

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	CATERING-ZERBITZUETARAKO HORNIKUNTZA ETA MUNTAIA	Iraupena	90
		Berariazkoa	
Kodea	UF0062		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Oinarrizko catering-eragiketak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Catering-zerbitzuetarako hornikuntza eta muntaia	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa (zeharkakoa)	Iraupena	30

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC1089_1 gaitasun-ataleko LB1, LB2, LB3, LB4 eta LB5 lanbide-burutzapenekin, jatetxe-arloan arau eta baldintza higieniko-sanitarioak aplikatzeari dagokionez izan ezik.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Muntaia-sailletako oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak prest jartzea eta erabiltzea, haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera.

E1.1 Muntaia-sailletako ekipoen eta makinaren elementuak identifikatzea, eta honako alderdi hauek deskribatzea:

- Funtzioak.
- Erabiltzeko arauak.
- Lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak.
- Haien manipulazioari lotutako arriskuak.
- Beharrezko erabilerako mantentze-lanak.

E1.2 Muntaia-hornikuntza prest jartzeko kasu praktiko batean:

- Makina egokiak hautatzea, muntatu beharreko materialaren, jeneroaren edo sukaldaritze-elaborazio ontziratuen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta ekoizpen-bolumenaren arabera.
- Erabilerako mantentze-lanak egitea, jasotako jarraibideen arabera, eta, proba sinpleen bidez, prest dauden ikustea.
- Ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

E1.3 Ekipoak mantentzearen eta zaintzearen beharra argumentatzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Catering-zerbitzuetako karga osatzen duten jeneroa, sukaldaritze-elaborazio ontziratutako, materialak eta ekipoak hornitzeko prozesuak egitea.

E1.2.1 Cateringeko pertsonen arteko harremanen hainbat kasutan, simulazioen bitartez:

- Igorlearen ikuspuntutik komunikazio eraginkorrak lortzeko estrategiak eta jardun-jarraibideak definitzea.
- Kasuan kasuko komunikazio eraginkorrerako jarraibideak aplikatzea.
- Entzute aktiboan egiten diren akatsik ohikoenak identifikatzea.
- Simulazioa egindakoan, garatutako komunikazio-prozesuaren puntu kritikoak identifikatzea, eta indarguneak eta ahulguneak azaltzea.
- Catering-lanetako testuinguru batean, eraginkortasunik ez duen komunikazio batek izan litzakeen ondorioak azaltzea.

E1.2.2 Cateringeko hornikuntzako kasu praktiko batean:

- Nagusiak emandako zerbitzu-agindua edo produkzio-plana interpretatzea, zerbitzua muntatzeko beharrezkoak diren jeneroa, sukaldaritze-elaborazio ontziratutako, materialak eta ekipoak hautatzeko aukera emango duen informazioa izateko.
- Dagozkien saileri eskatzea zerbitzua muntatzeko beharrezkoak diren jeneroa, sukaldaritze-elaborazio ontziratutako, materialak eta ekipoak.
- Hornikuntzarako beharrezko dokumentazioa betetzea.

E1.2.3 Catering-zerbitzua muntatzeko beharrezkoak diren jeneroa, sukaldaritze-elaborazio ontziratutako, materialak eta ekipoak jasotzeko kasu praktiko batean:

- Hornitutako elikagaien, adarien, materialen eta ekipoen ohiko etiketak eta dokumentazioa interpretatzea.
- Kontrol-eragiketetan laguntzea, xede horretarako jarritako bitartekoak eta jarraibideak erabiliz, eta eskatutako eta jasotako jeneroaren, sukaldaritze-elaborazio ontziratuen, materialen eta ekipoen kantitateen eta kalitateen artean desbideratzeak detektatzea.

- Araudi higieniko-sanitarioaren arabera manipulatzeko sailetatik datozen jeneroa, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak, materialak eta ekipoak.

EI2.4 Catering-zerbitzua muntatzeko beharrezkoak diren jeneroa, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak, materiala eta ekipoak biltegitratzeko kasu praktiko batean:

- Biltegitratzeko oinarriko eragiketak egitea, eta merkantziak finkatutako lekuaren, dimentsioen, ekipoen eta sistemaren arabera antolatzea, araudi higieniko-sanitarioa zorrotz aplikatuz.
- Biltegitratuta dagoen aldiaren jeneroan izan litezkeen galerak edo hondatzeak detektatzea, baztertu beharrekoak baztertzeko eta jatorriko sailei jakinaraztea.

EI2.5 Merkantziak jasotzeko, biltegitratzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunaz eta zintzotasunaz jabetzea.

EI2.6 Komunikazio eraginkorreko prozesu batean entzute aktiboa zertan datzan azaltzea, baita ahozko osagaiak eta ahozkoak ez diren osagaiak zein diren ere.

A3: Jatetxe-erloto zerbitzuak emateko ezarritako jeneroa, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak, ontziak, tresnak eta askotariko materiala ezarritako ontzietan eta ekipoetan muntatzeko prozesuak egitea.

EI3.1 Muntatze-kasu praktiko batean, produktua edo karga-diagrama deskribatzeko fitxa interpretatzea, generoak, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak, ontziak eta askotariko materialak finkatutako ontzian eta ordena berean jartzeko.

EI3.2 Muntatze-kasu praktiko batean, jarraibideen arabera erabiltzea muntatze-sailetako makinak, hala nola zinta garraiatzaileak, mahai-tresnen paketaileak eta ontziratze makinak.

EI3.3 Lantaldea, talde-espirtua eta sinergia definitzea, eta banaka edo taldean lan egiteko estrategiak edo moduak identifikatzea.

EI3.4 Lantalde bateko rol jakin batzuk, argibide zehatz batzuk eta koordinatzaile batek emandako lan-jarraibideak proposatuta egindako muntatze-simulazio kasu praktikoetan:

- Lan-jarraibideen funtsezko helburua zehaztea.
- Lantaldeko kide bakoitzak egin beharreko jarduerak identifikatzea.
- Beste batzuekin elkarlanean jardutea eskatzen duten jarduerak eta lanak zehaztea, baita horretarako zer prozedurari jarraitu behar zaion ere.
- Definitutako koordinazio-jarraibideak identifikatzea, baita esleitutako zereginak egiteko zer pertsonarekin koordinatu behar den ere.
- Lana egiteko autonomia-maila zehaztea.
- Lortu beharreko emaitzak zehaztea.
- Nork, noiz eta nola kontrolatu behar duen jarraibideak betetzen diren.
- Lantaldeko kide bati eskaerak egitea edo argibideak eta informazioa eskatzea, edo jarraibideak eskatzea zuzeneko arduradunari.

A4: Catering-zerbitzua osatzen duen karga antolatze prozesua azaltzea eta egitea, eta zer zonatan gertatzen den identifikatzea.

EI4.1 Catering-industrian zerbitzuen kargak zer lekutan kokatu ohi diren identifikatzea, eta lekuri ohikoan karga bakoitzaren izaerarekin bat etortzea.

EI4.2 Jeneroa, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak eta askotariko materialak dituzten ekipoak kargatzeko kasu praktiko batean:

- Ekoizpen-plana edo hegaldi-ordua interpretatzea, eta, hala, catering-zerbitzua kargatzeko eta eskaintzeko ekipoak identifikatzeko beharrezko informazioa lortzea.
- Etiketak bildutako datuekin betetzea, eta ekipoak ezarritako moduan eta lekuan etiketatzea.
- Catering-zerbitzuaren karga ezarritako lekuan antolatzea.

Edukiak

1. Catering-instalazioetako muntatze-sailaren antolamendua

- o Catering-establezimendu motaren arabera ohikoa den sail-banaketa.
- o Lanaren antolamendua eta lan egiteko moduak cateringeko lanbide-testuinguruan .
- o Beste sail batzuekiko harremanak.
- o Catering bateko lantaldeen ezaugarriak, prestakuntza eta funtzionamendua.
- o Catering-zerbitzuetako talde-lanaren kontzeptua: talde-espirtua eta sinergia.
- o Catering-zerbitzuetako pertsonen arteko komunikazio-prozesuak: *feed-back* eta entzute eraginkorra. Catering-zerbitzuetako komunikaziorako oztopoak eta konponbideak.
- o Catering-zerbitzuak muntatzeko materialak eta ekipoak.
 - Berritua erabil daitekeen ontziteria: edalontziak, mahai-tresnak, mahai- eta ezpain-zapiak eta baxera.
 - Erabili eta botatzeko ontziteria.
 - Etxezaintzako askotariko materialak.
 - Ekipoak: *trolley*ak, kabinak, saskiak eta termoak.
 - Sustapen-produktuak.
- o Ohiko makinak eta ekipoak: identifikazioa, funtzioak, lan egiteko moduak eta mantentze-lan errazak.
 - Muntaketa-zinta.
 - Termoontziratze makina.

- Termozigilatze makina.
- Mahai-tresnak paketatze makina.
- Muntatzeko robotak eta erdirrobotak.
- Txartel-irakurgailua.
- Catering-zerbitzua izaten duten garraio-konpainiarik ohikoenak
 - Ordainpeko zerbitzua.
 - doako zerbitzua.
- Edukiontzietako karga-diagramak, garraio-motaren arabera.
- Jatetxe-arlo kolektiboaren zehaztasunak.
 - Bezero-mota.
 - Aurkezpena.
 - Produktuak
 - Eskaintza gastronomikoa.
 - Erabiltzen diren materialak.

2. Catering-zerbitzuetarako hornikuntza-prozesua

- Biltegia, ekonomatza eta upategia
 - Eskaera eta harrera: metodo errazak, dokumentazioa eta aplikazioak.
 - Biltegiatzea: metodo errazak eta aplikazioak.
 - Biltegiaren kontrolak.
- Barne-hornikuntzako prozesuaren garapena.
 - Eskaera errazak formalizatzea eta helaraztea.
 - Eragiketak eskatzen den denboran eta moduan egitea.
 - Dokumentuak.
- Produktuen segurtasuna.

3. Catering-zerbitzuen muntaia-prozesua

- Faseak.
 - Materiala eta ekipoak prest jartzea.
 - Zerbitzu-agindua interpretatzea.
 - Jeneroa eta sukaldaritza-elaborazioak hornitzea.
 - Catering-zerbitzua muntatzea.
 - Kargarako antolatzea.
- Catering-zerbitzuak muntatzeko modurik ohikoenak.
 - Garraioetako catering-muntaia.
 - Kolektibitateentzako zerbitzurako eta etxez etxeko zerbitzurako catering-muntaia.
- Hainbat catering-zerbitzutan ohikoak diren sukaldaritza-elaborazioak.
- Garraio bideetan bertan saltzeko produktuaren muntaia.
 - Ekipoak: *trolley*ak eta kabinak.
 - Produktuak: txokolateak, tabakoa, bitxiak, lurrinak, alkohola eta haurrentzakoak.
 - Segurtasuna. giltzarrapoak, zigilu zebakituak, altzairuzko zintak. Garraio bidean bertan saltzearen trazagarritasuna.
 - Biltegiatzea: gordailu fiskala, aduana-gordailua eta gordailu nazionala.
 - Aduanetako agintaritzak onartutako ohiko dokumentazioa.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpideak

Sartzeko irizpiderik gabe.

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