

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	BARAZKIEKIN, EGOSKARI LEHORREKIN, PASTEKIN, ARROZEKIN ETA ARRAUTZEKIN EGITEN DIREN OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK	Iraupena	70
		Berariazkoa	
Kodea	UF0066		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Sukaldaritza-teknikak.	Iraupena	240
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak	Iraupena	60
	Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		70
	Postregintzako oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko postreak		40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0261_2 gaitasun-ataleko LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, barazkiei, egoskari lehorrei, pastei, arrozari eta arrautzei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzeekin 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 hobearrekin, 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 etekin 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 kozinatzen eta, dagokienez, 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 gauzatzeko, oinarrizko errezei edo ordezkotako 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 Biltegiatze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokiak justifikatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeratik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoak.

EI2.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekin 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 sukaldaritzaren 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 oinarritzko plateri akabera emateko eragiketak egitean.

EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak

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

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

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

- Barazkiekin egiten diren oinarritzko salden konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
- Barazkiekin egiten diren oinarritzko beste prestakin batzuk eta haien erabilera (coulisak, pureak, kremak, veloutéak, betegarriak...).
- Barazkiekin egiten diren oinarritzko saltsa eta oinarri industrialak.
- Olio errea eta ondorengo erabileraren arabeko prestaketa-moduak.
- Oinarritzko saldak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarritzko beste prestakin batzuk lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.

3. Barazkiak eta egoskari lehorrak.

- Ortuariak. definizioa. Saillapenak. Gehien kontsumitzen diren barazkiak.
- Sukaldaritzako erabilera. Gehien kontsumitzen diren espezieen analisi organoleptikoa, haien kontserbazio-egoeraren berri izateko. Kozinatze 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. Saillapenak. Formaturik ohikoenak.
- Pastarentzako ongailuak, saltsak, gaztak eta betegarriak.
- Arroza. Definizioa. Alearen tamainaren arabeko saillapena. Kategoria komertzialak. Arroz-motak eta haien prestaketa egokia.

5. Arrautzak.

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

6. Barazkiak kozinatze teknika

- Labean, parrillan edo plantxan erretzea.
- Oliotan frijitzea.
- Oliotan eta gurinetan salteatzea.
- Lurrinetan irakitea eta egostea.
- Txingarretan egitea.
- Barietate bakoitzari kozinatze teknika aplikatzea.

7. Egoskari lehorrak kozinatze teknika.

- Egosi aurreko eragiketak (aleak garbitzea eta hautatzea, beratzea eta abar).
- Egoskariaren 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 arabera.
- Arroza egostea. Hainbat prozedura. Egosketa-puntua. Arroz-motaren eta egosketa-metodoaren egokitasuna.

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

- Barazkiekin egiten diren plater eta goarnizio hotzak eta beroak. Barazkiekin egiten diren prestakin eta plater hotzak. Osagarri gisa erabiltzeko saltsarik egokienak.
- Egoskari lehorren oinarritzko platerak. Egoskari-potajeak, -kremak eta -zopak.
- Oinarritzko pasta- eta arroz-plater hedatuak. Pastak eta saltsak egokitzea.
- Arrautza-plater oinarritzkoak.
- Barazki, egoskari, pasta, arroz eta arrautzekin egindako oinarritzko 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 plateran 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.

C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**Sartzeko irizpideak**

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta -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.

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