

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PLATEREN DEKORAZIOA ETA ERAKUSKETA	Iraupena	60
		Berariazkoa	
Kodea	UF0072		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Sukaldaritza-produktuak.	Iraupena	170
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza	Iraupena	30
	Espainiako eta nazioarteko sukaldaritza		80

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0262_2 gaitasun-ataleko LB2 lanbide-burutzapenarekin

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

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 sentsibiltatea eta gustu artistikoa erakutsiz.

Edukiak

1. Plateren aurkezpena.

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

2. Askotariko sukaldaritza-elaborazioen akabera.

- o - Ezaugarri organoleptiko espezifikoko zenbatestea:
 - Elaborazio bati aplikatutako tasunak baloratzea.
 - Oinarrizko konbinazioak.
 - Esperimentazioa eta emaitzen ebaluazioa.
- o - Formak eta koloreak sukaldaritzako elaborazioen dekorazioan eta aurkezpenean:
 - Kolorearen teknika gastronomian.
 - Kontrastea eta harmonia.
 - Zaporea, kolorea eta sentsazioak.
 - Egin litezkeen konbinazioak probatzea eta ebaluatzea.
- o Diseinu grafiko sukaldaritzako dekorazioan:
 - Gehien erabiltzen diren tresnak eta materialak.
 - Bozetoak edo eredu grafikoak diseinatzea dagozkien teknikak aplikatuz.
- o Akabera- eta dekorazio-beharrak, elaborazio-motaren, merkaturatzeko modalitatearen eta zerbitzu-motaren arabera.
- o Tokiko platerak eta nazioartekoak, norberaren sorkuntzak eta merkatukoak beren definizioaren eta aurrez zehaztutako kalitate-estandarren arabera dekoratzeko eta aurkezteko egin beharreko eragiketak egitea.

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.