

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PASTELGINTZAKO PRODUKTUEN OINARRIZKO ELABORAZIOAK	Iraupena	90
		Baldintzatua	
Kodea	UF0820		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Pastelgintzako oinarritzko eragiketak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Pastelgintzako aurreelaborazioa, elaborazioa eta aurkezpena	Iraupena	240
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa (zeharkakoa)	Iraupena	30
	Pastelgintzako oinarritzko produktuaren aurreelaborazioa		90
	Postregintzako eta pastelgintzako produktuaren aurkezpena eta dekorazioa		30

A atala: GAITASUN-ERREFERENTEA

Prestakuntza-atal hau bat dator UC1334_1: PASTELGINTZAKO ELABORAZIO ERRAZAK AURREELABORATZEA, ELABORATZEA ETA AURKEZTEA, ETA ELABORAZIO KONPLEXUETAN PARTE HARTZEA gaitasun-ataleko LB2 eta LB3 lanbide-burutzapenekin, oinarritzko produktu-elaborazioei dagokienez.

B atala: AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Pastelgintzako elaborazio errazak egitea produktuaren definizioaren eta oinarritzko elaborazio-tekniken arabera.

E1.1 Pastelgintzako zenbait elaborazio erraz egiteko oinarritzko teknikak deskribatzea.

E1.2 Instalazioak eta ekipoak mantentzearen eta zaintzearen beharra argumentatzea, eta prozesuan erabiltzen diren lehengaiak ahalik eta etekin handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Pastelgintzako era guztietako elaborazioak prestatzeko prozesuetan laguntzea, harmena eta lankidetzajarrera agertuz.

E1.2.1 Jeneroaren barne-hornikuntzarako eragiketak egitea, fitxa teknikoak edo haien ordezkoko prozedurak interpretatuz eta aurreikusitako baleak edo dokumentuak formalizatuz.

E1.2.2 Pastelgintzako era guztietako elaborazioak prestatzeko eragiketa errazak egiteko erremintak, tresnak eta jeneroa behar bezala identifikatzea eta prest jartzea, argibide zehatzei jarraituz.

E1.2.3 Pastelgintzako elaborazio-prozesuetan laguntzeko eragiketa zehatzak eta errazak egitea, finkatutako denboran, teknika errazak eta egokiak erabiliz, jasotako arau eta argibideak betez, eta lankidetzajarrerarekin.

Edukiak

1. Aplikazio anitzeko oreak eta pastak

- Oreak eta pastak lortzeko faseak antolatzea eta sekuentziatzea.
- Behar den materiala prestatzea (moldeak, latak, tresnak eta erremintak).
- Hostoreak. Hostorea egiteko prozesuaren oinarriak. Hostore-motak. Hostoreekin egiten diren elaborazio nagusiak.
- Ore irabiatuak edo harrotuak. Elaborazio-prozesuak. Ore irabiatuekin egiten diren elaborazio nagusiak.
- Ore galdarraztatuak. Ore galdarraztatuen elaborazio-prozesua eta oinarria. Elaborazio nagusiak.
- Ore azukredunak. Ore azukredunen elaborazio-prozesu orokorra. Ore azukredunekin egiten diren elaborazio nagusiak.
- Pastelgintzako produktuak hoztea.
- Kontserbazioa eta biltegiatzea.

2. Betegarriak eta kremak.

- Betegarriak eta kremak. Formularioa eta aldaketak.
- Betegarri eta kremak prestatzea, behar diren erremintak eta lehengaiak hautatuz:
 - Arrautza-oinarriko kremak
 - Esnegaina duten kremak
 - Fruta duten kremak
 - Karamelu-oinarriko kremak
 - Trufak eta pralineak.
- Betegarriak eta kremak elaboratzeko prozesuak eta faseak, eta izan ditzaketen aldaketak.
- Betegarrien eta kremen aplikazioak eta azken helmugak.

- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

3. Xarabeak, estaldura-bainuak eta marmeladak.

- Xarabeak, estalgarri-bainuak eta marmeladak prestatzea, behar diren erremintak eta lehengaiak hautatuz.
- Xarabeak, estalgarri-bainuak eta marmeladak elaboratzeko prozesuak eta faseak.
- Xarabeen, estalgarri-bainuen eta marmeladen aplikazioak eta azken helmugak.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

4. Pastak, mignardiseak eta petit fourrak.

- Formularioak.
- Pastak, mignardiseak eta petit fourrak elaboratzea, behar diren tresnak eta lehengaiak hautatuz.
- Pastak, mignardiseak eta petit fourrak elaboratzeko prozesuak eta faseak, eta izan ditzaketen aldaketak.
- Pasten, mignardiseen eta petit fourren aplikazioak eta azken helmugak.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

5. Saltsak eta coulisak.

- Formularioa eta aldaketak.
- Saltsak eta coulisak prestatzea, behar diren erremintak eta lehengaiak hautatuz.
- Coulisak eta saltsak elaboratzeko teknikak identifikatzea eta ezagutzea, baita izan ditzaketen aldaketak ere.
- Coulisen eta saltsen aplikazioak eta erabilera-aukerak.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

6. Sorbeteak eta izozkiak.

- Sorbeteen, fruta-izozkien eta esne-oinarriko izozkien formularioak.
- Sorbeteak eta izozkiak prestatzea, elaboratzeko behar diren makinak, tresnak eta lehengaiak ezagutuz.
- Sorbeteak eta izozkiak elaboratzeko teknikak, eta haiek izan ditzaketen aldaketak.
- Izozkien eta sorbeteen aplikazioak.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

7. Jatetxe-arloko postreak.

- Oinarritzko postreak: esne-oinarriko postreak, fruta-oinarrikoak eta frijituak edo zartaginean egiten direnak.
- Erdihotzak: bavaroisak eta mousseak.
- Jatetxe-arloko postreak: postreak formulatzea eta sortzea.
- Postreak prestatzea, elaboratzeko behar diren makinak, tresnak eta lehengaiak ezagutuz.
- Postreak elaboratzeko teknikak eta faseak, eta izan ditzaketen aldaketak.
- Postreak sortzea eta diseinatzea, ikasitako oinarritzko elaborazioak konbinatuz.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

8. Tartak.

- Tartak. Muntatzea eta konposizioa.
- Tarta klasikoak elaboratzea, hala nola:
 - Alsaziar tarta
 - Fruta-tartak
 - Gurin-kremazko tartak
 - Goringo-tartak
 - Esnegain-tartak
 - Trufa-tartak
 - Gazta-tarta
 - Santiago tarta
 - Ijito-besoak
 - Hostore-oinarriko tartak (milorriak edo fruta-bandak).
- Erdihotz-oinarriko tartak edo mousseak.
- Tartak jatetxe-arloko zerbitzuetan erabiltzea.

9. Pastelgintza gazia.

- Multzoen sailkapena:
 - Ogia (pizzak, enpanadak, kanapeak, ogitartekoak eta sandwichak).
 - Pasta hautsi gazia (quicheak eta tartaletak).
 - Hostopila (vol-au-ventak, saladitoak, sacristanak eta enpanadillak).
- Formulak eta elaborazio-prozesuak.
- Betegarriak prestatzea, elaboratzeko behar diren makinak, tresnak eta lehengaiak ezagutuz (barazkiak, arrainak, haragiak, ongailuak eta espeziak).

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpiderik gabe.

Prestakuntza-atal hau egiteko gainditua izan behar du UF0053: Jatetxe-arloko arau higieniko-sanitarioen aplikazioa.

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