

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	POSTREGINTZAKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO POSTREAK	Iraupena	40
		Berariazkoa	
Kodea	UF0069		
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	Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak	Iraupena	70
	Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		60
	Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		70

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0261_2 gaitasun-ataleko LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, postreei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

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 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 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 gauzatzeko, oinarrizko errezetei 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 Biltegiratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak 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 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 oinarritzako prestakinei eta oinarritzako postreei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobeia 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 oinarritzako plateriei akabera emateko eragiketak egitean.

EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak

1. Postregintzako makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

- Erabiltzen diren makinaren 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 oinarritzako prestakinak.

- Postregintzan erabiltzen diren lehengaiak.
- Oinarritzako 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 oinarritzako prestakinak: konposizioa, eta elaborazioan, kontserbazioan eta erabileran kontuan hartu beharreko faktoreak.
- Elaborazio industrialeko oinarritzako prestakinak.

4. Postregintzako aplikazio anitzeko oinarritzako prestakinak eta oinarritzako postreak elaboratzeko erabiltzen diren sukaldaritzateknikak

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

5. Oinarritzako postreak.

- Postreak otorduan duen garrantzia. Saillapenak.
- Postregintzako oinarritzako 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. Oinarritzako postreen aurkezpena eta dekorazioa.

- Postre-motaren arabera erabili beharreko teknikak.

- o Mahuka, turutak, "biberoiak" eta beste tresna batzuk.
- o Kremak, txokolateak eta dekorazioan erabiltzen diren beste produktu eta prestakin batzuk.
- o Baxeraren garrantzia.

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.