

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	ESKAINZA GASTRONOMIKO ERRAZAK ETA HORNIKUNTZA-SISTEMAK	Iraupena	70
Kodea	MF0259_2		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumenaren babesa (zeharkakoa)	Iraupena	60
	Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioa eta kontserbazioa		60
	Arrainen, krustazoen eta moluskuen aurreelaborazioa eta kontserbazioa		60
	Haragien, hegaztien eta ehizakien aurreelaborazioa eta kontserbazioa		70
	Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		70
	Arraiekin, krustazoeekin eta moluskuekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		60
	Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		70
	Postregintzako oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko postreak		40
	Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza		30
	Espainiako edo nazioarteko sukaldaritza		80
	Plateren dekorazioa eta erakusketa		60
	Sukaldaritzako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		80

A atala: GAITASUN-ERREFERENTEA

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0259_2: ESKAINZA GASTRONOMIKO ERRAZAK DESKRIBATZEA, HORNIKUNTZAZ ARDURATZEA ETA KONTSUMOAK KONTROLATZEA

B atala: AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA
Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Jatetxe-arloko sektorea aztertzea, beste enpresa edo arlo batzuekiko harremanak aintzat hartuz.

EI1.1 Jatetxe-arloko establezimendu-motak eta formulak aipatzea, sailkatzea eta definitzea, honako hauek kontuan izanda: oinarrizko ezaugarriak, oinarrizko prozesuak, eskaintza gastronomiko motak, bezero-tipologiak eta aplikatu beharreko Europako, estatuko eta autonomia-erkidegoko araudiak.

EI1.2 Elikagaien eta edarien establezimendu edo atalen bereizgarri diren sailak eta azpisailak deskribatzea, eta sail arteko harremanak azaltzea.

EI1.3 Beste enpresa batzuekin edo ostatu-arloko beste atal edo sail batzuekin dituzten kanpo-harremanak deskribatzea.

EI1.4 Ekoizpen- edo zerbitzu-jardueretan sortzen diren kanpo- eta barne-dokumentuak, informazio-mota eta zirkuituak deskribatzea.

A2: Eskaintza gastronomikoak —menuak, kartak eta beste esanguratsu batzuk, hala nola gala, oturuntzak...— aztertzea eta definitzea, eta haien desberdintasunak ikustea.

EI2.1 Elikagai-taldeak aztertzea eta haien ekarpen nutritiboak azaltzea.

EI2.2 Eskaintza gastronomikoak deskribatzea, haien osagaiak, ezaugarriak eta kategoria adieraziz.

EI2.3 Eskaintza gastronomikoak ostalaritza-establezimenduen jatetxe-arloko formulekin erlazionatzea, indarrean den araudiaren arabera.

EI2.4 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkan establezimendu-mota baterako, behar diren datuak izanda:

- Behar tipoen ondoriozko aldagaiak —dietetikoak, ekonomikoak, aukerari nahiz gustuei dagozkienak eta eskaintza gastronomikoak prestatzeko aintzat hartu behar diren beste batzuk— identifikatzea eta aztertzea.
- Menu, karta eta bestelako eskaintza gastronomiko dietetikoki orekatuak, askotarikoak eta kalitatekoak osatzea, eta modu eta termino egokietan eta ezarritako helburu ekonomikoekin bat etorri aurkeztea.
- Eskaintza gastronomikoak aurkezteko proposamen pertsonalak formulatzean eta garatzean, sormenez eta irudimenez jardutea.

A3: Elikagaien eta edarien ezaugarriak definitzea, eskaintza gastronomiko jakin batzuk eta produktuen kalitate-maila aintzat hartuz.

EI3.1 Ezaugarriak behar bezala definituta dauzkaten eskaintza gastronomiko jakin batzuetatik abiatuta eta behar diren datuak izanik:

- Lehengaien behar kuantitatiboak eta kualitatiboak hautematea.
- Erabiliko den jeneroaren kalitate-maila zehaztea, kontuan izanik, oinarritzko aldagai gisa, eskaintzaren kategoria, zerbitzu-mota, helburu ekonomikoak eta hornitzaileak.
- Erabiliko den jeneroaren espezifikazio teknikoaren fitxak formalizatzea, urtaroen, horniketaren edo alderdi ekonomikoko aldagaien arabera aukerak justifikatuz, eta fitxak formalizatzeko eskura dauden bulegotika-baliabideak eraginkortasunez erabiliz.

A4: Eskaintza gastronomiko jakin batzuei lotutako jeneroaren barne- eta kanpo-hornikuntzaren beharrak kalkulatzeko, eta eskaera-aginduak idaztea.

EI4.1 Hornikuntza-eskaerak egiteko baliabide dokumentalak eta komunikazio-tresnak identifikatzea, eta erosketa-sailean egiten diren eragiketen zirkuituak deskribatzea.

EI4.2 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten ustezko eskaintza gastronomikoetatik edo lan-planetatik abiatuta:

- Jeneroen hornikuntza-beharrak erabakitzea, eta kantitateak zehaztea.
- Kanpo-hornikuntzaren eskaerak idaztea, edo, hala badagokio, barneko sailen batenak, baliabide egokiak erabiliz.
- Jenero-beharrak kalkulatzeko eta hornikuntza-eskaerak formalizatzeko, modu eraginkorrean erabiltzea dauden bulegotika-baliabideak.
- Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzea, zorroztasunez tratatuz.

A5: Jeneroaren eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen barne-hornikuntza egitea, zehaztutako barazkien, egoskari lehorren, pasten, arrozen eta arrautzen eskaintza gastronomikoen edo lan-planen arabera.

EI5.1 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetarako behar diren jeneroa eta oinarritzko elaborazioak hautematea eta kalkulatzeko, eta kalitate-mailak zehaztea.

EI5.2 Dagokien sailtarako jeneroaren barne-hornikuntzarako behar den dokumentazioa formalizatzea.

EI5.3 Jenero-hornikuntza araudi higieniko-sanitarioaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran egitea.

EI5.4 Gero pastelgintzako eta postregintzako elaborazioetan erabili ahal izateko jeneroak behar dituen leheneratze-eragiketak egitea.

EI5.5 Jeneroa kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako norakoa edo kontsumoa, jasotako argibideak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI5.6 Jeneroa hornitzeko prozesuan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

A6: Elikagaiak eta edariak hartzea, eta, ondoren, biltegiatzea eta banatzea.

EI6.1 Sukaldaritzako jeneroaren kalitate-zeinuak eta -atributuak identifikatzea, eta izaten dituzten etiketak eta dokumentazioa interpretatzea.

EI6.2 Sukaldaritzako jeneroa kontrolatzeko metodoak deskribatzea, haien egoeraren edo izaeraren arabera, eta beharrezko tresnak eta baliabideak identifikatzea.

EI6.3 Kontrol-eragiketak egitea, xede horretarako jarritako bitartekoak eta jarraibideak erabiliz, eskatutako eta jasotako jeneroaren kantitateen eta kalitateen artean desbideratzeak detektatzea, eta desbideratzeko horiek konpontzeko neurriak proposatzea.

EI6.4 Behar bezala eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera maneiatzea, bai biltegiatzeko edo berehala kontsumitzeko jeneroa, bai kontrol-ekipoak.

EI6.5 Merkantziak jasotzeko, biltegiatzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

EI6.6 Sukaldaritzako jenero eta produktuak biltegiatzeko prozesuan arau higieniko-sanitarioak ez betetzeagatik sortutako elikadura-toxiinfekzioek eragiten dituzten ondorio larriak ezagutzea.

A7: Elikagaiak eta edariak biltegiatzeko sistemak aztertzea, eta dagozkien eragiketak egitea, hautatutako sistemak erabiliz.

EI7.1 Biltegiatzeko sistemak deskribatzea, ekipamendu-beharrak, ordenatzeko irizpideak, abantaila konparatiboak eta biltegiatzearekin erlazionatutako dokumentazioa adieraziz.

EI7.2 Elikagaiak eta edariak beren izaeraren eta motaren arabera dituzten biltegiatze-beharrak identifikatzea.

EI7.3 Elikagaien eta edarien ekoizpen- edo zerbitzu-unitateetan dauden oinarritzko biltegiak sailkatzea, eta haien helburuak eta erabilera deskribatzea.

EI7.4 Elikagaien eta edarien biltegiatze-beharrak eta kontserbazio egokia lortzeko toki aproposak erlazionatzea.

EI7.5 Elikagaiak eta edariak tokiaren, neurrien, ekipamenduaren eta ezarritako sistemaren arabera ordenatzea, araudi higieniko-sanitarioa eta kontsumo-epeak zorroztz betez.

EI7.6 Biltegiatuta dagoen aldian jeneroan izan litezkeen galerak edo hondatzeak detektatzea, baztertu beharrekoak baztertzea, eta, establezimendu-motaren arabera, ohartarazi beharreko sailak ohartaraztea.

EI7.7 Biltegia kontrolatzeko behar diren dokumentuak eta liburuak deskribatzea.

EI7.8 Merkantziak jasotzeko, biltegiatzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintzotasunez jardutea.

EI7.9 Sukaldaritzako jenero eta produktuak biltegiatzeko prozesuan arau higieniko-sanitarioak ez betetzeagatik sortutako elikadura-toxiinfekzioek eragiten dituzten ondorio larriak ezagutzea.

A8: Lehengaien kostuak kalkulatzeko, haiei lotutako eskaintza gastronomikoen prezioak zenbatesteko.

EI8.1 Lehengaien kostuak lortzeko behar den dokumentazioa azaltzea.

EI8.2 Aurrekontuak eta prezioak lehengaien kostuen arabera finkatzeko metodoak deskribatzea.

EI8.3 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten zenbait eskaintza gastronomikotatik abiatuta:

- Plateren eta lehengaien kostuak lortzea, kalkuluak behar bezala eginez, eta zer dokumentu kontsultatu diren adieraztea.
- Dokumentazio espezifikoaren formalizatzea.
- Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzea.

EI8.4 Dauden bulegotika-baliabideak modu eraginkorren erabiltzea.

EI8.5 Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzea, zorrotasunez tratatuz.

Edukiak

1. Jatetxe-arloko enpresak:

- Establezimendu-motak eta jatetxe-arloko formulak.
- Antolakuntza- eta funtzio-egitura.
- Alderdi ekonomikoak.

2. Sukalde-saila:

- Definizioa eta antolamendu-ereduak.
- Sukaldaritzako lokaletako eta ekoizpen-eremuetako egiturak.
- Jatetxe-arlo kolektiboaren zehaztasunak.
- Langileak eta haien kategoria profesionalak.
- Sailean esku hartzen duten profesionalen oinarritzko gaitasunak.
- Sukaldaritzako ekoizpen errazetarako planak egitea.

3. Aldez aurreko sukaldaritzak:

- Kontzeptua.
- Jatetxe-arlo kolektiboaren zehaztasunak.
- Sukalde zentrala.
- Sukalde sateliteak.

4. Eskaintza gastronomikoak:

- Eskaintza gastronomikoen elementuen eta aldagaien definizioa.
- Hoteletako eta hoteletatik kanpoko eskaintza gastronomikoak.
- Eskaintzen plangintza eta diseinua: menua, karta, galak, oturuntzak eta abar.
- Hornikuntza-beharrak kalkulatzeko eskaintzak prestatzeko.

5. Nutrizioa eta dietetika:

- Elikagai-taldeak.
- Elikaduraren eta nutrizioaren arteko aldea.
- Elikagai-taldeen, haien mantenugaien eta giza gorputzaren behar energetiko, funtzional eta estrukturalen arteko erlazioa.
- Elikagai-taldeen ezaugarriak zehaztea.
- Dietetika-printzipioak aplikatzea hainbat kolektibori zuzendutako sukaldaritzak prestatzean. Elikadura kolektiboaren berezitasunak.

6. Jatetxe-arloko kalitatearen kudeaketa eta kontrola:

- Ezaugarri bereziak.
- Bezeroak duen kalitatearen kontzeptua.
- Programa, prozedura eta tresna espezifikoak.
- Autokontrol-teknikak.

7. Jeneroaren kanpo-hornikuntza:

- Ekonomato- eta upategi-saila.
- Erosketa-zikloa.
- Erosketen erregistro dokumentalak.
- Etengabeko inbentarioa eta haren balorazioa: izakinak baloratzeko metodoak.

8. Sukaldaritzak-jenero eta -produktuen barne-hornikuntza:

- Barne-hornikuntzan erabiltzen diren dokumentuak eta haien ezaugarriak.
- Lehengai-beharrak detektatzeko erabiltzen diren sistemak. Barne-hornikuntzako prozesuaren logika.
- Esku hartzen duten sailak edo unitateak.

- Jeneroen, aurreelaborazioen eta oinarriko elaborazioen beharrak hautematea eta kalkulatzea.
- Biltegiko eskaera formalizatzea eta dagokion tokira eramatea.
- Entrega hartzea eta egiaztatzea.
- Garraiatzea eta biltegitratzea edo dagozkion eremuetan banatzea - Stockak kontrolatzea.

9. Hornigaiak jasotzea eta biltegitratzea.

- Lehengaiak ikuskatzea, kontrolatzea, banatzea eta biltegitratzea.
- Dokumentu-erregistroak.
- Inbentarioen kudeaketa eta kontrola.

10. Kontsumoen eta kostuen kontrola.

- Kostu-motak eta haien definizioa.
- Lehengaien kostuak kalkulatzea eta dokumentuak erregistratzea.
- Kontsumoen kontrola. Metodoen aplikazioa.
- Prezioaren osagaiak.
- Prezioak finkatzeko metodoak.

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.