

### PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	CATERING-ZERBITZUAK JASOTZEA ETA GARBITZEA	Iraupena	90
Kodea	MF1090_1		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Oinarrizko catering-eragiketak	Maila	1
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Catering-zerbitzuetarako hornikuntza eta muntaia	Iraupena	90
	Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa (zeharkakoa)		30
	Oinarrizko catering-eragiketarako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		40

#### A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC1090\_1: CATERING-ZERBITZUETATIK DATOZEN MERKANTZIAK JASOTZEKO ETA GARBITZEKO ERAGIKETAK EGITEA

#### B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Emandako catering-zerbitzuetatik datozen kargak jasotzeko prozesuak aurrez zehaztutako prozeduren arabera egitea.

E1.1 Emandako zerbitzuetatik datozen materialak eta ekipoak deskargatzeko zonak eta makinak identifikatzea, eta honako alderdi hauek deskribatzea:

- Funtzioak.
- Erabiltzeko arauak.
- Erabilerarekin lotzen diren arriskuak.
- Beharrezko erabilerako mantentze-lanak.

E1.2 Catering-zerbitzu batetik datorren karga jasotzeko kasu praktiko batean:

- Catering-zerbitzuetatik datorren karga gordetzen duten ekipoen etiketatik informazioa interpretatzea.
- Etiketaren informazioa abiapuntu izanik, sobratutako sukaldaritza-elaborazio ontziratuak eta jeneroa dagokien sailari banatzea, haien berrerabilpena zehaztu dezan.
- Garbiketa-sailari banatzea garbitu beharreko ontziak, tresnak, materiala eta ekipoak.
- Jatorrizko sailari banatzea garbiketarik behar ez duten eta berriro erabil daitezkeen askotariko materialak eta ekipoak.
- Berriro erabil daitezkeen materialen eta ekipoen egoera ona egiaztatzea, eta, behar izanez gero, hausturen edo disfunczioen orria betetzea.

E1.3 Catering-zerbitzuko produktuen edo fakturazioaren onarpena aztertzeko kasu praktiko batean:

- Zenbatu beharreko sobratutako jeneroa, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak eta produktuak, oro har, identifikatzea.
- Sobratutako jeneroa, sukaldaritza-elaborazio ontziratuak eta produktuak, oro har, zenbatzea eta dagokien dokumentuan datuak jasotzea.

A2: Emandako catering-zerbitzuetatik datozen eta berriro erabil daitezkeen materialak eta ekipoak garbitzeko prozesuak aurrez zehaztutako prozeduren arabera egitea.

E1.2.1 Garbiketa-saileko makinak eta ekipoak osatzen dituzten elementuak identifikatzea, hala nola garbiketa-trena eta presio bidezko garbiketa osatzen dituztenak, eta honako alderdi hauek deskribatzea:

- Funtzioak.
- Erabiltzeko arauak.
- Lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak.
- Makinaren aprobetxamendu egokia eta ur-aurrezpena.
- Haien manipulazioari lotutako arriskuak.
- Beharrezko erabilerako mantentze-lanak.

E1.2.2 Catering-zerbitzu batetik datozen eta berriro erabil daitezkeen materialak eta ekipoak garbitzeko kasu praktiko batean:

- Materialak eta ekipoak aurregarbiketako aretoan kokatzea, iritsiera-ordenaren, lehentasunaren edo espazio fisikoaren arabera antolatuta.
- Materialak eta ekipoak haien izaeraren arabera sailkatzea, eta garbiketa-trean kokatzea hausturak saihesteko edukiontzia egokiak erabiliz.
- Catering-zerbitzu batetik etorri ohi diren materialen artean, haien izaeratik eskuz garbitu behar direnak identifikatzea.

- Garbitutako materialen eta ekipoen garbitasuna aztertzea, eta, higiearen arloko emaitza egokiak lortzeko, berriro garbitu behar diren edo eskuz garbitu behar diren zehaztea.
- Catering-zerbitzuetatik datozen botatzeko hondakinik ohikoenak identifikatzea, eta birziklatzeko sailkatzea.
- Garbiketa-sailean detektatutako hausturak eta disfuntzioak jasotzen dituzten dokumentuak identifikatzea.
- Arau higieniko-sanitarioak eta norbera babestekoak identifikatzea.
- Ekipoekin, makinekin, tresnekin eta jeneroarekin lan egitean, garbitasuna eta txukuntasuna zaintzeko metodoak aplikatzea.

## Edukiak

### 1. Cateringeko materiala garbitzea

- Catering-instalazioetako garbiketa-saila.
  - Definizioa eta antolamendu bereizgarria.
  - Sailean esku hartzen duten profesionalen oinarriko gaitasunak.
- Catering-zerbitzuetako materiala garbitzeko prozesua.
- Oinarriko makinak eta ekipoa: identifikazioa, funtzioak, lan egiteko moduak eta mantentze-lanak.
  - Garbiketa-trena.
  - Mahai-tresnak desinfektatzeko makinak.
  - Presiopean garbitzeko ekipoa.
  - Harraskak.
  - Zabor-ontziak.
- Faseak:
  - Hondakinak biltzea eta sailkatzea
  - Materiala sailkatzea: melamina, loza, altzairu herdoilgaitza, beira.
  - Materiala garbitzea.
  - Garbiketaren amaierako kontrola.
  - Biltegitratzeko antolatzea.

### 2. Catering-instalazioetako garbiketa-zonen segurtasuna eta garbitasuna

- Cateringeko garbiketa-unitateen lokal, instalazio, altzari, ekipo eta makina eta material txiki bereizgarriek bete beharreko segurtasun-baldintza espezifikoak.
- Segurtasun-arau espezifikoak identifikatzea eta aplikatzea.
- Erabilera arrunteko garbiketa-produktuak: motak, sailkapena, erabilera-ezaugarri nagusiak, segurtasun-neurriak, biltegitratzeko arauak eta zehaztapenen interpretazioa.
- Garbitzeko sistemak eta metodoak: oinarriko ekipoen eta materialen aplikazioak. Ohiko prozedurak: motak eta gauzatzea.
- Segurtasunerako ekipamendu pertsonala eta uniformeak. Garbiketa-uniformeak: mihiseria eta oinetakoak. Babes-jantziak: motak, egokitzapena eta araudia.

### 3. Catering-zerbitzuetatik datozen hondakinak manipulatzeko eta sailkatzeko garbiketa-zonan

- hondakinak eta zaborrak maneiatzea.
- Hondakinak ezabatzea eta izurriteak kontrolatzea.
- Garbiketa eta desinfekzioa: kontzeptuak bereiztea; aplikazio praktikoak.
- Elikagai-hondakinak behar ez bezala manipulatzearen ondoriozko osasunerako arriskuak.
- Elikagaien hondakinak oker manipulatzearen ondorioz transmititzen diren gaixotasun-motak.
- Elikagaien kontaminazio-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- Osasun eta higiearen pertsonala: faktoreak, materialak eta aplikazioak.
- Autokontrola: arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisirako sistemak.
- Higie-jardunbide zuzenen gidak. Aplikazioak.

## C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

### Sartzeko irizpideak

Ez dago sartzeko baldintzarik.

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