

OSTALARITZA ETA TURISMOA Lanbide-eremua: Jatetxe arloa

PROFESIONALITASUN-ZIURTAGIRIAREN FITXA

(HOTR0408) SUKALDARITZA (1376/2008 ED, 2008ko abuztuaren 1ekoa)

Gaitasun orokorra: Elikagaiak aurreelaboratzeko, prestatzeko, aurkezteko eta kontserbatzeko prozesuak egitea eta eskaintza gastronomikoak definitzea, dagozkien teknikak autonomiaz aplikatuz eta elikagaiak manipulatzean segurtasun- eta higiene-arauak eta -jardunbideak errespetatuz, eta ezarritako kalitatea eta helburu ekonomikoak lortzea.

Maila	Erreferentziako lanbide-prestakuntza	Gaitasun-atalak		Dagozkion lanbideak edo lanpostuak *
2	HOT093_2 SUKALDARITZA. (295/04 EDa, 2004ko otsailaren 20koa, eta haren aldaketak, 2007ko abenduaren 14ko 1700/07 EDan argitaratutako emandakoak)	UC0711_2	Ostalaritzako segurtasun- eta higiene-arauen eta ingurumena babesteko arabera jardutea.	5010.001.7 Sukaldaria.
		UC0259_2	Eskaintza gastronomiko errazak deskribatzea, hornikuntzaz arduratzea eta kontsumoak kontrolatzea.	
		UC0260_2	Elikagaiak aurreelaboratzea eta kontserbatzea.	
		UC0261_2	Aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea	
		UC0262_2	Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea.	

LANBIDE-HEZIKETAKO MODULUEN KATALOGOAREKIKO EGOKITASUNA

Iraupena

Kodea	Prestakuntza-moduluak	Orduak	Kodea	Prestakuntza-atalak	Orduak	Geh. ordu-aldea
MF0711_2	Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumenaren babesa	60			60	50
MF0259_2	Eskaintza gastronomiko errazak eta hornikuntza-sistemak.	70			70	50
MF0260_2	Elikagaien aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	190	UF0063	Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	60	40
			UF0064	Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	60	50
			UF0065	Haragien, hegaztien eta ehizkien aurreelaborazioa eta kontserbazioa	70	40
MF0261_2	Sukaldaritza-teknikak.	240	UF0066	Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzeekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak	70	40
			UF0067	Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak	60	40
			UF0068	Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak	70	30
			UF0069	Postregintzako oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko postreak	40	20
MF0262_2	Sukaldaritza-produktuak.	170	UF0070	Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza	30	30
			UF0071	Espainiako eta nazioarteko sukaldaritza	80	20
			UF0072	Plateren dekorazioa eta erakusketa	60	20
MP0017	Lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak	80			80	--
Profesionaltasun-ziurtagiriaren iraupena					810	430

SARTZEKO IRIZPIDEAK ETA BALDINTZAK			PRESTATZAILEENTZAKO BALDINTZAK			
			Eskatzen den akreditazioa	Eskatzen den lanbide-esperientzia		
				Akreditazioarekin	Akreditazio gabe	
MF0711_2	Baldintza hauetakoren bat bete behar da: – Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea. – 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.			<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. Biologian, biokimikan edo kimikan lizentziaduna. Farmazian edo albaitaritzan lizentziaduna. Ingurumen Zientzietan lizentziaduna. Ingeniari agronomoa. Nekazaritzako ingeniari teknikoa, Nekazaritzaren eta Elikagaien Industrietako espezialitatekoa. Giza Nutrizioan eta Dietetikan diplomaduna 	2 urte	Nahitaezkoa da akreditazioa izatea
MF0259_2	– Lanbide-arlo eta -eremu bereko 1. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.			<ul style="list-style-type: none"> Turismoan diplomaduna; Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko jatetxe-arloaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila. 	2 urte	5 urte
MF0260_2	– Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana.	UF0063		<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria Ostalaritza eta turismoa lanbide-arloko jatetxe-arloaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila. 	2 urte	5 urte
		UF0064				
		UF0065				
MF0261_2	– 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.	UF0066		<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria Ostalaritza eta turismoa lanbide-arloko jatetxe-arloaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila. 	2 urte	5 urte
		UF0067				
		UF0068				
		UF0069				
MF0262_2		UF0070		<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziaduna. Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria Ostalaritza eta turismoa lanbide-arloko jatetxe-arloaren lanbide-eremuko profesionaltasun-ziurtagiria, 3. maila. 	2 urte	5 urte
		UF0071				
		UF0072				
			Ezartzen den erregulazioaren araberrako irakaskuntza-gaitasuna.			

PRESTAKUNTZA-GUNEA	Azalera (m ²) 15 ikasle	Azalera (m ²) 25 ikasle
Kudeaketa-gela	45	60
Sukaldaritza-lantegia	135	135
Biltegia	20	20

INDARGABETZEN DUEN PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRIA	301/96 Errege Dekretua, sukaldari lanbidearen profesionaltasun-ziurtagiria ezartzen duena
PROFESIONALTASUN-ZIURTAGIRI BALIOKIDEAK	"Sukaldaria" eta "Sukaldaritza"

* Lanean aritzeko beharrezko baldintzak: Administrazio eskudunak eskatzen duen elikagai-manipulatuzaile agiria