dira eskaintza gastronomikoak:

- Bezero izan litezkeenen beharrak eta gustuak.
- Lehengaien hornikuntza.
- Baliabide fisikoak, giza baliabideak eta baliabide ekonomikoak.
- Emango den zerbitzu-mota.
- Oreka aukeran, ordenan eta kostuetan.
- Elikagaien balio nutritiboa.
- Produktuen urtarokotasuna.
- Lokal-mota eta haren kokapena.

BI1.2 Egiaztatzen da menu-sorta eta iradokizunak egitean kontuan hartzen dela garaian garaiko gaiak edo produktuak sartzea.

BI1.3 Gastronomia-eskaintzak txandatzeko sistema ezartzen da, bezeroen ohiturak eta gustuak aldatu ahala eskaintzak ere aldatzeko.

BI1.4 Dietetika- eta nutrizio-arauak aplikatzen dira beharrezkoa denean.

BI1.5 Eskaintza gastronomikoak aurkezteko modu inprimatua formalizatzean, kontuan hartzen dira establezimenduaren kategoria, helburu ekonomikoak eta irudi korporatiboa.

LB2: Lehengaien kalitate-maila zehaztea, eskainitako produktuak bezeroak espero duen kalitate-maila izan dezan eta establezimenduaren helburu ekonomikoak bete daitezen.

BI2.1 Bezeroen gustuak eta beharrak eta establezimenduaren helburu ekonomikoak kontuan hartuz zehazten da lehengaien kalitatea.

BI2.2 Erabiltzen den gai bakoitzaren ezaugarri kuantitatiboak eta kualitatiboak identifikatzen dira, eta espezifikazio teknikoen fitxak prestatzen dira.

BI2.3 Merkatuan eta eskaintza gastronomikoan izandako aldaketen arabera eguneratzen dira espezifikazio teknikoen fitxak.

LB3: Ekoizpenaren eskakizunei erantzuteko behar diren merkantziak eskatzea.

BI3.1 Erosketa-eskarian, aintzat hartzen dira aldez aurretik zehaztutako ekoizpen-aurreikuspenak, izakinak eta izakin-kantitate minimoak eta maximoak.

BI3.2 Merkantziak dagozkion sailari eskatzeko, behar denean, eskaera-orria formalizatzen da, ezarritako prozedura erabiliz.

BI3.3 Eskatutako produktuak jasotzen dira, eta erosketa-eskaria eta kalitate-estandarra betetzen dituztela egiaztatzen da.

BI3.4 Ziurtatzen da jasotako lehengaiak bat datozela lehenago egindako eskaerarekin eta alderdi hauek betetzen dituztela: eskatutako eta ezarritako unitateak eta pisu garbiak, definitutako kalitate-maila, iraungitze-data, egoera ezin hobeko paketatzea, tenperatura egokia eta erregistro sanitarioak.

BI3.5 Merkantziak eskatzeko, erosteko eta jasotzeko faseak bereizi egiten dira, kontrol administratibo egokia eta kalitatekoa lortzearren.

LB4: Jasotako merkantziak biltegiratzea, erabili arte egoera ezin hobean egon daitezen.

BI4.1 Merkantzien ezaugarri organoleptikoak, merkantziak kontserbatzeko tenperatura eta hezetasun-maila, biltegiratze-arauak eta arrisku-faktoreak kontuan hartuz egiten da biltegiratzea.

BI4.2 Biltegiko fitxa ezarritako prozeduren arabera betetzen da.

BI4.3 Produktuak errazago hornitzeko eta banatzeko, arrazionaltasun-irizpideak betez biltegiratzen dira.

BI4.4 Egoera txarragatik edo hausturengatik inbentarioetan jaso behar diren hutsuneen berri ematen da.

BI4.5 Biltegietako garbitasun-, ingurumen- eta osasun-kondizioak —bakterioen garapena eragozten dute eta elikagaiak behar bezala kontserbatzen direla ziurtatzen dute— betetzen direla egiaztatzen da.

BI4.6 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB5: Kontsumoak kontrolatzea, ezarritako arauen arabera, erabilitako edari eta jakien kostuak zehaztu ahal izateko.

BI5.1 Eskaera-baleak ezarritako arauen arabera egiten dira, dagokienean sailaren arduradunaren ikuskapena eta onespena eskatuz.

BI5.2 Beste sail batzuei utzitako produktuen transferentzia-baleak formalizatzen dira, eta behar bezala zehaztuta geratzen dira kostuak bakoitzean.

BI5.3 Produktuak jasotzeari, biltegiratzeari, banatzeari eta kontsumitzeari buruzko datu guztiak egiaztatzen dira, eta ezarritako euskarrietan eta finkatutako prozedura eta kodeak erabiliz erregistratzen dira.

BI5.4 Kontsumo-fitxak aztertuta, elaboratutako produktuen kostua zenbatesten da.

Lanbide-testuingurua:

Zerbitzuak egiteko edo sortzeko baliabideak

Neurtzeko ekipoak eta tresnak. Biltegiak. Hozte-ekipoak. Ekipo informatikoak. Bulego-baliabideak eta -ekipoak. Bulego-materialak. Lehengaiak. Antolatzeko materiala (ontziak, etiketak, etab.). Su-itzalgailuak eta segurtasun-sistemak. Erregaiak. Uniforme egokiak.

Lanaren produktuak edo emaitza

Salmenta-programa (karta, menua, iradokizunak, menu bereziak, etab.) diseinatuta. Eskaintza gastronomikoa txandakatzeko sistema ezarrita. Hornikuntza eta biltegiratzea kudeatuta. Erabiliko diren lehengaien espezifikazio teknikoko fitxak formalizatuta. Harrerari, biltegiratzeari, banaketari eta kontsumoari buruzko datuak ezarritako euskarrietan erregistratuta. Kontsumoen kontrola eginda.

Erabilitako edo sortutako informazioa

Estatistikak eta merkatu-azterketak. Merkaturatze-plana. Prozesu normalizatuen eskuliburuak. Merkantziak jasotzeko eta biltegiratzeko ekipo, makina eta instalazioen funtzionamenduari buruzko eskuliburuak. Lan-aginduak. Dokumentu normalizatuak (inbentarioak, eguneko lehengai-kontsumoen parteak, eskari-baleak, transferentzia-agiriak, bezeroen eskaerak, fakturak, albaranak, zehaztapen teknikoei buruzko fitxak, kontsumoen kontrol-fitxak eta abar). Segurtasun-arauak, arau higieniko-sanitarioak eta elikagaiak manipulatzeko arauak.

3 3. gaitasun-atala ELIKAGAIAK AURREELABORATZEA ETA KONTSERBATZEA

Kodea: UC0260_2

Lanbide-burutzapenak eta burutzapen-irizpideak:

LB1: Barazkiak gordinik prestatzea eta biltegiratzea, askotariko plateren elaborazioan edo ondorengo merkaturatzean erabiltzeko.

BI1.1 Barazkiak hornitzeko, lan-agindua edo haren ordezko prozedura erabiltzen da oinarritzat.
BI1.2 Behar diren instalazioak, tresnak eta ekipoak prestatzean, egiaztatzen da betetzen dutela segurtasun- eta higiene-araudia.
BI1.3 Barazkiak prestatzeko, barazkiak gordinik manipulatzeko eta tratatzeko oinarrizko arauak eta teknikak aplikatzen dira, eta, dagokionean, ezarritako egoste-teknikak erabiltzen dira gordinik manipulatu eta gero halakoen beharra duten barazkiekin.
BI1.4 Barazkiak anoatzeko, zatikatzeko edo xehatzeko, kontuan hartzen da haien ondorengo erabilera edo merkaturatzea eta ahalik eta gehien aprobetxatzea.
BI1.5 Manipulatutako barazkiak, barazki-motaren ezaugarriak kontuan hartuta, esleitutako ontzi eta ekipoetan biltegiratzen dira, tenperatura egokietan eta ezarritako prozedurei jarraituz.
BI1.6 Prozesuan erabilitako tresnak eta ekipoak finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz garbitzen dira.
BI1.7 Hotz-ekipoak eta, dagokionean, bero-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzen dira barazkiak manipulatzen diren bitartean, eta eskuz eragiten zaie prozesuen kontrol-baliabideei eta erreguladoreei.
BI1.8 Prozesuetarako ezarritako energia-ekipo eta -baliabideak zentzuz erabiltzen dira, beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak saihestuz.
BI1.9 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB2: Arrainak, itsaskiak, hegaztiak eta ehizakiak gordinik prestatzea eta biltegiratzea, askotariko plateren elaborazioan edo ondorengo merkaturatzean erabiltzeko.

BI2.1 Lehengaiak hornitzeko eta behar diren tresnak eta ekipoak prest jartzeko, lan-agindua edo haren ordezko prozedura hartzen da oinarritzat.
BI2.2 Lehengaiak prestatzeko, elikagaiak gordinik manipulatzeko eta tratatzeko oinarrizko teknikak eta arauak aplikatzen dira.
BI2.3 Lehengaiak anoatzeko, zatikatzeko edo xehatzeko eragiketetan, kontuan hartzen da haien ondorengo erabilera edo merkaturatzea eta ahalik eta gehien aprobetxatzea.
BI2.4 Arrainak, itsaskiak, hegaztiak eta ehizakiak, jenero-motaren ezaugarriak kontuan hartuta, esleitutako ontzi eta ekipoetan biltegiratzen dira, tenperatura egokietan eta ezarritako prozedurei jarraituz.
BI2.5 Prozesuan erabilitako tresnak eta ekipoak finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz garbitzen dira.
BI2.6 Hotz-ekipoak eta, dagokionean, bero-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzen dira lehengaiak manipulatzen diren bitartean, eta eskuz eragiten zaie prozesuen kontrol-baliabideei eta erreguladoreei.
BI2.7 Prozesuetarako ezarritako energia-ekipo eta -baliabideak erabiltzean, saihestu egiten dira beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak.
BI2.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB3: Kanalak piezakatzea, eta piezak gordinik prestatzea eta biltegiratzea, askotariko plateren elaborazioan edo ondorengo merkaturatzean erabiltzeko.

BI3.1 Kanalak edo piezak hornitzeko, eta behar diren tresnak eta ekipoak prestatzeko, lan-aginduari jarraitzen zaio.
BI3.2 Haragi-kanalak merkaturatzeko zatitan zatikatzen dira oinarrizko teknikak erabiliz.
BI3.3 Gerora prestatzeko edo merkaturatzeko moduko piezatan zatitzen da haragia.
BI3.4 Piezak prestatzeko, erabiliko den kozinatzeko metodoaren arabera zatitzen dira, eta, dagokionean, honako oinarrizko teknika hauek aplikatzen dira: biguntzea, musarratzea, urdaiztatzea, hariz lotzea eta arrautzaztatzea.
BI3.5 Oinarrizko teknikak erabiltzen dira, dagokienean, betegarriak elaboratzeko eta manipulatzeko.
BI3.6 Behar ez diren galerak, higadurak eta kalteak saihestu egiten dira, eta ahalik eta gehiena aprobetxatzen da.
BI3.7 Kanal edo piezak, haragiaren ezaugarriak kontuan hartuta, esleitutako ontzi eta ekipoetan biltegiratzen dira, tenperatura egokietan eta ezarritako prozedurei jarraituz.
BI3.8 Prozesuan erabilitako tresnak eta ekipoak finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz garbitzen dira.
BI3.9 Hotz-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzen dira kanalak eta piezak manipulatzen diren bitartean, eta eskuz eragiten zaie prozesuen kontrol-baliabideei eta erreguladoreei.
BI3.10 Prozesuetarako ezarritako energia-ekipo eta -baliabideak zentzuz erabiltzen dira, beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak saihestuz.
BI3.11 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB4: Gerora kontsumitzeko edo merkaturatzeko moduko sukaldaritzako jeneroa eta elaborazioak kontserbatzea eta ontziratzea.

BI4.1 Sukaldaritzako elaborazioak eta jeneroa honela kontserbatzen eta ontziratzen da:
- Jeneroaren edo elaborazioaren ezaugarriak kontuan hartuz.
- Ezarritako prozedurei jarraituz.
- Esleitutako ontziak eta ekipoak erabiliz.
- Tenperatura egokietan.
- Gatzetan jartzeko, marinatzeko edo adobatzeko teknika tradizionalak aplikatuz, dagokienean.
- Tenperaturak azkar eraisteko edo nitrogeno likidoz kriogenikoki izozteko teknikak, dagokienean.
- Ontziratzeko teknika tradizionalak erabiliz (hutsean ontziratzea edo gas inertea injektatzea), dagokienean.
- Produktua zehaztutako arauen arabera aurkeztuz.

BI4.2 Prozesuan erabilitako tresnak eta ekipoak ezarritako maiztasunez garbitzen dira, finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz.
BI4.3 Bero- eta hotz-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzen dira prozesuetan, eta eskuz eragiten zaie kontrol-baliabideei eta erreguladoreei.
BI4.4 Prozesuetarako ezarritako energia-ekipo eta -baliabideak zentzuz erabiltzen dira, beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak saihestuz.
BI4.5 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

Lanbide-testuingurua:

Zerbitzuak egiteko edo sortzeko baliabideak

Hotz-gelako altzari espezifikoak. Hotz-ekipoak. Ozonoa sortzeko ekipoak. Hotz-geletako makinak. Tenperatura-eraisgailuak. Huts-makinak. Janaria kozinatzeko ekipoak. Barazkiak eta arrainak garbitzeko harraska estatikoak eta mugikorrak, barazki-xukadera. Aurreelaborazioko askotariko tresnak eta erremintak. Lehengai gordinak eta laguntzailekideak. Askotariko sukaldaritza-elaborazioak. Egokitzeko materiala. Garbiketarako produktuak. Erregaiak. Uniforme eta mihiseria egokiak. Su-itzalgailuak eta segurtasun-sistemak.

Lanaren produktuak edo emaitza

Sukaldaritzako elaborazioak eta jeneroa biltegiratzeko, kontserbatzeko, ontziratzeko, platerak elaboratzeko edo merkataritza-banaketarako prest.

Erabilitako edo sortutako informazioa

Prozesu normalizatuen eskuliburuak. Ekipoen, makinen eta instalazioen funtzionamenduari buruzko eskuliburuak. Lan-aginduak. Elikagai gordinen manipulazioari buruzko fitxa teknikoak. Tenperatura-taula egokiak. Segurtasun-arauak, arau higieniko-sanitarioak eta elikagaiak manipulatzeko arauak.

4 4. gaitasun-atala APLIKAZIO ANITZEKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK PRESTATZEA

Kodea: UC0261_2

Lanbide-burutzapenak eta burutzapen-irizpideak:

LB1: Plateren elaborazioan edo osagarri gisa erabiltzeko moduko oinarrizko elaborazio aplikazio anitzekoak prestatzea.

BI1.1 Lehengaiak hornitzeko eta tresnak eta ekipoak prestatzeko, fabrikazio-fitxa teknikoa edo haren ordezko prozedura hartzen da oinarritzat.

BI1.2 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak —hala nola oinarrizko saldak, saltsa, gurin konposatuak eta gelatinak— egiteko, elikagai gordinak manipulatzeko eta tratatzeko oinarrizko arauak eta teknikak aplikatzen dira, eta, dagokienean, ezarritako kozinatzeko teknikak erabiltzen dira.

BI1.3 Oinarrizko elaborazio batzuen prozesua bukatutakoan, akabera eman eta aurkezpena prestatzen da, definitutako arauen arabera, eta produktua esleitutako ontzi eta ekipoetan eta tenperatura egokietan biltegiratzen da.

BI1.4 Leheneratzean, zerbitzatzeko tenperaturan erabiltzen dira zehaztutako ekipoak eta metodoak.

BI1.5 Prozesuan erabilitako tresnak eta ekipoak ezarritako maiztasunez garbitzen dira, finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz.

BI1.6 Bero- eta hotz-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzen dira aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiten diren bitartean, eta eskuz eragiten zaie prozesuen kontrol-baliabideei eta erreguladoreei.

BI1.7 Prozesuetarako ezarritako energia-ekipo eta -baliabideak zentzuz erabiltzen dira, beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak saihestuz.

BI1.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB2. Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak produktuaren definizioaren arabera eta oinarrizko elaborazio-tekniken arabera prestatzea eta aurkeztea.

BI2.1 Lehengaiak hornitzeko eta tresnak eta ekipoak prestatzeko, fabrikazio-fitxa teknikoa edo haren ordezko prozedura hartzen da oinarritzat.

BI2.2 Oinarrizko sukaldaritza-prestakuntzan, elikagai gordinak tratatzeko eta manipulatzeko oinarrizko arauak eta teknikak aplikatzen dira, eta, dagokienean, ezarritako kozinatzeko teknikak erabiltzen dira.

BI2.3 Sukaldaritzako oinarrizko prestakinen akabera eta aurkezpena egiteko, elaborazio-prozesua definitutako arauei jarraikiz burutzen da.

BI2.4 Oinarrizko sukaldaritza-prestakinak, haien ezaugarriak kontuan hartuta, esleitutako ontzi eta ekipoetan biltegiratzen dira, tenperatura egokietan eta ezarritako prozedurei jarraituz.

BI2.5 Leheneratzean, zerbitzatzeko tenperaturan erabiltzen dira zehaztutako ekipoak eta metodoak.

BI2.6 Prozesuetan erabilitako tresnak eta ekipoak ezarritako maiztasunez garbitzen dira, finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz.

BI2.7 Bero- eta hotz-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzen dira aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiten diren bitartean, eta eskuz eragiten zaie prozesuen kontrol-baliabideei eta erreguladoreei.

BI2.8 Prozesuetarako ezarritako energia-ekipo eta -baliabideak zentzuz erabiltzen dira, beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak saihestuz.

BI2.9 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

Lanbide-testuingurua:

Zerbitzuak egiteko edo sortzeko baliabideak

Sukalde tradizionaleko edo cateringeko altzari espezifikoak. Mota eta tamaina askotako ekipo bero-sorgailuak, hala nola sukaldeak, labeak, frijigailuak, gratinadoreak, mahai eta armairu beroak eta erakusmahaiak. Autoklabeak. Hotz-ekipoak. Ozonoa sortzeko ekipoak. Sukaldeko ontziak, tresnak eta makina osagarriak. Zerbitzatzeko ontziak. Oinarrizko elaborazioak eta plater errazak prestatzeko lehengai gordinak edo prestatuak eta laguntzailekideak. Egokitzeko materiala. Su-itzalgailuak eta segurtasun-sistemak. Garbiketarako produktuak. Erregaiak. Uniforme eta mihiseria egokiak.

Lanaren produktuak edo emaitza
Oinarrizko salda eta saltsak prestatzea eta aurkeztea. Oinarrizko platerak prestatzea eta aurkeztea.

Erabilitako edo sortutako informazioa
Prozesu normalizatuen eskuliburuak. Ekipoen, makinen eta instalazioen funtzionamenduari buruzko eskuliburuak. Lan-aginduak. Elaborazioaren fitxa teknikoak. Tenperatura-taula egokiak. Segurtasun-arauak, arau higieniko-sanitarioak eta elikagaiak manipulatzeko arauak.

5

5. gaitasun-atala
ESPAINIAKO ESKUALDEETAKO ETA NAZIOARTEKO SUKALDARITZETAKO PLATERIK GARRANTZITSUENAK PRESTATZEA ETA AURKEZTEA

Kodea: UC0262_2

Lanbide-burutzapenak eta burutzapen-irizpideak:

LB1: Sukaldaritza-elaborazio konplexuak prestatzea eta aurkeztea, produktuaren definizioa, oinarrizko prestakuntza-teknikak eta goi-mailako kalitate-estandarra aintzat hartuta.

BI1.1 Sukaldaritza-elaborazio konplexuak prestatzean eta aurkeztean, ondo egiten dira hauek:
- Lehengaien hornikuntza.
- Tresnak eta ekipoak prestatzea.
- Elikagai gordinak manipulatzeko eta tratatzeko arauak eta teknikak aplikatzea.
- Sukaldaritza-prestakin bakoitzerako ezarritako kozinatzeko teknikak erabiltzea.
- Plateraren akabera eta aurkezpena.
- Biltegiratzea.
- Zerbitzatzeko tenperaturara leheneratzea.
- Behar dituzten tenperaturak mantentzea.
- Ezarritako energia-ekipoak eta -baliabideak erabiltzea, eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.
- Garbiketa-lanak.

BI1.2 Kultura gastronomikoa eta kartaren eta menuaren berrikuntza-beharrei erantzuteko gaitasunak bezeroen gustuen eta establezimenduaren helburu gastronomiko eta ekonomikoen arabera aplikatzen dira.

BI1.3 Plater berriak behar bezala prestatzen dira jasotako informazio berria oinarritzat harturik (errezeta-liburuak, fabrikazio-fitxa teknikoak, etab.).

BI1.4 Plater jakin baten osagaiak hornitu ezin direnean, ordeztu egiten dira, baina, hala ere, bezeroa gogobetetzen da.

BI1.5 Bezeroaren eskaera eta gustuak —zuzenean edo jangelako langileen bidez adierazitakoak— betetzeko ahalegina egiten da, ezarritako kalitate-estandarren eta -arauen esparruan.

BI1.6 Sukaldaritza-prestakinetan kalitate-maila handia mantentzen da.

BI1.7 Plateren aurkezpen artistiko edo konplexuak egiten dira dagokienean.

BI1.8 Kozinatzeko teknikarik berrienak (hutsean, lurrunetan, etab.) eraginkortasunez erabiltzen dira.

BI1.9 Kontserbazio- eta esterilizazio-teknikarik berrienak (autoklabea erabiltzea. etab.) eraginkortasunez erabiltzen dira.

BI1.10 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB2: Bezeroarentzat erakargarriak diren eta establezimenduaren helburu ekonomikoei erantzuten dieten tokiko, Espainiako eta nazioarteko askotariko platerak prestatzea eta aurkeztea.

BI2.1 Norberak elaboratutako platerak prestatzean eta aurkeztean, ondo egiten dira hauek:
- Lehengaien hornikuntza.
- Tresnak eta ekipoak prestatzea.
- Lehengaien hornikuntza.
- Elikagai gordinak manipulatzeko eta tratatzeko arauak eta teknikak aplikatzea.

- Sukaldaritza-prestakin bakoitzerako ezarritako kozinatzeko teknikak erabiltzea.
- Plateraren akabera eta aurkezpena.
- Biltegiratzea.
- Zerbitzatzeko tenperaturara leheneratzea.
- Behar dituzten tenperaturak mantentzea.
- Ezarritako energia-ekipoak eta -baliabideak erabiltzea, eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.
- Garbiketa-lanak.

BI2.2 Garaian garaiko produktuei ahalik eta etekin gastronomikorik eta ekonomikorik handiena ateratzen zaie.
BI2.3 Platerak norberaren ikerketa gastronomikotik abiatuta elaboratzen dira, sormenez eta irudimenez.
BI2.4 Eskaintza gastronomikoaren berrikuntza-beharrei erantzuteko, aintzat hartzen dira bezeroen gustuak eta establezimenduaren helburu gastronomiko eta ekonomikoak, eta kultura gastronomikoa eta egokitzeko gaitasunak aplikatzen dira.
BI2.5 Plater jakin baten osagaiak hornitu ezin direnean, ordeztu egiten dira, baina, hala ere, bezeroa gogobetetzen da.
BI2.6 Bezeroaren eskaera eta gustuak —zuzenean edo jangelako langileen bidez adierazitakoak— betetzeko ahalegina egiten da, ezarritako kalitate-estandarren eta -arauen esparruan.
BI2.7 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

LB3: Askotariko erakustoki eta zerbitzuetarako sukaldaritza-dekorazioak egitea, eta erakustoki horiek muntatzen laguntzea.

BI3.1 Hautatutako dekorazio-motiboaren xehetasunak jasotzen dituen eredu grafikoa sormena eta irudimena erabiliz irudikatzen da.
BI3.2 Sukaldaritza-produktu mota jakin batentzako dekorazio-teknika egokia aurrez hautatzen da, bezeroen gustuak eta gaur egungo sukaldaritza-joerak aintzat hartuz.
BI3.3 Hautatutako sukaldaritza-jeneroak eta gainerako materialak egokiak dira aukeratutako dekorazio-teknika aplikatzeko eta aurrez diseinatutako dekorazio-motiboa egiteko.
BI3.4 Dekorazio-motiboak jartzeko tokiak proposatzen dira eta egiaztatzen dira.
BI3.5 Sukaldaritza-produktuak erakustokietan zer ordenatan jarri erabakitzeko, irizpide hauek erabiltzen dira: zaporea, tamaina, kolorea, produktuaren izaera eta kontserbazio-tenperatuta.
BI3.6 Establezimendu-motaren, garaiaren, eskaintza gastronomikoaren, bezero-motaren, zerbitzu-motaren eta erakustoki-motaren arabera, dekorazio-teknikak eta -elementuak proposatzen dira, arrazoituz.
BI3.7 Erakustokiak muntatzeko zer altzari, ekipo eta tresna behar diren hautematen da, eta egokienak proposatzen dira.
BI3.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzen da prozesu osoan.

Lanbide-testuingurua:

Zerbitzuak egiteko edo sortzeko baliabideak

Sukalde tradizionaleko edo cateringeko altzari espezifikoak. Mota eta tamaina askotako ekipo bero-sorgailuak, hala nola sukaldeak, labeak, frijigailuak, gratinadoreak, mahai eta armairu beroak eta erakusmahaiak. Autoklabeak. Hotz-ekipoak. Ozonoa sortzeko ekipoak. Sukaldeko ontziak, tresnak eta makina osagarriak. Zerbitzatzeko ontziak. Lehengaiak, gordinak eta/edo prestatuak, eta laguntzailekideak, menuak egiteko. Su-itzalgailuak eta segurtasun-sistemak. Garbiketarako produktuak. Erregaia. Uniforme eta mihiseria egokiak.

Lanaren produktuak edo emaitza

Tokiko, Espainiako eta nazioarteko platerik adierazgarrienak. Norberak sortutako platerak.

Erabilitako edo sortutako informazioa

Prozesu normalizatuen eskuliburuak. Ekipoen, makinen eta instalazioen funtzionamenduari buruzko eskuliburuak. Lan-aginduak. Elaborazioaren fitxa teknikoak. Errezeta-liburuak eta bibliografia espezifikoa. Tenperatura-taula egokiak. Segurtasun-arauak, arau higieniko-sanitarioak eta elikagaiak manipulatzeko arauak.

III PRESTAKUNTZA

1. prestakuntza-modulua:
OSTALARITZAKO SEGURTASUNA, HIGIENEA ETA INGURUMENAREN BABESA

2. prestakuntza-modulua:
ESKAINTZA GASTRONOMIKO ERRAZAK ETA HORNIKUNTZA-SISTEMAK

3. prestakuntza-modulua:
ELIKAGAIEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

4. prestakuntza-modulua:
SUKALDARITZA-TEKINKAK

5. prestakuntza-modulua:
SUKALDARITZA-PRODUKTUAK

6. prestakuntza-modulua:
SUKALDARITZAKO LANEKOAK EZ DIREN LANBIDE-JARDUNBIDEAK

1
2
3
4
5
6

1 1. prestakuntza-modulua: OSTALARITZAKO SEGURTASUNA, HIGIENEA ETA INGURUMENAREN BABESA

Kodea: MF0711_2

Gaitasun-atal honi lotuta dago: UC0711_2: Ostalaritzako segurtasun- eta higiene-arauen eta ingurumena babestekoen arabera jardutea.

Iraupena: 60 ordu

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Ostalaritzako jardueraren kalitate higieniko-sanitarioa ziurtatzeko, indarrean dauden eta beharrezkoak diren arau eta neurriak ezagutzea eta aplikatzea.

EI1.1 Ostalaritzako instalazioekin, lokalekin eta tresnekin erlazionatutako eta nahitaez bete behar diren arau higieniko-sanitarioak identifikatzea eta interpretatzea.

EI1.2 Ekoizpen- edo zerbitzu-prozesuetan eta -bitartekoetan eta lan-ohituretan higienea ez zaintzeak produktuetan eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen osasun-ondorioak zenbatestea.

EI1.3 Ostalaritzako ekipoek eta instalazioek bete behar dituzten baldintza higieniko-sanitarioak identifikatzea.

EI1.4 Higiene pertsonaleko neurriak identifikatzea eta hartzea, eta edozein elikagai-motaren kontaminazioa eragin dezaketen jokaera eta jarrera guztiak ezagutzea.

EI1.5 Elikagaien alterazio nagusiak deskribatzea, haien eragileak, jatorria, transmisio-mekanismoak eta ugaltze-mekanismoak identifikatuz.

EI1.6 Elikagaien ondoriozko arrisku eta toxiinfekzio nagusiak eta haiek osasunean izan ditzaketen ondorioak sailkatzea eta azaltzea, eta aldaketekin eta eragileekin erlazionatzea.

EI1.7 Ostalaritzako jardueran hondakinak kudeatzeko eta botatzeko sistema eta prozedura egokiak azaltzea.

EI1.8 Garbiketa-tratamenduak —desinfektatzea, esterilizatzea, intsektuak eta arratoiak hiltzea eta abar— eta haiek erabiltzeko baldintzak identifikatzea, sailkatzea eta konparatzea.

EI1.9 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak eta arratoiak hiltzeko kasu praktikoetan:

- Egin behar diren higiene eta jokabide pertsonaleko ekintza guztiak identifikatzea.
- Erabil daitezkeen produktu eta tratamenduak hautatzea.
- Kontrolatu beharreko parametroak finkatzea.
- Higienizazio-prozesuaren maiztasuna ezartzea.
- Garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak eta arratoiak hiltzeko beharrezko lanak egitea.

A2: Ostalaritzako ingurumen-arazoak eta sortzen diren hondakinen kontrola ebaluatzea.

EI2.1 Sortzen diren hondakin-motak sailkatzea, jatorria, egoera, birziklatzea eta arazteko beharra aintzat hartuz.

EI2.2 Hondakinek, kutsatzaileek eta ostalaritza-jarduerek sortutako beste eraso batzuek ingurumenean eragiten dituzten ondorioak ezagutzea.

EI2.3 Ostalaritza-prozesuen eta hondakin-arazketako prozesuen ingurumen-eragina kontrolatzeko aukera zer parametrok emango duten ezagutzea.

EI2.4 Ostalaritzan ingurumena babesteko har daitezkeen neurriak hierarkizatzea.

EI2.5 Hondakinak biltzeko, hautatzeko, birziklatzeko, arazteko, ezabatzeko eta isurtzeko teknikak deskribatzea.

A3: Segurtasun-neurriak hartzea eta ostalaritzako jardueretako lan-egoera guztietan betetzen direla ziurtatzea.

EI3.1 Ostalaritzako jardueretan aplikatu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak eta segurtasunerako arrisku-faktoreak eta -egoerak aztertzea.

EI3.2 Araudian eta segurtasun-planetan dauden gai hauei buruzko alderdirik garrantzitsuenak interpretatzea: langilearen eta enpresaren eskubideak eta betebeharrak, funtzioen eta arduren banaketa, prebentzio-neurriak, seinaleztapenak, postu bakoitzerako arau espezifikoak, istripu eta larrialdietarako jardunbideak.

EI3.3 Ostalaritzako arriskurik garrantzitsuenak identifikatzea, eta alderdi hauetan aplikatu beharreko segurtasun-neurriak aztertzea: lokalaren eta instalazioen diseinua; ingurune-kondizioak; lanpostuaren, inguruaren eta zerbitzatzeko lekuaren egoera; makinen segurtasun- eta babes-neurriak; arrisku-egoeren eta larrialdien seinaleztapena; norbera babesteko ekipoak; toxikotasuna edo arriskugarritasuna; eta produktuen erabilera egokia.

EI3.4 Larrialdi-egoeretan eta istripuak gertatzen direnean erabil daitezkeen jardun-jarraibideak identifikatzea eta aplikatzea, hala nola suteen aurkako ekipoen erabilera, kontrol-, ohar- eta alarma-prozedurak, oinarrizko osasun-teknikak eta lehen laguntzakoak eta larrialdi- eta ebakuazio-planak.

A4: Urak eta energia-iturriek duten garrantzia baloratzea, eta ostalaritzan eraginkortasunez erabiltzeko neurriak identifikatzea.

EI4.1 Ostalaritza-establezimendu bateko energia-iturrien erabilera erlazionatzea.

EI4.2 Energia berriztagarrien erabilera eta haiek ostalaritza-establezimendu batean izan ditzaketen aukerak ezagutzea.

EI4.3 Ostalaritza-establezimendu bateko instalazio elektrikoak, gas-instalazioak eta bestelakoak identifikatzea, baita disfuntzioak izan ditzaketen puntu kritikoak ere.

EI4.4 Ostalaritza-establezimendu bateko ur- eta energia-kontsumoko jardunbide egokiak aztertzea, eta kontsumoa murriztu dezaketen ekintzak identifikatzea.

EI4.5 Mantentze-lan prebentibo eta zuzentzaileen programa baten ezaugarriak zehaztea.

EI4.6 Urak tratatzeko metodoak identifikatzea eta baloratzea.

EI4.7 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten ostalaritza-establezimenduen kasu praktikoetan:

- Ura eta energia eraginkortasunez erabiltzeak duen ondorio ekonomikoa baloratzea.
- Ura eta energia aurrezteko programa bat eta haren segimendua egiteko eta hura kontrolatzeko neurriak azaltzea.
- Ura eta energia aurreztean eragina izan dezaketen neurriak zerrendatzea.

Edukiak:

1. Elikagaien higienea eta manipulazioa:

- Jarduerari aplikatu beharreko higiene-araudi orokorra.
- Elikagaiak hondatzea eta kontaminatzea: kontzeptuak, kausak eta faktore lagungarriak.
- Elikagaien kontaminazio-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- Bakterioen hazkuntza errazten duten faktore nagusiak.
- Garbiketa eta desinfekzioa: kontzeptuak bereiztea; aplikazioak.
- Elikagaiekin kontaktuan dauden materialak: motak eta eskakizunak.
- Kalitate higieniko-sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak.
- Autokontrola: arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen analisirako sistemak.
- Higiene-jardunbide zuzenen gidak. Aplikazioak.
- Elikadura eta osasuna: Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondoriozko osasunerako arriskuak. Elikagai bidez transmititzen diren gaixotasunak: motak eta kontzeptuak. Elikadura bidezko transmisioko gaixotasunen prebentzioan enpresak duen erantzukizuna.
- Langile manipulatzaileak: Elikagai-manipulatzaileentzako eskakizunak. Araudia. Osasun eta higiene pertsonala: faktoreak, neurriak, materialak eta aplikazioak. Baimendutako lan-jantziak eta -ekipoak. Keinuak. Zauriak eta haien babesa. Elikagaien manipulatzailearen jarrerak eta ohiturak hartzea. Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokien garrantzia.

2. Ostalaritzako instalazioen eta ekipoen garbiketa:

- Garbitasunaren kontzeptua eta mailak. Ekipo eta instalazioen higiene-baldintza orokorrak.
- Garbiketa-prozesuak: desinfektatzea, esterilizatzea, intsektuak hiltzea eta arratoiak hiltzea.
- Erabilera arrunteko garbiketa-produktuak: motak, sailkapena. Erabilera-ezaugarri nagusiak. Biltegiratzeko arauak eta segurtasun-neurriak. Zehaztapenak interpretatzea.
- Garbiketa-sistemak, -metodoak eta -ekipoak: oinarrizko ekipoen eta materialen aplikazioak. Ohiko prozedurak: motak eta gauzatzea.
- Eremuak edo ekipoak isolatzeko eta seinaleztatzeko teknikak.

3. Ostalaritzako jardueraren ingurune-eragina:

- Inpaktu-agenteak eta -faktoreak.
- Hondakinen tratamendua: hondakinak eta zaborrak maneiatzea. Sortutako hondakin-motak. Hondakin solidoak eta ontziak. Atmosferarako emisioak. Likido-isurketak.
- Aplikatu beharreko ingurumen-babesari buruzko araudia.
- Beste prebentzio- edo babes-teknika batzuk.

4. Ostalaritza-establezimenduetako uraren eta energiaren kudeaketa:

- Ur-kontsumoa. Uraren erabilera eraginkorreko ingurumen-jardunbide egokiak.

- Energia-kontsumoa. Energia-aurrezpena eta -alternatibak. Energiaren erabilera eraginkorreko ingurumen-jardunbide egokiak.

5. Ostalaritza-establezimenduetako ekoizpen-prozesuetako ingurumen-jardunbide egokiak:

- Erosketak eta hornikuntza.
- Elikagaien eta edarien elaborazioa eta zerbitzua.
- Garbiketa, garbitegia eta mihiseria.
- Harrera eta administrazioa.
- Mantentze-lanak.

6. Ostalaritzako segurtasuna eta larrialdi-egoerak:

- Segurtasuna. Arrisku-faktore eta -egoerarik ohikoenak. Segurtasun-arau espezifikoak identifikatzea eta interpretatzea. Ostalaritzako lokal, instalazio, altzari, ekipo eta makina eta material txiki bereizgarriek bete beharreko segurtasun-baldintza espezifikoak. Prebentzio- eta babes-neurriak: instalazioetan; makinak, ekipoak eta tresnak erabiltzean. Norberaren segurtasunerako ekipamendua. Babes-jantziak: motak, egokitzea eta araudia.
- Larrialdi-egoerak. Jarduera-, ohar- eta alarma-prozedurak. Suteak. Gas-ihesak. Ur-ihesak edo uholdeak. Larrialdi- eta ebakuazio-planak. Lehen laguntza.
    - Ganberak ikuskatzea eta deskonektatzea
    - Instalazioak ixtea eta mahaiak desmuntatzea, dagokionean

2 2. prestakuntza-modulua: ESKAINTZA GASTRONOMIKO ERRAZAK ETA HORNIKUNTZA-SISTEMAK

Kodea: MF0259_2

Gaitasun-atal honi lotuta dago: UC0259_2: Eskaintza gastronomiko errazak deskribatzea, hornikuntzaz arduratzea eta kontsumoak kontrolatzea.

Iraupena: 70 ordu

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Jatetxe-arloko sektorea aztertzea, beste enpresa edo arlo batzuekiko harremanak aintzat hartuz.

EI1.1 Jatetxe-arloko establezimendu-motak eta formulak aipatzea, sailkatzea eta definitzea, honako hauek kontuan izanda: oinarrizko ezaugarriak, oinarrizko prozesuak, eskaintza gastronomiko motak, bezero-tipologiak eta aplikatu beharreko Europako, estatuko eta autonomia-erkidegoko araudiak.

EI1.2 Elikagaien eta edarien establezimendu edo atalen bereizgarri diren sailak eta azpisailak deskribatzea, eta sail arteko harremanak azaltzea.

EI1.3 Beste enpresa batzuekin edo ostatu-arloko beste atal edo sail batzuekin dituzten kanpo-harremanak deskribatzea.

EI1.4 Ekoizpen- edo zerbitzu-jardueretan sortzen diren kanpo- eta barne-dokumentuak, informazio-mota eta zirkuituak deskribatzea.

A2: Eskaintza gastronomikoak —menuak, kartak eta beste esanguratsu batzuk, hala nola gala, oturuntzak...— aztertzea eta definitzea, eta haien desberdintasunak ikustea.

EI2.1 Elikagai-taldeak aztertzea eta haien ekarpen nutritiboak azaltzea.

EI2.2 Eskaintza gastronomikoak deskribatzea, haien osagaiak, ezaugarriak eta kategoria adieraziz.

EI2.3 Eskaintza gastronomikoak ostalaritza-establezimenduen jatetxe-arloko formulekin erlazionatzea, indarrean den araudiaren arabera.

EI2.4 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkan establezimendu-mota baterako, behar diren datuak izanda:

- Behar tipoen ondoriozko aldagaiak —dietetikoak, ekonomikoak, aukerari nahiz gustuei dagozkienak eta eskaintza gastronomikoak prestatzeko aintzat hartu behar diren beste batzuk— identifikatzea eta aztertzea.
- Menu, karta eta bestelako eskaintza gastronomiko dietetikoki orekatuak, askotarikoak eta kalitatekoak osatzea, eta modu eta termino egokietan eta ezarritako helburu ekonomikoekin bat etorriz aurkeztea.
- Eskaintza gastronomikoak aurkezteko proposamen pertsonalak formulatzean eta garatzean, sormenez eta irudimenez jardutea.

A3: Elikagaien eta edarien ezaugarriak definitzea, eskaintza gastronomiko jakin batzuk eta produktuen kalitate-maila aintzat hartuz.

EI3.1 Ezaugarriak behar bezala definituta dauzkaten eskaintza gastronomiko jakin batzuetatik abiatuta eta behar diren datuak izanik:

- Lehengaien behar kuantitatiboak eta kualitatiboak hautematea.
- Erabiliko den jeneroaren kalitate-maila zehaztea, kontuan izanik, oinarrizko aldagai gisa, eskaintzaren kategoria, zerbitzu-mota, helburu ekonomikoak eta hornitzaileak.
- Erabiliko den jeneroaren espezifikazio teknikoen fitxak formalizatzea, urtaroen, horniketaren edo alderdi ekonomikoko aldagaien arabera aukerak justifikatuz, eta fitxak formalizatzeko eskura dauden bulegotika-baliabideak eraginkortasunez erabiliz.

A4: Eskaintza gastronomiko jakin batzuei lotutako jeneroaren barne- eta kanpo-hornikuntzaren beharrak kalkulatzea, eta eskaera-aginduak idaztea.

EI4.1 Hornikuntza-eskaerak egiteko baliabide dokumentalak eta komunikazio-tresnak identifikatzea, eta erosketa-sailean egiten diren eragiketen zirkuituak deskribatzea.

EI4.2 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten ustezko eskaintza gastronomikoetatik edo lan-planetatik abiatuta:

- Jeneroen hornikuntza-beharrak erabakitzea, eta kantitateak zehaztea.
- Kanpo-hornikuntzaren eskaerak idaztea, edo, hala badagokio, barneko sailen batenak, baliabide egokiak erabiliz.
- Jenero-beharrak kalkulatzeko eta hornikuntza-eskaerak formalizatzeko, modu eraginkorrean erabiltzea dauden bulegotika-baliabideak.
- Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzea, zorroztasunez tratatuz.

A5: Jeneroaren eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntza egitea, zehaztutako barazkien, egoskari lehorren, pasten, arrozen eta arrautzen eskaintza gastronomikoen edo lan-planen arabera.

EI5.1 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetarako behar diren jeneroa eta oinarrizko elaborazioak hautematea eta kalkulatzea, eta kalitate-mailak zehaztea.

EI5.2 Dagokien sailetarako jeneroaren barne-hornikuntzarako behar den dokumentazioa formalizatzea.

EI5.3 Jenero-hornikuntza araudi higieniko-sanitarioaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran egitea.

EI5.4 Gero pastelgintzako eta postregintzako elaborazioetan erabili ahal izateko jeneroak behar dituen leheneratze-eragiketak egitea.

EI5.5 Jeneroa kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako norakoa edo kontsumoa, jasotako argibideak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI5.6 Jeneroa hornitzeko prozesuan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

A6: Elikagaiak eta edariak hartzea, eta, ondoren, biltegiratzea eta banatzea.

EI6.1 Sukaldaritzako jeneroaren kalitate-zeinuak eta -atributuak identifikatzea, eta izaten dituzten etiketak eta dokumentazioa interpretatzea.

EI6.2 Sukaldaritza-jeneroa kontrolatzeko metodoak deskribatzea, haien egoeraren edo izaeraren arabera, eta beharrezko tresnak eta baliabideak identifikatzea.

EI6.3 Kontrol-eragiketak egitea, xede horretarako jarritako bitartekoak eta jarraibideak erabiliz, eskatutako eta jasotako jeneroaren kantitateen eta kalitateen artean desbideratzeak detektatzea, eta desbideratzeko horiek konpontzeko neurriak proposatzea.

EI6.4 Behar bezala eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera maneiatzea, bai biltegiratzeko edo berehala kontsumitzeko jeneroa, bai kontrol-ekipoak.

EI6.5 Merkantziak jasotzeko, biltegiratzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

EI6.6 Sukaldaritzako jenero eta produktuak hornitzeko prozesuan arau higieniko-sanitarioak ez betetzeagatik sortutako elikadura-toxiinfekzioek eragiten dituzten ondorio larriak ezagutzea.

A7: Elikagaiak eta edariak biltegiratzeko sistemak aztertzea, eta dagozkien eragiketak egitea, hautatutako sistemak erabiliz.

EI7.1 Biltegiratzeko sistemak deskribatzea, ekipamendu-beharrak, ordenatzeko irizpideak, abantaila konparatiboak eta biltegiratzearekin erlazionatutako dokumentazioa adieraziz.

EI7.2 Elikagaiek eta edariek beren izaeraren eta motaren arabera dituzten biltegiratze-beharrak identifikatzea.

EI7.3 Elikagaien eta edarien ekoizpen- edo zerbitzu-unitateetan dauden oinarrizko biltegiak sailkatzea, eta haien helburuak eta erabilerak deskribatzea.

EI7.4 Elikagaien eta edarien biltegiratze-beharrak eta kontserbazio egokia lortzeko toki aproposak erlazionatzea.

EI7.5 Elikagaiak eta edariak tokiaren, neurrien, ekipamenduaren eta ezarritako sistemaren arabera ordenatzea, araudi higieniko-sanitarioa eta kontsumo-epeak zorrotz betez.

EI7.6 Biltegiratuta dagoen aldian jeneroan izan litezkeen galerak edo hondatzeak detektatzea, baztertu beharrekoak baztertzea, eta, establezimendu-motaren arabera, ohartarazi beharreko sailak ohartaraztea.

EI7.7 Biltegia kontrolatzeko behar diren dokumentuak eta liburuak deskribatzea.

EI7.8 Merkantziak jasotzeko, biltegiratzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

EI7.9 Sukaldaritzako jenero eta produktuak biltegiratzeko prozesuan arau higieniko-sanitarioak ez betetzeagatik sortutako elikadura-toxiinfekzioek eragiten dituzten ondorio larriak ezagutzea.

A8: Lehengaien kostuak kalkulatzea, haiei lotutako eskaintza gastronomikoen prezioak zenbatesteko.

EI8.1 Lehengaien kostuak lortzeko behar den dokumentazioa azaltzea.

EI8.2 Aurrekontuak eta prezioak lehengaien kostuen arabera finkatzeko metodoak deskribatzea.

EI8.3 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten zenbait eskaintza gastronomikotatik abiatuta:

- Plateren eta lehengaien kostuak lortzea, kalkuluak behar bezala eginez, eta zer dokumentu kontsultatu diren adieraztea.
- Dokumentazio espezifikoa formalizatzea.

EI8.4 Dauden bulegotika-baliabideak modu eraginkorrean erabiltzea.

EI8.5 Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzea, zorroztasunez tratatuz.

Edukiak:

1. Jatetxe-arloko enpresak:

- Establezimendu-motak eta jatetxe-arloko formulak.
- Antolakuntza- eta funtzio-egitura.
- Alderdi ekonomikoak.

2. Sukalde-saila:

- Definizioa eta antolamendu-ereduak.
- Sukaldaritzako lokaletako eta ekoizpen-eremuetako egiturak.
- Jatetxe-arlo kolektiboaren zehaztasunak.
- Langileak eta haien kategoria profesionalak.
- Sailean esku hartzen duten profesionalen oinarrizko gaitasunak.
- Sukaldaritzako ekoizpen errazetarako planak egitea.

3. Aldez aurreko sukaldaritza:

- Kontzeptua. Jatetxe-arlo kolektiboaren zehaztasunak.
- Sukalde zentrala.
- Sukalde sateliteak.

4. Eskaintza gastronomikoak:

- Eskaintza gastronomikoen elementuen eta aldagaien definizioa.
- Hoteletako eta hoteletatik kanpoko eskaintza gastronomikoak.
- Eskaintzen plangintza eta diseinua: menua, karta, galak, oturuntzak eta abar.
- Hornikuntza-beharrak kalkulatzea eskaintzak prestatzeko.

5. Nutrizioa eta dietetika:

- Elikagai-taldeak.
- Elikaduraren eta nutrizioaren arteko aldea.
- Elikagai-taldeen, haien mantenugaien eta giza gorputzaren behar energetiko, funtzional eta estrukturalen arteko erlazioa.
- Elikagai-taldeen ezaugarriak zehaztea.

- Dietetika-printzipioak aplikatzea hainbat kolektibori zuzendutako sukaldaritza-eskaintzak prestatzean. Elikadura kolektiboaren berezitasunak.

6. Jatetxe-arloko kalitatearen kudeaketa eta kontrola:
- Ezaugarri bereziak.
- Bezeroak duen kalitatearen kontzeptua.
- Programa, prozedura eta tresna espezifikoak.
- Autokontrol-teknikak.

7. Jeneroaren kanpo-hornikuntza:
- Ekonomato- eta upategi-saila.
- Erosketa-zikloa.
- Erosketen erregistro dokumentalak.
- Etengabeko inbentarioa eta haren balorazioa: izakinak baloratzeko metodoak.

8. Sukaldaritza-jenero eta -produktuen barne-hornikuntza:
- Barne-hornikuntzan erabiltzen diren dokumentuak eta haien ezaugarriak.
- Lehengai-beharrak detektatzeko erabiltzen diren sistemak. Barne-hornikuntzako prozesuaren logika.
- Esku hartzen duten sailak edo unitateak.
- Jeneroen, aurreelaborazioen eta oinarrizko elaborazioen beharrak hautematea eta kalkulatzea.
- Biltegiko eskaera formalizatzea eta dagokion tokira eramatea.
- Entrega hartzea eta egiaztatzea.
- Garraiatzea eta biltegiratzea edo dagozkion eremuetan banatzea - Stockak kontrolatzea.

9. Hornigaiak jasotzea eta biltegiratzea.
- Lehengaiak ikuskatzea, kontrolatzea, banatzea eta biltegiratzea.
- Dokumentu-erregistroak.
- Inbentarioen kudeaketa eta kontrola.

10. Kontsumoen eta kostuen kontrola.
- Kostu-motak eta haien definizioa.
- Lehengaien kostuak kalkulatzea eta dokumentuak erregistratzea.
- Kontsumoen kontrola. Metodoen aplikazioa.
- Prezioaren osagaiak. Prezioak finkatzeko metodoak.

3 3. prestakuntza-modulua: ELIKAGAIEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

Kodea: MF0260

Gaitasun-atal honi lotuta dago: UC0260_2 Elikagaiak aurreelaboratzea eta kontserbatzea.

Iraupena: 190 ordu

3.1. prestakuntza-atala
BARAZKIEN ETA PERRETXIKOEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

Kodea: UF0063

Iraupena: 60 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB4 lanbide-burutzapenekin, barazkiei eta perretxikoei dagokienez.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Sukalde-sailetako oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera erabiltzea barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioan.

EI1.1 Sukaldaritza-sailetako askotariko tresnak eta erremintak eta ekipo eta makinen elementuak deskribatzea, haien funtzioak, erabilera-arauak, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, erabilera-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak azalduz.

EI1.2 Jenero-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.

EI1.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, jasotako jarraibideen arabera, eta, proba sinpleen bidez, prest dauden ikustea.

EI1.4 Sukaldeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

EI1.5 Ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Sukaldaritzan erabiltzen diren barazki eta perretxiko jangarriak analizatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.

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

EI2.2 Barazkiak eta perretxikoak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta produktu horiek leheneratzeko eta kontserbatzeko kalitateak, ezaugarriak eta beharrak adieraztea.

EI2.3 Sukaldaritzako askotariko lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.

A3: Askotariko barazki eta perretxikoen leheneratze- eta aurreelaborazio-eragiketak deskribatzea; eta platerak elaboratzeko edo merkaturatzeko erabiltzeko moduko emaitza lortzeko eran egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioetako jeneroei lotuta dauden eta izen jakin bat duten ebakitzeko modurik ohikoenak deskribatzea eta sailkatzea, haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraziz.

EI3.2 Barazkiek eta perretxikoek beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, gero aurreelaboratzeko.

EI3.3 Edozein barazki eta perretxikoren aurreelaborazio-beharrak hautematea, zenbait sukaldaritza-aplikazio eta ekoizpen- eta merkaturatze-plan aintzat hartuz.

EI3.4 Egin behar diren aurreelaborazioen araberako tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI3.5 Lan-plan jakin baterako behar diren aurreelaborazioak egitea, erabiltzen den jeneroaren izaera aintzat hartuta.

EI3.6 Aurreelaborazio-eragiketetan lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi den kalitate-maila lortzeko.

EI3.7 Aurreelaboratutako barazkiak eta perretxikoak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haien ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.

EI3.8 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

A4: Barazki gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritza-elaborazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak erabiltzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobeetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.

EI4.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta ekipoak bereiztea eta deskribatzea.

EI4.2 Barazki eta perretxiko gordinek, erdielaboratuek eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarrien ezaugarriak zehaztea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI4.3 Horrelako jeneroa kontserbatzeko prozesuetarako beharrezko eragiketak egitea.

EI4.4 Ezarritako kontrol-arauak aplikatzea, eragiketa bakoitzaren bitarteko emaitzak eta azken emaitzak ebaluatzeko, eta, hala, aurrez zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeko.

EI4.5 Lortutako produktuak kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabilitako sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
EI4.6 Prozesuan erabiltzen diren gaiei eta produktuei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

Edukiak:

1. **Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:**
   - Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberako sailkapena eta deskribapena. Kokapena eta banaketa.
   - Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
   - Azken belaunaldiko sukaldeko tresnak, ontziak eta makinak.
2. **Lehengaiak:**
   - Barazki-lehengai nagusiak
   - Ortuariak. Definizioa, sailkatzeko moduak, gehien erabiltzen diren espezieak, urtarokotasuna, kategoria komertzialak eta kalitatea. Kalitatean eragiten duten faktoreak.
   - Berotegiko ortuariak eta *baby*ak.
   - Kimuak eta ernamuinak.
   - "Laugarren gama".
   - Egoskariak. Definizioa eta sailkapena. Kategoria komertzialak.
   - Perretxikoak. Definizioa, lantzen diren espezieak, gastronomian estimazio handiena duten espezieak eta espezie pozoitsu nagusiak. Urtarokotasuna. Aurkezpen komertziala.
3. **Barazkiak eta perretxikoak leheneratzea:**
   - Definizioa. Teknika- eta prozesu-motak.
   - Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea. Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
   - Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
4. **Barazkiak eta perretxikoak aurreelaboratzea:**
   - Ortuari eta barazki freskoen tratamendu bereizgarriak.
   - Garbiketa eta aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk: patata eta beste ortuari batzuk txikitzeko hainbat modu, torneaketa, apaindurak eta beste.
   - Gordinik jaten diren ortuariak eta beste barazki batzuk desinfektatzea.
   - Juka eta beste barazki ez hain tradizional batzuk prestatzea. Perretxikoak aurreelaboratzea.
5. **Barazkiak eta perretxikoak kontserbatzea:**
   - Ortuari freskoak eta perretxikoak hotzean kontserbatzea. Ontzi egokiak erabiltzea, eta haiek hotz-ganberetan jartzea. Tenperatura egokia eta kontuan izan beharreko beste faktore batzuk.
   - Barazkiak eta perretxikoak izoztea. Horrelako produktuak manipulatzea.
   - Produktu deshidratatuak, latako edo beirazko ontzietako kontserbak, eta bestelako barazki- eta perretxiko-kontserbak.
   - Hutsean kontserbatzea. Ozpinez ontzea.

3.2. prestakuntza-atala
ARRAINEN, KRUSTAZEOEN ETA MOLUSKUEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

Kodea: UF0064

Iraupena: 60 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB2 eta LB3 lanbide-burutzapenekin.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Sukalde-sailetako oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera erabiltzea arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioan.

EI1.1 Sukaldaritza-sailetako askotariko tresnak eta erremintak eta ekipo eta makinen elementuak deskribatzea, haien funtzioak, erabilera-arauak, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, erabilera-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak azalduz.

EI1.2 Jenero-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.

EI1.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, jasotako jarraibideen arabera, eta, proba sinpleen bidez, prest dauden ikustea.

EI1.4 Sukaldeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

EI1.5 Ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Sukaldaritzan erabiltzen diren arrain, krustazeo eta moluskuak analizatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.

EI2.1 Erabili ohi diren arrainak, krustazeoak eta moluskuak identifikatzea, haien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar), ezaugarri gastronomikoak (sukaldaritzako oinarrizko aplikazioak), aurrelaborazio-beharrak eta kontserbazio-beharrak deskribatuz.

EI2.2 Arrainak, krustazeoak eta moluskuak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta produktu horiek leheneratzeko eta kontserbatzeko kalitateak, ezaugarriak eta beharrak adieraztea.

EI2.3 Sukaldaritzako askotariko lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.

A3: Askotariko arrain, krustazeo eta moluskuen aurreelaborazio-eragiketak deskribatzea; eta platerak elaboratzeko edo merkaturatzeko erabiltzeko moduko emaitza lortzeko eran egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioetako jeneroei lotuta dauden eta izen jakin bat duten ebakitzeko modurik ohikoenak deskribatzea eta sailkatzea, haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraziz.

EI3.2 Arrainek, krustazeoek eta moluskuek beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, gero aurreelaboratzeko.

EI3.3 Edozein arrain, krustazeo eta moluskuren aurreelaborazio-beharrak hautematea, zenbait sukaldaritza-aplikazio eta ekoizpen- eta merkaturatze-plan aintzat hartuz.

EI3.4 Egin behar diren aurreelaborazioen araberako tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI3.5 Lan-plan jakin baterako behar diren aurreelaborazioak egitea, erabiltzen den jeneroaren izaera aintzat hartuta.

EI3.6 Aurreelaborazio-eragiketetan lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi den kalitate-maila lortzeko.

EI3.7 Aurreelaboratutako arrainak, krustazeoak eta moluskuak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haien ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.

EI3.9 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

A4: Arrain, krustazeo eta molusku gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritza-elaborazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak erabiltzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobeetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.

EI4.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta ekipoak bereiztea eta deskribatzea.

EI4.2 Arrain, krustazeo eta molusku gordinek, erdielaboratuek eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarrien ezaugarriak zehaztea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI4.3 Horrelako jeneroa kontserbatzeko prozesuetarako beharrezko eragiketak egitea.

EI4.4 Ezarritako kontrol-arauak aplikatzea, eragiketa bakoitzaren bitarteko emaitzak eta azken emaitzak ebaluatzeko, eta, hala, aurrez zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeko.

EI4.5 Lortutako produktuak kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabilitako sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI4.6 Prozesuan erabiltzen diren gaiei eta produktuei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

Edukiak:

1. **Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:**
   - Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberako sailkapena eta deskribapena.
   - Kokapena eta banaketa. Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
   - Azken belaunaldiko sukaldeko tresnak, ontziak eta makinak.
2. **Arrain, krustazeo eta moluskuen zonako prestakuntza-eremua**
   - Kokapen egokiena eta lokalaren ezaugarriak.
   - Hotz-instalazioak eta beste.
   - Arrainak, krustazeoak eta moluskuak aurreelaboratzeko erabiltzen diren erremintak.
   - Arrain, krustazeo eta molusku freskoak eta izoztuak biltegiratzea eta kontserbatzea.
3. **Lehengaiak.**
   - Arrainak. Definizioa. Sailkapenak.
   - Arrainen, krustazeoen eta moluskuen urtarokotasuna.
   - Akuikultura eta haren produktu nagusiak.
   - Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak.
   - Estimazio handiena duten espezieak.
   - Kozinatzeko moduaren arabera ebakitzeko moduak.
   - Krustazeoak. Definizioak. Motak. Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak. Estimazio handiena duten espezieak.
   - Moluskuak. Definizioak. Motak. Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak. Estimazio handiena duten espezieak.
   - Arrain, krustazeo eta moluskuetatik eratorritako produktuak eta haien barrukiak.
   - Algak eta haien erabilera.
4. **Arrainak, krustazeoak eta moluskuak leheneratzea**
   - Definizioa. Teknika- eta prozesu-motak.
   - Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
   - Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
   - Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
5. **Arrainak, krustazeoak eta moluskuak aurreelaboratzea**
   - Arrainak espeziearen arabera garbitzea. Hezurrak kentzea eta zatiak egitea.
   - Aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk: hariz lotzea, broxetan jartzea, xehatzea, birrineztatzea, adobatzea eta abar.
   - Krustazeo eta molusku gordinak espeziearen arabera garbitzea eta prestatzea.
   - Aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk.
   - Gordinik kontsumitzeko: ozpinetan, *cevichea*, arrain marinatuak, *carpaccioa*, ostrak eta beste zenbait.
6. **Arrainak, krustazeoak eta moluskuak kontserbatzea**
   - Hoztea. Instalazioak. Tenperaturak. Arrainak, krustazeoak eta moluskuak hoztuz tratatzea. Ontzi egokiak. Tenperatura kontrolatzea.
   - Ortuari freskoak eta perretxikoak kontserbatzea. Ontzi egokiak erabiltzea, eta haiek hotz-ganberetan jartzea. Tenperatura egokia eta beste faktore batzuk.
   - Izoztea. Ultraizoztea eta produktu ultraizoztuak kontserbatzea. Oxidazioa eta izoztuen beste akats batzuk. Behar bezala desizoztea.
   - Beste itsas kontserba eta erdikontserba batzuk eta kontserbagintza. Gatzetan jartzea. Latatan jartzea. Ketzea. Hutsean kontserbatzea. Plater kozinatuak. Beste batzuk. Sukaldean kontserbatzea. Eskabetxeak eta beste kontserba batzuk.
   - Sukaldaritzako produktuak eta jeneroa kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurkezpena egiteko beharrezko eragiketak egitea, teknika eta metodo egokiak aplikatuz.

3.3. prestakuntza-atala
HARAGIEN, HEGAZTIEN ETA EHIZAKIEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

Kodea: UF0065

Iraupena: 70 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB2 lanbide-burutzapenarekin, hegaztiei eta ehizakiei dagokienez, eta LB3 eta LB4 lanbide-burutzapenekin, haragiei, hegaztiei eta ehizakiei dagokienez.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Sukalde-sailetako oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera erabiltzea haragien, hegaztien, ehizakien eta barrukien aurreelaborazioan.

EI1.1 Sukaldaritza-sailetako askotariko tresnak eta erremintak eta ekipo eta makinen elementuak deskribatzea, haien funtzioak, erabilera-arauak, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, erabilera-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak azalduz.

EI1.2 Jenero-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.

EI1.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, jasotako jarraibideen arabera, eta, proba sinpleen bidez, prest dauden ikustea.

EI1.4 Sukaldeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

EI1.5 Ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Sukaldaritzan erabiltzen diren haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiak analizatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.

EI2.1 Erabili ohi diren haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak identifikatzea, haien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar), ezaugarri gastronomikoak (sukaldaritzako oinarrizko aplikazioak), aurrelaborazio-beharrak eta kontserbazio-beharrak deskribatuz.

EI2.2 Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta produktu horiek leheneratzeko eta kontserbatzeko kalitateak, ezaugarriak eta beharrak adieraztea.

EI2.3 Sukaldaritzako askotariko lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.

A3: Askotariko haragi, hegazti, ehizaki eta barrukien leheneratze- eta aurreelaborazio-eragiketak deskribatzea; eta platerak elaboratzeko edo merkaturatzeko erabiltzeko moduko emaitza lortzeko eran egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioetako jeneroei lotuta dauden eta izen jakin bat duten ebakitzeko modurik eta piezarik ohikoenak deskribatzea eta sailkatzea, haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraziz.

EI3.2 Haragiek, hegaztiek, ehizakiek eta barrukiek beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, gero aurreelaboratzeko.

EI3.3 Edozein haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiren aurreelaborazio-beharrak hautematea, zenbait sukaldaritza-aplikazio eta ekoizpen- eta merkaturatze-plan aintzat hartuz.

EI3.4 Egin behar diren aurreelaborazioen araberako tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI3.5 Lan-plan jakin baterako behar diren aurreelaborazioak egitea, erabiltzen den jeneroaren izaera aintzat hartuta.

EI3.6 Aurreelaborazio-eragiketetan lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi den kalitate-maila lortzeko.

EI3.7 Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haien ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.

EI3.8 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

A4: Haragi, hegazti, ehizaki eta barruki gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritza-elaborazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak erabiltzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobeetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.

EI4.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta ekipoak bereiztea eta deskribatzea.

EI4.2 Haragi, hegazti, ehizaki eta barruki gordinek, erdielaboratuek eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarrien ezaugarriak zehaztea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI4.3 Horrelako jeneroa kontserbatzeko prozesuetarako beharrezko eragiketak egitea.

EI4.4 Ezarritako kontrol-arauak aplikatzea, eragiketa bakoitzaren bitarteko emaitzak eta azken emaitzak ebaluatzeko, eta, hala, aurrez zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeko.

EI4.5 Lortutako produktuak kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabilitako sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI4.6 Prozesuan erabiltzen diren gaiei eta produktuei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

Edukiak:

1. Haragien, hegaztien, ehizakien eta barrukien aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:

- Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberako sailkapena eta deskribapena. Kokapena eta banaketa.
- Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
- Azken belaunaldiko sukaldeko tresnak, ontziak eta makinak.

2. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukien zonako prestakuntza-eremua

- Kokapena. Instalazioak.
- Hozteko instalazioak.
- Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurreelaboratzeko erabiltzen diren erremintak eta tresnak.

3. Lehengaiak.

- Haragia. Kontzeptua. Ezaugarri nutritiboak. Animaliaren kalitatean eragina duten faktoreak. Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak.
- Espezie nagusiak: behia, txerria, ardia eta ahuntza.
- Behikia: motak, adinaren, sexuaren, elikaduraren eta beste faktore batzuen arabera. Ezaugarriak.
- Ardikia eta ahunzkia: motak eta haien ezaugarriak.
- Txerrikia. Txerri zuriaren eta iberikoaren haragiaren ezaugarriak. Txerrikumea. Urdaiazpikoa eta beste txerri-produktu batzuk.
- Izendapen espezifikoa, adierazpen geografikoa edo beste izendapen bat duten haragiak.
- Sailkapen komertziala: merkaturatzeko moduak. Espezie bakoitzaren ebaketa komertzial nagusiak.
- Hegaztitegiko hegaztiak. Informazio orokorra: espezie nagusiak eta haien ezaugarriak.
- Aurkezpen komertziala. Oilaskoa, oiloa, oilarra, kapoia eta pularda.
- Ezaugarriak. Oilasko-motak, elikaduraren eta hazieraren arabera. Ahatea. Ahate galkatua, haren zatiak eta gibela. Indioilarra, Gineako oiloa eta beste hegazti batzuk.
- Ehiza. Definizioa. Sailkapena. Debekualdiak. Merkaturatzea. Ehizakien ezaugarriak. Ehizatzen diren animalia iledun eta lumadun espezie nagusiak eta haien ezaugarriak.
- Barrukiak. Definizioak. Sailkapena. Elikadurako erabilera.

4. Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak leheneratzea

- Definizioa. Teknika- eta prozesu-motak.
- Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
- Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.

5. Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurreelaboratzea

- Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurreelaboratzea.
- Ganadu eta hegaztien haragia garbitzea, hezurgabetzea, ebakitzea eta zatitzea.
- Behi, txerri eta ardiak zatikatuta lortzen diren pieza nagusiak: kategoria komertziala eta haien erabilera gastronomikoa. Lortzen diren zatiak.
- Erbia eta ehiza larria zatikatuta lortzen diren piezak eta haien erabilera sukaldaritzan.
- Arkumea, antxumea eta txerrikumea laurdenkatzea, piezakatzea eta zatitzea.

- Aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk: hariz lotzea, urdaiztatzea, xehatzea, brotxetan jartzea, birrineztatzea, adobatzea, marinatzea eta abar.
- Errai eta barruki gordinak garbitzea eta manipulatzea.

6. Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kontserbatzea

- Hoztea. Instalazioak. Tenperaturak. Hozte-tratamendua. Ontzi egokiak. Tenperatura kontrolatzea. Haragi, hegazti eta ehiza-pieza freskoak kontserbatzea. Ontzi egokiak erabiltzea, eta haiek hotz-ganberetan jartzea.
- Izoztea. Ultraizoztea eta produktu ultraizoztuak kontserbatzea. Oxidazioa eta izoztuen beste akats batzuk. Behar bezala desizoztea.
- Beste kontserbazio-mota batzuk: gatzetan jartzea, latatan jartzea, ketzea, hutsean kontserbatzea, konfitatzea edo koipetan kontserbatzea, plater kozinatuak eta abar.
- Sukaldean kontserbatzea. Eskabetxeak eta beste kontserba batzuk.
- Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurkezpena egiteko beharrezko eragiketak egitea, teknika eta metodo egokiak aplikatuz.

4 4. prestakuntza-modulua
SUKALDARITZA-TEKNIKAK

Kodea: MF0261_ 2

Gaitasun-atal honi lotuta dago: UC0261_2 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak prestatzea

Iraupena: 240 ordu

4.1. prestakuntza-atala
BARAZKIEKIN, EGOSKARI LEHORREKIN, PASTEKIN, ARROZEKIN ETA ARRAUTZEKIN EGITEN DIREN OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK

Kodea: UF0066

Iraupena: 70 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, barazkiei, egoskari lehorrei, pastei, arrozei eta arrautzei dagokienez.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin platerak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua aztertzea, prestatzea eta egitea.

EI1.1 Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak deskribatzea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.

EI1.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea, eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.

EI1.3 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI1.4 Oinarrizko elaborazioak manipulazio ezin hobearekin, behar den ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egitea.

EI1.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko.

EI1.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
EI1.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
EI1.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A2: Barazkiak, egoskari lehorrak, pastak, arrozak eta arrautzak kozinatzeko eta, dagokienean, kontserbatzeko oinarrizko teknikak aztertzea, prestatzea eta aplikatzea, oinarrizko platerak eta sukaldaritza-elaborazioak lortzeko.
EI2.1 Sukaldaritza-teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarrizko tresnak; lortzen diren emaitzak.
EI2.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.
EI2.3 Jeneroa dagokion sukaldaritza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzea.
EI2.4 Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzea, oinarrizko errezetei edo ordezko prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.
EI2.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.
EI2.6 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.
EI2.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
EI2.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A3: Barazkiak, egoskari lehorrak, pastak, arrozak eta arrautzak oinarri dituzten sukaldaritza-elaborazioek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua aztertzea, prest jartzea eta egitea.
EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioek haien egoeraren eta ondorengo erabileraren arabera dituzten leheneratze-beharrak zehaztea.
EI3.2 Elaborazio horiek behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, eta emaitzak kontrolatzea, prozesuan sortzen diren seinaleak edo informazioa oinarritzat hartuta.
EI3.3 Neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea, leheneratze-prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta jasotako argibideei jarraituz, gerora erabiltzeko kondizio ezin hobeetan dagoen produktu bat lortzeko.

A4: Barazki, egoskari lehor, pasta, arroz eta arrautzen sukaldaritza-elaborazioei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobea izan dadin.
EI4.1 Erabil litezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak deskribatzea eta justifikatzea, eta laguntzen duten elaborazioaren, zerbitzu-motaren eta, dagokionean, merkaturatze-modalitatearen arabera sailkatzea.
EI4.2 Beharrezko goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, aurrez finkatutako kalitate-maila betetzen duen produktu amaitua lortzeko.
EI4.3 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea dekorazioak diseinatzean eta oinarrizko platerei akabera emateko eragiketak egitean.
EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak:

1. Barazki, egoskari lehor, pasta, arroz eta arrautzekin oinarrizko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

- Erabiltzen diren makinen ezaugarriak.
- Sukaldeko tresnak.
- Tresnak eta erremintak.

2. Barazki, egoskari lehor, pasta, arroz eta arrautzentzako aplikazio anitzeko oinarrizko saldak, oinarriak eta oinarrizko prestakinak.

- Barazkiekin egiten diren oinarrizko salden konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
- Barazkiekin egiten diren oinarrizko beste prestakin batzuk eta haien erabilera (coulisak, pureak, kremak, veloutéak, betegarriak…).
- Barazkiekin egiten diren oinarrizko saltsa eta oinarri industrialak.
- Olio errea eta ondorengo erabileraren araberako prestaketa-moduak.

- Oinarrizko saldak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarrizko beste prestakin batzuk lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.

3. Barazkiak eta egoskari lehorrak.

- Barazkiak: definizioa. Sailkapenak. Gehien kontsumitzen diren barazkiak.
- Sukaldaritzako erabilera. Gehien kontsumitzen diren espezieen analisi organoleptikoa, haien kontserbazio-egoeraren berri izateko. Kozinatzeko moduaren arabera ebakitzeko moduak.
- Egoskariak. Egoskari lehor nagusiak. Kategoria komertzialak. Garbantzu-, babarrun- eta dilista-motak. Beste leguminoso lehor eta fresko batzuk.

4. Pastak eta arrozak

- Pastaren definizioa. Sailkapenak. Formaturik ohikoenak.
- Pastarentzako ongailuak, saltsak, gaztak eta betegarriak.
- Arroza. Definizioa. Alearen tamainaren araberako sailkapena. Kategoria komertzialak. Arroz-motak eta haien prestaketa egokia.

5. Arrautzak.

- Definizioa. Konposizioa. Sailkapena. Freskoak diren jakiteko hainbat modu. Erabilera. Prestatzeko oinarrizko moduak. Arrautza-platerei laguntzeko saltsak eta goarnizioak. Zuringoaren eta gorringoaren erabilera.
- Arrautza-produktuak eta haien erabilera.
- Elikaduran erabiltzen diren beste hegazti batzuen arrautzak.

6. Barazkiak kozinatzeko teknikak

- Labean, parrillan edo plantxan erretzea.
- Oliotan frijitzea.
- Oliotan eta gurinetan salteatzea.
- Lurrunetan irakitea eta egostea.
- Txingarretan egitea.
- Barietate bakoitzari kozinatzeko teknikak aplikatzea.

7. Egoskari lehorrak kozinatzeko teknikak.

- Egosi aurreko eragiketak (aleak garbitzea eta hautatzea, beratzea eta abar).
- Egoskarien egosketan urak duen garrantzia.
- Egoskariaren barietatearen arabera kontuan izan beharreko beste faktore batzuk.
- Presio-eltzearen abantailak eta desabantailak.

8. Pasta eta arroza kozinatzeko teknikak.

- Pasta egostea. Egosketa-puntua. Pasta-motaren eta formatuaren araberako iraupena.
- Arroza egostea. Hainbat prozedura. Egosketa-puntua. Arroz-motaren eta egosketa-metodoaren egokitasuna.

9. Barazki, egoskari, pasta, arroz eta arrautzekin egindako oinarrizko platerak.

- Barazkiekin egiten diren plater eta goarnizio hotzak eta beroak. Barazkiekin egiten diren prestakin eta plater hotzak. Osagarri gisa erabiltzeko saltsarik egokienak.
- Egoskari lehorren oinarrizko platerak. Egoskari-potajeak, -kremak eta -zopak.
- Oinarrizko pasta- eta arroz-plater hedatuenak. Pastak eta saltsak egokitzea.
- Arrautza-plater oinarrizkoak.
- Barazki, egoskari, pasta, arroz eta arrautzekin egindako oinarrizko entsaladak eta prestakin hotzak.

10. Barazki, egoskari, pasta, arroz eta arrautzekin egindako plateren aurkezpena eta dekorazioa.

- Barazki-, egoskari-, pasta- eta arroz-platerak aurkezteko eta dekoratzeko kontuan hartu beharreko faktoreak. Erretiluan eta platerean muntatzea. Beste ontzi batzuk.
- Horrelako plateretako apaingarri eta osagarri adierazgarrienak.

11. Barazkiekin, egoskariekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin prestatutako plateren leheneratzea.

- Leheneratzea: definizioa.
- Teknika- eta prozesu-motak.
- Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
- Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- *Cook-chill* sistema eta haren oinarria.
- Plater prestatuak. Definizioa. Motak. Barazkiekin eta perretxikoekin prestatutako platerak.

4.2. prestakuntza-atala
ARRAIEKIN, KRUSTAZEOEKIN ETA MOLUSKUEKIN EGITEN DIREN OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK

Kodea: UF0067

Iraupena: 60 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin —arrainei, krustazeoei eta moluskuei buruzkoak—.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Arrainekin, krustazeoekin eta moluskuekin platerak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua aztertzea, prestatzea eta egitea.

EI1.1 Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak deskribatzea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.

EI1.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea, eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.

EI1.3 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI1.4 Oinarrizko elaborazioak manipulazio ezin hobearekin, ezarritako ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egitea.

EI1.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko.

EI1.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI1.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI1.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A2: Arrainak, krustazeoak eta moluskuak kozinatzeko eta, dagokienean, kontserbatzeko oinarrizko teknikak aztertzea, prestatzea eta aplikatzea, oinarrizko platerak eta sukaldaritza-elaborazioak lortzeko.

EI2.1 Sukaldaritza-teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarrizko tresnak; lortzen diren emaitzak.

EI2.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.

EI2.3 Jeneroa dagokion sukaldaritza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzea.

EI2.4 Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzea, oinarrizko errezetei edo ordezko prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.

EI2.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.

EI2.6 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.

EI2.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI2.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A3: Arrainak, krustazeoak eta moluskuak oinarri dituzten sukaldaritza-elaborazioek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua aztertzea, prest jartzea eta egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioek haien egoeraren eta ondorengo erabileraren arabera dituzten leheneratze-beharrak zehaztea.

EI3.2 Elaborazio horiek behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, eta emaitzak kontrolatzea, prozesuan sortzen diren seinaleak edo informazioa oinarritzat hartuta.

EI3.3 Neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea, leheneratze-prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta jasotako argibideei jarraituz, gerora erabiltzeko kondizio ezin hobeetan dagoen produktu bat lortzeko.

A4: Arrain, krustazeo eta moluskuen sukaldaritza-elaborazioei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobea izan dadin.

EI4.1 Erabil litezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak deskribatzea eta justifikatzea, eta laguntzen duten elaborazioaren, zerbitzu-motaren eta, dagokionean, merkaturatze-modalitatearen arabera sailkatzea.

EI4.2 Beharrezko goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, aurrez finkatutako kalitate-maila betetzen duen produktu amaitua lortzeko.

EI4.3 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea dekorazioak diseinatzean eta oinarrizko platerei akabera emateko eragiketak egitean.

EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak:

1. **Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:**
   - Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberako sailkapena eta deskribapena.
   - Kokapena eta banaketa.
   - Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
   - Azken belaunaldiko sukaldeko tresnak, ontziak eta makinak.
2. **Arrain, krustazeo eta moluskuekin oinarrizko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.**
   - Erabiltzen diren makinen ezaugarriak.
   - Sukaldeko tresnak.
   - Tresnak eta erremintak.
3. **Arrain, krustazeo eta moluskuekin egiten diren oinarrizko saldak, oinarriak eta oinarrizko prestakinak.**
   - Arrainekin egiten diren oinarrizko salden konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
   - Arrain, krustazeo eta moluskuentzako elaboratzen diren oinarrizko beste prestakin batzuk eta haien erabilera (coulisak, saltsa, gurin konposatuak, betegarriak eta abar).
   - Arrain, krustazeo eta moluskuekin egiten diren oinarrizko salda, eta oinarri industrialak.
   - Itsas algak eta haien erabilera.
   - Oinarrizko saldak, zopak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarrizko beste prestakin batzuk lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.
4. **Arraina, krustazeoak eta moluskuak kozinatzeko teknikak.**
   - Kozinatzeko teknika nagusiak
     - Labean, parrillan edo plantxan erretzea.
     - Oliotan frijitzea.
     - Oliotan eta gurinetan salteatzea.
     - Lurrunetan irakitea eta egostea.
     - *Court bouillon*ak.
     - Txingarretan erretzea.
     - Papillote eran egitea.
   - Espezie bakoitza kozinatzeko teknikak aplikatzea.
5. **Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egindako oinarrizko platerak.**
   - Oinarrizko plater bero eta hotz hedatuenak.
   - Arrain, krustazeo eta moluskuen platerei laguntzeko saltsak, goarnizioak eta beste prestakin egoki batzuk.
6. **Arrain, krustazeo eta moluskuekin egindako plateren aurkezpena eta dekorazioa.**
   - Arrain-, krustazeo-, eta molusku-platerak aurkezteko eta dekoratzeko kontuan hartu beharreko faktoreak.
   - Erretiluan eta platerean muntatzea. Beste ontzi batzuk.
   - Horrelako plateretan erabiltzen diren apaingarri eta osagarri adierazgarrienak.
7. **Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin prestatutako plateren leheneratzea.**
   - Leheneratzea: definizioa.
   - Teknika- eta prozesu-motak.
   - Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.

- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
- Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- *Cook-chill* sistema eta haren oinarria.
- Plater prestatuak. Definizioa. Motak. Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin prestatutako platerak.

4.3. prestakuntza-atala
HARAGIEKIN, HEGAZTIEKIN ETA EHIZAKIEKIN EGITEN DIREN OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK

Kodea: UF0068

Iraupena: 70 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin —haragiei, hegaztiei eta ehizakiei buruzkoak—.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin platerak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua aztertzea, prestatzea eta egitea.

EI1.1 Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak deskribatzea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.

EI1.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea, eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.

EI1.3 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI1.4 Oinarrizko elaborazioak manipulazio ezin hobearekin, ezarritako ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egitea.

EI1.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko.

EI1.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI1.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI1.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A2: Haragiak, hegaztiak eta ehizakiak kozinatzeko eta, dagokienean, kontserbatzeko oinarrizko teknikak aztertzea, prestatzea eta aplikatzea, oinarrizko platerak eta sukaldaritza-elaborazioak lortzeko.

EI2.1 Sukaldaritza-teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarrizko tresnak; lortzen diren emaitzak.

EI2.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.

EI2.3 Jeneroa dagokion sukaldaritza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzea.

EI2.4 Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzea, oinarrizko errezetei edo ordezko prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.

EI2.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.

EI2.6 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.

EI2.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI2.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A3: Haragiak, hegaztiak eta ehizakiak oinarri dituzten sukaldaritza-elaborazioek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua aztertzea, prest jartzea eta egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioek haien egoeraren eta ondorengo erabileraren arabera dituzten leheneratze-beharrak zehaztea.

EI3.2 Elaborazio horiek behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, eta emaitzak kontrolatzea, prozesuan sortzen diren seinaleak edo informazioa oinarritzat hartuta.

EI3.3 Neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea, leheneratze-prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta jasotako argibideei jarraituz, gerora erabiltzeko kondizio ezin hobeetan dagoen produktu bat lortzeko.

A4: Haragi, hegazti eta ehizakien sukaldaritza-elaborazioei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobea izan dadin.

EI4.1 Erabil litezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak deskribatzea eta justifikatzea, eta laguntzen duten elaborazioaren, zerbitzu-motaren eta, dagokionean, merkaturatze-modalitatearen arabera sailkatzea.

EI4.2 Beharrezko goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, aurrez finkatutako kalitate-maila betetzen duen produktu amaitua lortzeko.

EI4.3 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea dekorazioak diseinatzean eta oinarrizko platerei akabera emateko eragiketak egitean.

EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak:

1. Haragi, hegazti eta ehizakiekin oinarrizko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

- Erabiltzen diren makinen ezaugarriak.
- Sukaldeko tresnak.
- Tresnak eta erremintak

2. Haragi, hegazti eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko saldak, oinarriak eta oinarrizko prestakinak.

- Oinarrizko saldak. Definizioa. Sailkapena. Oinarrizko saldek sukaldaritzan duten garrantzia.
- Oinarrizko salda garrantzitsuenak. Haragi, hegazti eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko salden konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
- Oinarrizko beste prestakin batzuk eta haien erabilera (*duxelleas*, tomate-*concasse*ak, *roux*a, *mirepoix*a, askotariko aparatuak, haragi eta hegaztientzako saltsak, gurin konposatuak eta betegarriak).
- Haragi, hegazti eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko salda, eta oinarri industrialak.
- Loditzeko elementu klasikoak eta gaur egun testurizatzaileak.
- Oinarrizko saldak, zopak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarrizko beste prestakin batzuk lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.

3. Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kozinatzeko teknikak

- Definizioa. Kozinatzearen oinarriak. Kozinatzeko teknika nagusiak.
    - Labean, parrillan edo plantxan erretzea.
    - Oliotan frijitzea.
    - Oliotan eta gurinetan salteatzea.
    - Lurrunetan irakitea eta egostea.
    - Txingarretan erretzea.
- Kozinatzeko teknika desberdinak aplikatzea espezie bakoitzeko haragi-zati edo -pieza bakoitzari, etxeko hegaztien haragiari, ehizakiei eta barrukiei.

4. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiekin egindako oinarrizko platerak

- Oinarrizko plater hedatuenak eta haien elaborazioa.
- Haragi, hegazti, ehizaki eta barrutien platerei laguntzeko goarnizioak, saltsak eta beste prestakin egoki batzuk.

5. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiekin prestatutako plateren leheneratzea

- Leheneratzea: Definizioa.
- Teknika- eta prozesu-motak.
- Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
- Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- *Cook-chill* sistema eta haren oinarria.

- Plater prestatuak. Definizioa. Motak. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiekin prestatutako platerak.

6. Plateren aurkezpena eta dekorazioa.

- Ikus-efektuak otorduan duen garrantzia. Beste faktore organoleptiko batzuk. Dekorazio klasikoa eta gaur egungoa bereizten dituzten faktoreak.
- Erretiluan eta platerean muntatzea eta aurkeztea.
- Baxera. Ezaugarriak. Piezak eta haien erabilera, janari-motaren arabera.
- Plateraren kolorea, edukiaren arabera.
- Platerak aurkezteko eta dekoratzeko kontuan hartu beharreko faktoreak.
- Haragi, hegazti eta ehizakiekin egindako platerak aurkezteko teknikak.
- Platerak dagokien tenperaturan aurkezteak eta zerbitzatzeak duen garrantzia.

4.4. prestakuntza-atala
POSTREGINTZAKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO POSTREAK

Kodea: UF0069

Iraupena: 40 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin —postreei buruzkoak—.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Postregintzako oinarrizko prestakinak eta oinarrizko postreak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua aztertzea, prestatzea eta egitea.

EI1.1 Postregintzako oinarrizko elaborazioak deskribatzea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.

EI1.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea, eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.

EI1.3 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI1.4 Oinarrizko elaborazioak manipulazio ezin hobearekin, ezarritako ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egitea.

EI1.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko.

EI1.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI1.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI1.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A2: Postregintzako eta, dagokionean, kontserbatzeko oinarrizko teknikak aztertzea, prestatzea eta aplikatzea, oinarrizko postreak lortzeko.

EI2.1 Sukaldaritza-teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarrizko tresnak; lortzen diren emaitzak.

EI2.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.

EI2.3 Jeneroa dagokion postregintza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzea.

EI2.4 Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzea, oinarrizko errezetei edo ordezko prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.

EI2.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.

EI2.6 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.

EI2.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
EI2.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A3: Postregintzako oinarrizko prestakinek eta oinarrizko postreek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua aztertzea, prest jartzea eta egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioek haien egoeraren eta ondorengo erabileraren arabera dituzten leheneratze-beharrak zehaztea.
EI3.2 Elaborazio horiek behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, eta emaitzak kontrolatzea, prozesuan sortzen diren seinaleak edo informazioa oinarritzat hartuta.
EI3.3 Neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea, leheneratze-prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta jasotako argibideei jarraituz, gerora erabiltzeko kondizio ezin hobeetan dagoen produktu bat lortzeko.

A4: Postregintzako oinarrizko prestakinei eta oinarrizko postreei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobea izan dadin.

EI4.1 Erabil litezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak deskribatzea eta justifikatzea, eta laguntzen duten elaborazioaren, zerbitzu-motaren eta, dagokionean, merkaturatze-modalitatearen arabera sailkatzea.
EI4.2 Beharrezko goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, aurrez finkatutako kalitate-maila betetzen duen produktu amaitua lortzeko.
EI4.3 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea dekorazioak diseinatzean eta oinarrizko platerei akabera emateko eragiketak egitean.
EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak:

1. Postregintzako makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

- Erabiltzen diren makinen ezaugarriak.
- Ontziak, moldeak eta haien ezaugarriak.
- Tresnak eta erremintak.

2. Lehengaiak.

- Irina: motak eta erabilerak.
- Gurina eta beste koipe batzuk.
- Azukre-motak eta beste edulkoratzaile batzuk.
- Kakoa eta haren deribatuak: txokolate-estaldura motak.
- Fruta-motak eta haien deribatuak (marmeladak, konfiturak, fruta konfitatuak, pulpa eta abar).
- Arbendolak eta beste fruitu lehor batzuk.
- Arrautzak eta arrautza-produktuak.
- Gelatinak, espeziak…
- “Mix” motak.
- Dekorazio-produktuak.

3. Postregintzako aplikazio anitzeko oinarrizko prestakinak.

- Postregintzan erabiltzen diren lehengaiak.
- Oinarrizko prestakin nagusiak. Konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan eta kontserbazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
- Azukrea, kremak, fruta, txokolatea, arbendola, oreak eta abar oinarri dituzten aplikazio anitzeko oinarrizko prestakinak: konposizioa, eta elaborazioan, kontserbazioan eta erabileran kontuan hartu beharreko faktoreak.
- Elaborazio industrialeko oinarrizko prestakinak.

4. Postregintzako aplikazio anitzeko oinarrizko prestakinak eta oinarrizko postreak elaboratzeko erabiltzen diren sukaldaritza-teknikak

- Labean erretzea.
- Oliotan frijitzea.
- Oliotan eta gurinetan salteatzea.
- Lurrunetan irakitea eta egostea.

5. Oinarrizko postreak.

- Postreak otorduan duen garrantzia. Sailkapenak.
- Postregintzako oinarrizko postrerik adierazgarrienak lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.

6. Postregintzan erabiltzen diren produktuen leheneratzea.

- Leheneratzea: definizioa.
- Teknika- eta prozesu-motak.
- Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
- Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- Postre eta beste produktu prestatu batzuk. Motak.

7. Oinarrizko postreen aurkezpena eta dekorazioa.

- Postre-motaren arabera erabili beharreko teknikak.
- Mahuka, turutak, "biberoiak" eta beste tresna batzuk.
- Kremak, txokolateak eta dekorazioan erabiltzen diren beste produktu eta prestakin batzuk.
- Baxeraren garrantzia.

5 5. prestakuntza-modulua SUKALDARITZA-PRODUKTUAK

Kodea: MF0262_ 2

Gaitasun-atal honi lotuta dago: UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea.

Iraupena: 170 ordu

5.1. prestakuntza-atala
SORMENEZKO SUKALDARITZA EDO AUTORE-SUKALDARITZA

Kodea: UF0070

Iraupena: 30 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, barazkiei, egoskari lehorrei, pastei, arrozei eta arrautzei dagokienez.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Sukaldaritza-elaborazioen aldaketak probatzea: jeneroaren zatiketa, forma eta teknika desberdinak, beste osagai batzuk, zapore-konbinazioak eta aurkezteko eta dekoratzeko moduak.

EI1.1 Sukaldaritza-elaborazioetan alternatibak eta aldaketak lortzeko tresnak eta informazio-iturriak hautatzea.

EI1.2 Sukaldaritzako teknika berriak azaltzea, haien printzipioak, aplikazioak eta lortzen diren emaitzak deskribatuz.

EI1.3 Jeneroaren zatiketa, forma eta tekniken alternatiba edo aldaketa posibleak, beste osagai batzuk, zapore-konbinazioak eta aurkezteko eta dekoratzeko moduak identifikatzea.

EI1.4 Lortutako prozesuak eta emaitzak jenero edo errezeta berrietara estrapolatzea, eta egokitzapenak dakartzan aldaketak teknikoak ondorioztatzea.

EI1.5 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea autore-sukaldaritzako elaborazioei akabera emateko eragiketak egitean.

EI1.6 Lortutako emaitzak baloratzea, aurrez zehaztutako faktoreen arabera (forma, kolorea, balio organoleptikoak eta abar), eta, dagokionean, jatorrizko sukaldaritza-elaborazioekin konparatzea.

EI1.7 Lortutako emaitza berriek izan lezaketen merkataritza-eskaintza justifikatzea, eta haien bideragarritasun ekonomikoa eta eskaera potentzialarekiko egokitzapena ebaluatzea.

EI1.8 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI1.9 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A2: Etor litekeen eskaera baten beharrei, itxaropenei edo gustuei dagokienez sortzen den informazioa ebaluatzea, eta egokitzapen egokiak egiteko sukaldaritza-ekoizpenaren prozesuan zer aldaketa egin behar diren hautematea.

EI2.1 Mahaikide izan litezkeenen beharrak, itxaropenak edo gustuak abiapuntutzat hartuta sukaldaritza-elaborazioetan egiten diren aldaketei buruzko informazioa baloratzea.

EI2.2 Elaborazio jakin batzuk abiapuntutzat hartuta, eta zenbait bezerok agertutako gustuei, itxaropenei eta beharrei buruzko datuak aintzat hartuta:

- Elaborazioak egokitzeko prozesua azaltzea, eskaeraren ondorioz gauzatzean egitez diren aldaketak adieraziz.
- Eskaerari behar bezala erantzun diezaioketen jatorrizko elaborazioen alternatiba posibleak hautematea.
- Aldaketak dituzten sukaldaritza-elaborazioak egitea, eta eskariari erantzuten dioten, aurrez zehaztutako kalitate-mailetara heltzen diren eta establezimenduaren helburuak betetzen dituzten azken emaitzak lortzea.

Edukiak:

1. Barazki, egoskari lehor, pasta, arroz eta arrautzekin oinarrizko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

- Erabiltzen diren makinen ezaugarriak.
- Sukaldeko tresnak.
- Tresnak eta erremintak.

2. Sukaldaritza modernoa, autore-sukaldaritza eta merkatu-sukaldaritza.

- Sukaldaritza modernoari, autore-sukaldaritzari eta merkatu-sukaldaritzari buruzko informazio-iturriak eta bibliografia: identifikatzea, hautatzea, analizatzea, baloratzea eta erabiltzea.
- Oinarriak. Horrelako sukaldaritzen ezaugarri nagusiak.
- Mugimendu gastronomikoen bilakaera.
- Aitzindari frantsesak eta espainiarrak.
- *Nouvelle Cuisine* edo Sukaldaritza Berria. Aurrekariak.
- Sukaldaritzako elaborazioak kontsumitzeko ohiturak eta joerak.
- Sukaldaritza Berritik edo Nouvelle Cuisinetik gaur egungo sukaldaritzara.
- Tokian tokiko lehengai bereizgarrien erabilera sormenezko sukaldaritzan.
- Fusio-sukaldaritza.
- Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza.
  - Ferrán Adriá eta autore-sukaldaritza.
  - Mugimendu horren adierazgarri diren beste sukaldari batzuk.
  - Dekonstrukzioa eta beste teknika berri batzuk, hala nola esferifikazioak, aparrak, sifoiak, aireak eta abar.
  - Nitrogeno likidoaren eta liofilizazioaren erabilera sukaldean.
  - Tenperatura baxuko egosketa, eta teknika horren printzipioak.
  - Sukaldaritzako tresna berriak.
- Espainiako plater adierazgarrienak.
- Ostalaritzan duten eragina.
- Merkatua eta hango produktuak. Azken hamarraldian gure merkatuetan sartu diren produktu berriak.
- Beste sukaldaritza batzuen eragina.

3. Esperimentazioa eta emaitzen ebaluazioa

- Teknika eta prozeduretan, tresnetan, jeneroaren forma eta ebaketetan, osagaien alternatibetan, zapore-konbinazioetan eta akabera emateko moduetan aldaketak eginez esperimentatzea.
- Sukaldaritzako elaborazioen dekorazioko eta aurkezpeneko aldaketak justifikatzea eta egitea.
- Emaitzen analisia, kontrola eta balorazioa.
- Kontsumitzaileek sukaldaritzako elaborazio berriekin duten gogobetetze-maila ebaluatzeko metodoak aplikatzea.
- Lortutako emaitza berrien eskaintza komertzialak justifikatzea.

5.2. prestakuntza-atala

ESPAINIAKO ETA NAZIOARTEKO SUKALDARITZA

Kodea: UF0071

Iraupena: 80 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin —arrainei, krustazeoei eta moluskuei buruzkoak—.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Sukaldaritzako elaborazioak aztertzea haiek egiteko prozesuak deskribatuz.

EI1.1 Zenbait errezetaren ahozko edo idatzizko transmisioa edo dagozkien azalpenekin betetako fabrikazio-fitxa teknikoak abiapuntutzat hartuta:

- Terminologia interpretatzea, eta aplikatu behar diren elaborazio-teknikak identifikatzea.
- Elaborazio bakoitzaren gauzatze-faseetarako tresna- eta ekipo-beharrak hautematea.
- Gauzatze-prozesuak azaltzea, faseak, eragiketa garrantzitsuenak, denbora- eta jenero-beharrak eta behar dituzten lan-aginduak deskribatuz.
- Espero diren emaitzen aurkezpena irudikatzea, grafiko edo marrazki egokiak erabiliz.

A2: Balio gastronomiko tipoak —tokiari, egiletzari edo garaiari dagokienez— dituztelako adierazgarriak diren eta oro har konplexuak diren sukaldaritza-elaborazioak egitea, prestatzea eta kontserbatzea.

EI2.1 Sukaldaritzako elaborazioak egiteko tresnak eta erremintak eta jeneroa modu eta toki egokietan banatzea.

EI2.2 Sukaldaritzako elaborazioak oinarrizko errezetari edo haren ordezko prozedurari jarraikiz, ezarritako ordenan eta denboran, ekipoak behar bezala erabiliz eta araudi higieniko-sanitarioa betez egiteko eragiketak gauzatzea.

EI2.3 Elaborazioaren definiziotik, zerbitzu-motatik, sortzeko formula berrietatik eta, dagokionean, merkaturatzeko modalitatetik ondorioztatzen diren goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertuz.

EI2.4 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, aurrez zehaztutako kalitate-maila lortzeko.

EI2.5 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.

EI2.6 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI2.7 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak:

1. Espainiako sukaldaritza.

- Ezaugarri nagusiak eta bilakaera historikoa.
- Espainiako elikagairik enblematikoenak. Sor-marka babestua duten produktuak.
- Dieta mediterraneoa.
- Sukaldaritza tradizionala eta sukaldaritza abangoardista. Gaur egungo espainiar sukaldaritza munduan.
- Espainiako gastronomiako platerik esanguratsuenak.
- Tapak, pintxoak, banderillak, ogitartekotxoak eta miniatura-sukaldaritza.
- Dieta mediterraneoa eta haren ezaugarriak.
- Autonomia-erkidegoetako sukaldaritzak. Berezitasun nagusiak. Plater adierazgarrienak.
- Espainiako jatetxerik ezagunenak.
- Sukaldaritzako era guztietako terminologiaren erabilera.

2. Europako gainerako lurraldeetako sukaldaritza.

- Frantziako eta Italiako sukaldaritza eta haien ezaugarriak. Beste herrialde batzuetako gastronomian duten eragina. Plater eta produkturik adierazgarrienak.
- Portugalgo sukaldaritza; ezaugarri nagusiak eta platerik adierazgarrienak.
- Kontinenteko beste sukaldaritza batzuk eta Espainian gehien txertatu diren haietako platerak.

3. Munduko beste sukaldaritza batzuk.

- Iberoamerikako sukaldaritza. Hango herrialdeetako plater eta elikagairik adierazgarrienak. Amerikako beste sukaldaritza batzuk.
- Magrebeko sukaldaritzaren ezaugarri nagusiak. Plater eta produkturik adierazgarrienak. Sukaldeko tresna bereizgarrienak.
- Asiako sukaldaritzak gastronomiari egin dizkion ekarpenak: plater, elikagai eta ongailu nagusiak. Woka eta haren ezaugarriak. Beste ontzi eta tresna batzuk.

5.3. prestakuntza-atala
PLATEREN DEKORAZIOA ETA ERAKUSKETA

Kodea: UF0072

Iraupena: 60 ordu

Gaitasun-erreferentea: Prestakuntza-atal hau bat dator LB3 lanbide-burutzapenarekin.

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Orotariko sukaldaritza-elaborazioetarako dekorazioak diseinatzea eta egitea, teknika grafiko eta dekorazio-teknika egokiak aplikatuz.

EI1.1 Dekoratzeko moduak edo motiboak aukeratzea edo pentsatzea, sormena eta irudimena erabiliz.

EI1.2 Bozetoak edo modelo grafikoak egiteko teknika grafiko egokiak aukeratzea.

EI1.3 Diseinuko aldaketak hautematea, tamaina, erabiliko diren lehengaiak, forma, kolorea eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta.

EI1.4 Bozetoak edo modelo grafikoak behar diren teknikak aplikatuz egitea.

EI1.5 Aukeratutako dekorazio-teknika aplikatzeko eta aurrez diseinatutako dekorazio-motiboa egiteko egokiak diren sukaldaritza-jeneroak eta gainerako materialak hautatzea.

EI1.6 Dekorazio-motiboak diseinatutako eredu grafikoari edo beste inspirazio-iturri batzuei jarraikiz egitea.

EI1.7 Sukaldaritza-produktuak erakustokietan jartzea, zaporea, tamaina, kolorea, produktuaren izaera eta kontserbazio-tenperatura irizpidetzat hartuz eta sentsibilitatea eta gustu artistikoa erakutsiz.

Edukiak:

1. Plateren aurkezpena.

- Plateraren edukiaren garrantzia eta haren aurkezpena. Apetitua eta plateraren itxura. Elaborazioen aurkezpenen bilakaera. Aurkezpen klasikoa eta modernoa.
- Platera ontziaren kolorera, tamainara eta formara egokitzea.
- Platerak erretilu handietan muntatzea eta aurkeztea, buffetean erakusteko.
- Produktu jangarriekin egindako apaingarriak eta osagarriak.
- Beste apaingarri eta osagarri batzuk.

2. Askotariko sukaldaritza-elaborazioen akabera.

- - Ezaugarri organoleptiko espezifikoak zenbatestea:
    - Elaborazio bati aplikatutako tasunak baloratzea.
    - Oinarrizko konbinazioak.
    - Esperimentazioa eta emaitzen ebaluazioa.
- - Formak eta koloreak sukaldaritzako elaborazioen dekorazioan eta aurkezpenean:
    - Kolorearen teknika gastronomian.
    - Kontrastea eta harmonia.
    - Zaporea, kolorea eta sentsazioak.
    - Egin litezkeen konbinazioak probatzea eta ebaluatzea.
- Diseinu grafikoa sukaldaritzako dekorazioan:
    - Gehien erabiltzen diren tresnak eta materialak.
    - Bozetoak eta eredu grafikoak diseinatzea dagozkien teknikak aplikatuz.

- Akabera- eta dekorazio-beharrak, elaborazio-motaren, merkaturatzeko modalitatearen eta zerbitzu-motaren arabera.
- Tokiko platerak eta nazioartekoak, norberaren sorkuntzak eta merkatukoak beren definizioaren eta aurrez zehaztutako kalitate-estandarren arabera dekoratzeko eta aurkezteko egin beharreko eragiketak egitea.

6 6. prestakuntza-modulua
SUKALDARITZAKO LANEKOAK EZ DIREN LANBIDE-JARDUNBIDEAK

Kodea: MP0017

Iraupena: 80 ordu

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak:

A1: Eskaintza gastronomikoak —menuak, kartak eta beste esanguratsu batzuk, hala nola gala, oturuntzak...— prestatzen parte hartzea, eta haien desberdintasunak ikustea.

EI1.1 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkan establezimendu-mota baterako, behar diren datuak izanda, egiteko hauetan parte hartzea:

- Behar tipoen ondoriozko aldagaiak —dietetikoak, ekonomikoak, aukerari nahiz gustuei dagozkienak eta eskaintza gastronomikoak prestatzeko aintzat hartu behar diren beste batzuk— identifikatzea eta aztertzea.
- Menu, karta eta bestelako eskaintza gastronomiko dietetikoki orekatuak, askotarikoak eta kalitatekoak osatzea, eta modu eta termino egokietan eta ezarritako helburu ekonomikoekin bat etorriz aurkeztea.
- Eskaintza gastronomikoak aurkezteko proposamen pertsonalak formulatzean eta garatzean, sormenez eta irudimenez jardutea.

A2: Elikagaien eta edarien ezaugarriak bereiztea, eskaintza gastronomiko jakin batzuk aintzat hartuz.

EI2.1 Ezaugarriak behar bezala definituta dauzkaten eskaintza gastronomiko jakin batzuetatik abiatuta eta behar diren datuak izanik:

- Lehengaien behar kuantitatiboak eta kualitatiboak hautematea.
- Erabiliko den jeneroaren kalitate-maila zehaztea, kontuan izanik, oinarrizko aldagai gisa, eskaintzaren kategoria, zerbitzu-mota, helburu ekonomikoak eta hornitzaileak.
- Erabiliko den jeneroaren espezifikazio teknikoen fitxak formalizatzea, urtaroen, horniketaren edo alderdi ekonomikoko aldagaien arabera aukerak justifikatuz, eta fitxak formalizatzeko eskura dauden bulegotika-baliabideak eraginkortasunez erabiliz.

A3: Lehengaien kostuak kalkulatzen laguntzea, haiei lotutako eskaintza gastronomikoen prezioak zenbatesteko.

EI3.1 Lehengaien kostuak lortzeko behar den dokumentazioa erabiltzea.

EI3.2 Aurrekontuak eta prezioak lehengaien kostuen arabera finkatzeko metodoak kontsultatzea.

EI3.3 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten zenbait eskaintza gastronomikotatik abiatuta, egiteko hauetan parte hartzea:

- Plateren eta lehengaien kostuak lortzea, kalkuluak behar bezala eginez, eta zer dokumentu kontsultatu diren adieraztea.
- Dokumentazio espezifikoa formalizatzea.
- Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzea.

EI3.4 Dauden bulegotika-baliabideak modu eraginkorrean erabiltzea.

EI3.5 Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzen parte hartzea, zorroztasunez tratatuz.

A4: Sukaldaritza-jeneroen aurreelaborazio-eragiketetan laguntzea eta beste batzuk egitea; eta platerak elaboratzeko edo merkaturatzeko erabiltzeko moduko emaitza lortzeko eran egitea.

EI4.1 Sukaldaritza-elaborazioetako jeneroei lotuta dauden eta izen jakin bat duten ebakitzeko modurik eta piezarik ohikoenak sailkatzea, eta haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraztea.

EI4.2 Lehengaiek beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketetan laguntzea, gero aurreelaboratzeko.
EI4.3 Edozein jeneroren aurreelaborazio-beharrak bereiztea, zenbait sukaldaritza-aplikazio eta ekoizpen- eta merkaturatze-plan aintzat hartuz.
EI4.4 Egin behar diren aurreelaborazioen araberako tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.
EI4.5 Lan-plan jakin baterako behar diren aurreelaborazio batzuk egitea, erabiltzen den jeneroaren izaera aintzat hartuta.
EI4.7 Aurreelaboratutako jeneroa kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haren ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.
EI4.8 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa partekatzea.

A5: Jenero gordina, erdielaboratua eta sukaldaritza-elaborazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak erabiltzen laguntzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobeetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.
EI5.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta ekipoak bereiztea.
EI5.2 Produktu gordinek, erdielaboratuek eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarrien ezaugarriak zehazten laguntzea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.
EI5.3 Era guztietako jeneroa kontserbatzeko prozesuetarako beharrezko eragiketak egiten laguntzea.
EI5.4 Ezarritako kontrol-arauak ezagutzea, eragiketa bakoitzaren bitarteko emaitzak eta azken emaitzak ebaluatzeko, eta, hala, aurrez zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeko.
EI5.5 Lortutako produktuak kontserbatzeko tokia hautatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabilitako sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
EI5.6 Prozesuan erabiltzen diren gaiei eta produktuei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa partekatzea.

A6: Arrainekin, krustazeoekin eta moluskuekin platerak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua prestatzen eta egiten parte hartzea.
EI6.1 Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak bereiztea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.
EI6.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen beharrak eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.
EI6.3 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.
EI6.4 Oinarrizko elaborazioak manipulazio ezin hobearekin, ezarritako ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egiten laguntzea.
EI6.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko neurri zuzentzaileen proposamena partekatzea.
EI6.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak hautatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
EI6.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa partekatzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
EI6.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A7: Jeneroaren eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzan laguntzea, zehaztutako eskaintza gastronomikoen edo lan-planen arabera.
EI7.1 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetarako behar diren jeneroa eta oinarrizko elaborazioak hautematen eta kalkulatzen eta kalitate-mailak zehazten laguntzea.
EI7.2 Dagokien sailetarako jeneroaren barne-hornikuntzarako behar den dokumentazioa formalizatzen laguntzea.
EI7.3 Jenero-hornikuntza araudi higieniko-sanitarioaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran egiten laguntzea.
EI7.4 Gero pastelgintzako eta postregintzako elaborazioetan erabili ahal izateko jeneroak behar dituen leheneratze-eragiketak egiten laguntzea.
EI7.5 Jeneroa kontserbatzeko tokia hautatzea, esleitutako norakoa edo kontsumoa, jasotako argibideak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
EI7.6 Hornikuntza-prozesuan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

A8: Kozinatzeko eta, dagokionean, kontserbatzeko oinarrizko teknikak prestatzen eta aplikatzen laguntzea, oinarrizko sukaldaritza-elaborazioak lortzeko.

EI8.1 Sukaldaritza-teknikak bereiztea, bai eta haien aplikazio-faseak eta prozesuak, prozedurak eta jarduteko moduak, erabili behar diren oinarrizko tresnak, eta lortzen diren emaitzak ere.
EI8.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.
EI8.3 Jeneroa dagokion sukaldaritza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzen laguntzea.
EI8.4 Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzen laguntzea, oinarrizko errezetei edo ordezko prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.
EI8.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean hartzeko neurri zuzentzaileen proposamenak partekatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.
EI8.6 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak hautatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.
EI8.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa partekatzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
EI8.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A9: Sukaldaritza-elaborazioek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua prest jartzen eta egiten laguntzea.
EI9.1 Sukaldaritza-elaborazioek haien egoeraren eta ondorengo erabileraren arabera dituzten leheneratze-beharrak bereiztea.
EI9.2 Elaborazio horiek behar dituzten leheneratze-eragiketak egiten laguntzea, emaitzak kontrolatuz, prozesuan sortzen diren seinaleak edo informazioa oinarritzat hartuta.
EI9.3 Neurri zuzentzaileak aplikatzeko proposamena partekatzea, leheneratze-prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta jasotako argibideei jarraituz, gerora erabiltzeko kondizio ezin hobeetan dagoen produktu bat lortzeko.

A10: Zenbait sukaldaritza-elaboraziori akabera ematen laguntzea eta beste batzuei akabera emateko eragiketak egitea —haien definizioaren, egoeraren eta zerbitzu-motaren arabera—, merkaturatze ezin hobea lortzeko.
EI10.1 Erabil litezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak bereiztea, eta laguntzen duten elaborazioaren, zerbitzu-motaren eta, dagokionean, merkaturatze-modalitatearen arabera sailkatzea.
EI10.2 Goarnizioak eta dekorazio-gaiak egiten laguntzea, aurrez finkatutako kalitate-maila betetzen duen produktu amaitua lortzeko.
EI10.3 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea dekorazioak diseinatzean eta oinarrizko platerei akabera emateko eragiketak egitean.
EI10.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A11: Elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateei dagozkien arau eta baldintza higieniko-sanitarioak aztertzen eta aplikatzen laguntzea, elikagaien ondoriozko toxiinfekzio-arriskuak eta ingurumena kutsatzeko arriskuak saihesteko.

EI11.1 Elikagaien manipulazioarekin, instalazioekin, lokalekin eta tresnekin lotzen diren eta nahitaez bete behar diren arau higieniko-sanitarioak identifikatzea eta interpretatzea.
EI11.2 Elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateen ezaugarriak garbitzeko produktu eta tresna baimenduekin konbinatzea.
EI11.3 Garbiketa-produktu eta -tresnak sailkatzea —etiketak interpretatuz—, haien aplikazioen arabera, eta haien propietateak, abantailak, erabiltzeko moduak eta ingurumenarekiko errespetu-maila azaltzea.
EI11.4 Kasu bakoitzean garbiketa-produktu eta -tresna egokienak erabiltzea, elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateen ezaugarriei erreparatuta.
EI11.5 Elikadura-intoxikazioen eta beste ohikoago batzuen arriskuak ezagutzea, eta haien kausa izan litezkeenak identifikatzea.
EI11.6 Ekipoekin, makinekin, tresnekin eta jeneroarekin lan egitean eta instalazioak garbitzean, garbiketa- eta txukuntasun-metodoak behar bezala aplikatzen eta arau higieniko-sanitarioak betetzen laguntzea.
EI11.7 Sukaldaritzako elaborazio-prozesuetan arau higieniko-sanitarioak ez betetzeagatik sortutako elikadura-toxiinfekzioek eragiten dituzten ondorio larriak ezagutzea.

A12: Balio gastronomiko tipoak —tokiari, egiletzari edo garaiari dagokienez— dituztelako adierazgarriak diren eta oro har konplexuak diren sukaldaritza-elaborazioak prestatzen eta kontserbatzen laguntzea.
EI12.1 Sukaldaritzako elaborazioak egiteko tresnak eta erremintak eta jeneroa modu eta toki egokietan banatzen laguntzea.

EI12.2 Sukaldaritzako elaborazioak oinarrizko errezetari edo haren ordezko prozedurari jarraikiz, ezarritako ordenan eta denboran, ekipoak behar bezala erabiliz eta araudi higieniko-sanitarioa betez egiteko eragiketetan parte hartzea.
EI12.3 Elaborazioaren definiziotik, zerbitzu-motatik, sortzeko formula berrietatik eta, dagokionean, merkaturatzeko modalitatetik ondorioztatzen diren goarnizio- eta dekorazio-eragiketetan laguntzea, sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertuz.
EI12.4 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez zehaztutako kalitate-mailak lortzeko neurri zuzentzaileen proposamena partekatzea.
EI12.5 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.
EI12.6 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa partekatzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
EI12.7 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

A13: Etor litekeen eskaera baten beharrei, itxaropenei edo gustuei dagokienez sortzen den informazioa osatzen laguntzea, eta egokitzapen egokiak egiteko sukaldaritza-ekoizpenaren prozesuan zer aldaketa egin behar diren hautematea.
EI13.1 Mahaikide izan litezkeenen beharrak, itxaropenak edo gustuak abiapuntutzat hartuta sukaldaritza-elaborazioetan egiten diren aldaketei buruzko informazioa baloratzea.
EI13.2 Elaborazio jakin batzuk abiapuntutzat hartuta, eta zenbait bezerok agertutako gustuei, itxaropenei eta beharrei buruzko datuak aintzat hartuta:
- Elaborazioak egokitzeko prozesua azaltzea, eskaeraren ondorioz gauzatzean egitez diren aldaketak adieraziz.
- Eskaerari behar bezala erantzun diezaioketen jatorrizko elaborazioen alternatiba posibleak hautematea.
- Aldaketak dituzten sukaldaritza-elaborazioak egitea, eta eskariari erantzuten dioten, aurrez zehaztutako kalitate-maileta heltzen diren eta establezimenduaren helburuak betetzen dituzten azken emaitzak lortzea.

A14: Orotariko sukaldaritza-elaborazioetarako dekorazioak diseinatzen eta egiten laguntzea, teknika grafiko eta dekorazio-teknika egokiak aplikatuz.
EI14.1 Dekoratzeko moduak edo motiboak aukeratzea edo pentsatzea, sormena eta irudimena erabiliz.
EI14.2 Bozetoak edo modelo grafikoak egiteko teknika grafiko egokiak aukeratzea.
EI14.3 Diseinuko aldaketak hautematea, tamaina, erabiliko diren lehengaiak, forma, kolorea eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta.
EI14.4 Bozetoak edo eredu grafikoak egiten parte hartzea, beharrezko teknikak aplikatuz.
EI14.5 Aukeratutako dekorazio-teknika aplikatzeko eta aurrez diseinatutako dekorazio-motiboa egiteko egokiak diren sukaldaritza-jeneroak eta gainerako materialak hautatzea.
EI14.6 Dekorazio-motiboak diseinatutako eredu grafikoari edo beste inspirazio-iturri batzuei jarraikiz egitea.
BI14.7 Sukaldaritza-produktuak erakustokietan jartzen parte hartzea, zaporea, tamaina, kolorea, produktuaren izaera eta kontserbazio-tenperatura irizpidetzat hartuz eta sentsibilitatea eta gustu artistikoa erakutsiz.

A15: Enpresaren lan-prozesuetan parte hartzea, zehaztutako arauei eta argibideei jarraikiz.
EI15.1 Arduraz jokatzea, bai giza harremanetan, bai egin beharreko lanetan.
EI15.2 Lantokiko prozedura eta arauak errespetatzea.
EI15.3 Egitekoei arretaz ekitea, jasotako argibideei jarraikiz, eta enpresaren lan-erritmora egokitu daitezen saiatzea.
EI15.4 Lantokiko ekoizpen-prozesuetan integratzea.
EI15.5 Zehaztutako komunikazio-bideak erabiltzea.
EI15.6 Une oro arriskuak prebenitzeko, lan-osasuna zaintzeko eta ingurumena babesteko neurriak errespetatzea.

Edukiak:

1. Eskaintza gastronomikoak

- Establezimendu desberdinetako eskaintza gastronomikorik ohikoenak.
- Hainbat menu-mota egitea. Kategoria desberdinetako establezimenduetarako eta urtaro desberdinetarako kartak egitea. Gosarien, plater konbinatuen eta beste eskaintza gastronomiko batzuen kartak egitea.
- Menu-ingeniaritza eta haren aplikazioa.

2. Lehengaien erabilera.

- Urtaro bakoitzeko elikagairik adierazgarriak bereiztea.
- Beste kontinente batzuetako produktuak erabiltzea: frutak, barazkiak, espeziak eta ongailuak, produktuak, prozesatuak eta abar.
- Hainbat produkturen zehaztapen teknikoen fitxak betetzea.

3. Kontsumoen eta kostuen kontrola

- Elikagaien kalitate-kontrola.
- Elikagai hauen kalitatea eta kontserbazio-egoera bereiztea: haragiak, hegaztiak, arrainak, barazkiak, frutak, etab.
- Kontsumoa kontrolatzeko inprimakiak erabiltzea.
- Platerak baloratzea.

4. Sukaldaritza-jeneroen aurreelaborazioa

- Barazkiekin egindako apaingarrien garbiketa, hainbat ebaketa, torneaketa eta prestaketa.
- Gordinik kontsumitzeko barazkiak desinfektatzea.
- Gehien kontsumitzen diren arrainak osorik egosteko garbitzea, hezurgabetzea, modurik ohikoenetan ebakitzea eta prestatzea.
- Garbitzea, laurdenkatzea, hezurgabetzea, ebaketa desberdinak egitea eta zatikatzea, marinatzea, adobatzea, hariz lotzea eta haragi, hegazti eta ehizakien aurreelaborazioko beste operazio batzuk.
- Barrukiak aurreelaboratzea.
- Haragiak, hegaztiak, ehizakiak, arrainak, barazkiak eta abar aurreelaboratuta lortzen diren produktuak erabiltzea.
- Aurreelaborazioko beste lan batzuk.
- Prestakuntza-eremuko ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzea.

5. Kontserbatzeko sistemen eta metodoen erabilera

- Galbera eta izozkailuetan biltegiratzea. Tenperaturen kontrola. Horrelako instalazioek behar bezala funtzionatzeko arauak.
- Hutsean ontziratzea.
- Ekipoak eta makinak erabiltzea.

6. Sukaldaritza-jenero eta -produktuen barne-hornikuntza

- Barne-hornikuntzako eskaerak formalizatzea eta helaraztea.
- Jeneroa hartzean egiten den kontrolean laguntzea.
- Jasotako merkantziak biltegiratzea.

7. Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak

- Oinarrizko saldak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarrizko beste prestakin batzuk elaboratzea.
- Kozinatzeko hainbat metodo aplikatzea.
- Plater eta goarnizio errazak egitea eta aurkeztea.
- Sukaldaritza beroko eta hotzeko makinak eta ekipoak erabiltzea.

8. Sukaldaritza-jenero eta -produktuen leheneratzea

- *Cook-chill* sistema. Plater prestatuak leheneratzea. Kontzeptuak. Erabiltzen diren baliabideak.
- Plater prestatuak, aurrez kozinatuak, kontserbak eta postre prestatuak leheneratzeko prozedurak aplikatzea.

9. Tokiko sukaldaritzak.

- Estatu barruko eta kanpoko eskaintza gastronomikoko plater adierazgarrienak egitea.
- Elikaduran produktu berriak erabiltzea.

10. Plateren akabera eta aurkezpena.

- Platerean eta tamaina desberdinetako erretiluetan muntatzea.
- Buffeterako platerak muntatzea eta dekoratzea.
- Teknologia berriak aplikatzea.
- Tresna, erreminta eta makina berriak erabiltzea.

11. Segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteko arauak betetzea.

- Araudi higieniko-sanitarioa, segurtasun-araudia eta elikagaien manipulazioko araudia betetzea.
- Jeneroa eta sukaldaritza-elaborazioak biltegiratzeko eta manipulatzeko prozesuetan, energia aurrezteko eta ingurumena zaintzeko neurriak errespetatzea.

12. Integrazioa eta komunikazioa lantokian

- Jarrera arduratsua izatea lantokian.
- Lantokiko prozedurak eta arauak errespetatzea.
- Jasotako argibideak interpretatzea eta arretaz gauzatzea.
- Enpresako ekoizpen-prozesua ezagutzea.
- Lantokiko komunikazio-bideak erabiltzea.
- Enpresako lan-erritmora egokitzea.
- Arriskuak prebenitzeko eta laneko osasuna eta ingurumena babesteko arauak betetzea.

IV PRESTATZAILEENTZAKO ESKAKIZUNAK, GUNEEN, INSTALAZIOEN ETA EKIPAMENDUEN GUTXIENEKO ESKAKIZUNAK, ETA IKASLEAK SARTZEKO IRIZPIDEAK

PRESTATZAILEENTZAKO ESKAKIZUNAK

EKIPAMENDUEN, INSTALAZIOEN ETA GUNEEN GUTXIENEKO ESKAKIZUNAK

IKASLEAK SARTZEKO IRIZPIDEAK

PRESTATZAILEENTZAKO ESKAKIZUNAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	BEHARREZKO AKREDITAZIOA	GAITASUN-ATALAREN EREMUAN BEHAR DEN ESPERIENTZIA PROFESIONALA	
		Akreditazioa izanez gero	Akreditaziorik izan ezean
MF0711_2: Ostalaritzako segurtasuna, higienea eta ingurumenaren babesa.	• Elikagaien Zientzia eta Teknologian • lizentziaduna. • Medikuntzan eta Kirurgian, Biologian, Biokimikan, Kimikan, Enologian, Farmazian, Albaitaritzan, Ingurumen Zientzietan, Itsas Zientzietan lizentziaduna. • Ingeniari agronomoa. • Nekazaritzako ingeniari teknikoa, Nekazaritzaren eta Elikagaien Industrietako espezialitatekoa. • Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko turismoaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila.Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna • Giza Nutrizioan eta Dietetikan diplomaduna	2 urte	Nahitaezkoa da titulazioa.
MF0259_2: Eskaintza gastronomiko errazak eta hornikuntza-sistemak.	• Turismoan diplomaduna. • Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. • Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria • Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria • Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko turismoaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila.	2 urte	5 urte
MF0260_2: Elikagaien aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	• Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. • Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria • Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko jatetxe-arloaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila.	2 urte	5 urte
MF0261_2: Sukaldaritza-teknikak.	• Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. • Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria • Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko sukaldaritzaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila.	2 urte	5 urte

MF0262_2: Sukaldaritza-produktuak.	• Elikagaien Zientzia eta Teknologian • lizentziaduna. • Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria • Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko sukaldaritzaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila.	2 urte	5 urte

Araudiaren arabera, eskatzen den akreditazioa egiaztatzeko, prestatzaileak edo adituak Lanerako Prestatzailearen profesionaltasun-ziurtagiria eduki behar du, edo helduen lanbide-heziketako metodologia didaktikoko prestakuntza baliokidea. Salbuetsita daude:

- Pedagogiako edo Psikopedagogiako titulazioa dutenak, edozein espezialitatetako maisu-maistrak, edo Psikologiako edo Pedagogiako graduatu-titulua dutenak edo Psikopedagogiako espezializazioko graduondoko titulua dutenak.
- Aurreko atalean adierazitakoez bestelako unibertsitate-titulazio ofizial bat eta Hezkuntza Ministerioak, edo baliokideak, emandako espezializazio didaktikoko titulua dituztenak.
- Azken zazpi urteetan enplegurako lanbide-heziketan edo hezkuntza-sisteman gutxienez 600 orduko irakasle-esperientzia izan dutela egiaztatzen dutenak.

GUNEAK, INSTALAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

PRESTAKUNTZA-GUNEA	AZALERA (m^2) / 15 IKASLE	AZALERA (m^2) / 25 IKASLE
Kudeaketa-gela	45	60
Sukaldaritza-lantegia	135	135
Biltegia	20	20

PRESTAKUNTZA-GUNEA	1. M	2. M	3. M	4. M	5. M
Kudeaketa-gela	X	X	X	X	X
Sukaldaritza-lantegia		X	X	X	X
Biltegia		X	X	X	

PRESTAKUNTZA-GUNEA	EKIPAMENDUA
Kudeaketa-gela	- Ikus-entzunezko ekipoak - Sarean jarritako ordenagailuak, bideo-proiektagailua eta Internet - Espezialitateko software espezifikoa - Errotuladorez idazteko arbelak - Orri birakariak - Ikasgelako materiala

	– Prestatzailearentzako mahaia eta aulkia – Ikasleentzako mahaiak eta aulkiak
Sukaldaritza-lantegia	– Banako 15 sukalde erdiindustrial, 400 x 600 mm ingurukoak, ahokatzeko bi erregailurekin. – Irakaslearentzako sukalde bat (4 erregailu eta labea dituena). – 1 *fry top* edo plantxa (350 x 700 x 850 mm, gutxi gorabehera). – 1 Maria bainu (350 x 600 x 850 mm, gutxi gorabehera). – 1 gratinadore. – 1 frijigailu (10 litrokoa, gutxi gorabehera). – 1 labe konbinatu, 6 “gastronorm” azpilentzako tokia duena. – 1 mikrouhin-labe. – Patata eta tipulentzako bi 2 kalapatxa edo tobera. – 1 irabiagailu-birringailu konbinatu. 1 gozogintzako mahai, irin eta azukreentzako kalapatxak dituena. – Irakaslearen erakustaldietarako mahai bat. – 8 irabiagailu-oragailu (4-4,5 litrokoak). – 1 zitriko-zukugailu. – 1 zakote-ebakigailu. – 1 haragi-xehegailu. – Haragia ebakitzeko trangadera bat. – 1 tenperatura-eraisgailu. – 1 mahai bero. – 1 huts-makina. – Paper-biribilkien euskarri industrial bat. – Elikagaiak (haragiak, arrainak, barazkiak, pastelgintza-produktuak eta abar) elkarrekin nahastu gabe kontserbatzeko hozkailuak edo hozte-ganberak. – Lan-mahaiak (ohikoak edo hotzak). Altzairu herdoilgaitzezko harraska-zuloa (400 x 400 mm zabal eta 300 mm sakon, gutxi gorabehera), altzairu herdoilgaitzezko mahai edo gainaldean sartua. – Bi zuloko harraskak, behar diren lekuetan banatuta: – garbiketa-eremua, prestakuntza-eremua, pastelgintza-eremua – eta abar. – Armairu edo kutxatzar gisako izozkailuak. – Hozte-armairuak edo hozte-ganberak. – Eskuak garbitzeko pedal-konketa. – Labana-esterilizagailua. – 10 kg inguruko balantza elektrikoak (sukaldea eta gozogintza). – 1 botika-kutxa. Zaborrontzi berezia, 56 cm-ko diametroa eta 70 cm-ko altuera dituena. – Erremintak. – Sukaldeko tresneria. – Babes-elementuak.
Biltegia	– Apalak

Ez da ulertu behar identifikatu diren prestakuntza-guneak itxituren bidez bereizi behar direnik ezinbestean. Instalazioek eta ekipamenduek dagozkien industria-araudia eta araudi higieniko-sanitarioa bete behar dituzte, eta irisgarritasun unibertsala eta parte-hartzaileen segurtasuna bermatzeko neurriak bete.

Prestakuntza-guneak ekipatzeko zenbat tresna, makina eta erreminta behar diren kalkulatzeko, joko da gutxienez 15 ikasle izango direla, eta, beharrezkoa bada, gehiago jarriko dira, ikasle gehiagoren beharrei erantzuteko. Desgaitasunen bat dutenen pertsonentzako prestakuntzari dagokionez, behar diren egokitzapenak eta doikuntzak egin behar dira haien eskubide-berdintasuna bermatzeko.

IKASLEAK SARTZEKO IRIZPIDEAK

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta lanbide-eremu bereko 1. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana.
- 25 urtetik gorakoentzako eta/edo 45 urtetik gorakoentzako unibertsitatera sartzeko proba gainditu izana.
- Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagupenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera.

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EMPLEGU ETA GIZARTE
GAIETAKO SAILA

DEPARTAMENTO DE EMPLEO
Y ASUNTOS SOCIALES