

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	EDARIAK (zeharkakoa)	Iraupena	80
Kodea	MF1047_2		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Tabernako eta kafetegiko zerbitzuak.	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Barran eta mahaian elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko teknikak.	Iraupena	70
	Ardoak zerbitzatzea (zeharkakoa)		90
	Taberna-kafetegian elikagaiak elaboratzea eta erakustea.		50
	Taberna eta kafetegiko jarduera ekonomikoaren kontrola		90
	Tabernan eta kafetegian sistema informatikoak erabiltzea		30
	Ostalaritzako segurtasuna, higieena eta ingurumenaren babesa (Zeharkakoa)		60
	Ingeles profesionala jatetxe-arloko zerbitzuetarako (Zeharkakoa)		90
	Tabernako eta kafetegiko zerbitzuetako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		80

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC1047_2: ARDOEZ BESTELAKO EDARIEI BURUZKO AHOLKUAK EMATEA, HAI EK PRESTATZEA ETA AURKEZTEA

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Barran eta mahaian era guztietako edariak zerbitzatzeko prozesua zerbitzu-arauen eta taberna-kafetegiaren beraren antolamendu- eta kontrol-prozeduren arabera egitea.
- E11.1 Barran eta mahaian ardoez bestelako edariak zerbitzatzeko prozesu teknikoak eta prozesu horietako bakoitzari lotutako zeregin tipoak deskribatzea.
- E11.2 Egoera praktikoetan, ardoez bestelako edariak kontsumitzea iradokitzea, kontuan izanik ustezko bezeroen egoera, mota eta gustuak, salmenta-helburuak eta eguneko unea, eta aholku egokiak emanez.
- E11.3 Barran eta mahaian edariak zerbitzatzeko behar diren tresnak eta ontziak aukeratzea eta erabiltzea.
- E11.4 Edari alkoholduak eta alkoholgabeak barran bizkor, txukun eta zehaztasunez zerbitzatzea, ezarritako zerbitzatzeko-arauen edo definitutako jarraibideen arabera.
- E11.5 Nork bere gain hartzea etorkizuneko bezeroak kortesiaz eta dotoreziaz eta zerbitzua ematen duen entitatearen irudi ona sustatuz artatzeko beharra.
- A2: Ardoez bestelako edariak prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko behar den jeneroaren ezaugarriak definitzea, eta ustezko bezeroen itzarropen arabera eta establezimenduaren helburu ekonomikoaren arabera kalitate-mailak ezartzea.
- E12.1 Ezaugarriak behar bezala definituta dauzkaten edarien karta jakin batzuetatik abiatuta eta behar diren datuak izanik:
- Jeneroaren behar kuantitatiboak eta kualitatiboak hautematea.
 - Erabiliko den jeneroaren kalitate-mailak zehaztea, hauek kontuan hartuz, oinarritzko aldagai gisa: bezeroen gustuak eta beharrak, edari-eskaintzaren kategoria, zerbitzu-mota, helburu ekonomikoak eta hornikuntza-aukerak.
- E12.2 Erabiliko den jeneroaren espezifikazio teknikoaren fitxak formalizatzea, urtaroen, hornikuntzaren edo alderdi ekonomikoko aldagaien arabera aukerak justifikatuz, eta fitxak formalizatzeko eskura dauden bulegotika-baliabideak eraginkortasunez erabiliz.
- A3: Ardoez bestelako edariak prestatzeko eta kontserbatzeko behar diren ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzea, haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera.
- E13. 1 Edariak prestatzeko, zaintzeko eta zerbitzatzeko behar diren ekipoak, tresnak eta erremintak identifikatzea, hauek azalduz: funtzioak; aplikazio espezifikoak; erabilera-arauak; jarduteko modu bereizgarriak; lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak; manipulazioari lotutako arriskuak eta erabilerako mantentze-lanak.
- E13.2 Tresna, erreminta eta ekipoen erabilera justifikatzea, edari- eta osagai-moten, jasotako jarraibideen eta ezarritako ekoizpen- edo zerbitzu-bolumenaren arabera.
- E13.3 Edariak prestatzeko eta kontserbatzeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.
- E13.4 Erabilerako mantentze-lanak egitea, emandako edo jasotako jarraibideen arabera.

EI3.5 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A4: Ardoez bestelako edari alkoholodun eta alkoholgabe adierazgarrien ezaugarriak zehaztea, haien elaborazio-, hornikuntza- eta kontserbazio-prozesuak aztertzea, eta prozesu horiek edari horien ezaugarrietan duten eragina erlazionatzea.

EI4.1 Ardoez bestelako edari alkoholodun eta alkoholgabe garrantzitsuenen elaborazio-prozesua azaltzea, haien jatorria, bilakaera eta ezaugarri organoleptikoak adieraztea, eta prozesuaren berezitasunak ezaugarri horiekin erlazionatzea.

EI4.2 Barne-hornikuntzako eta kontserbazio-kontrolerako eragiketak deskribatzea, prozesu espezifikoak egiteko modua eta edari-motaren arabera erabiltzen diren faseak, ekipoak eta tresnak adieraziz.

EI4.3 Edari bakoitzaren ezaugarri organoleptiko nagusiak identifikatzea, dastatuz.

A5: Ardoez bestelako edari alkoholodun eta alkoholgabe adierazgarrienak prestatzeko, aurkezteko eta kontserbatzeko prozesuak aztertzea eta egitea.

EI5. 1 Edari-prestakinak hauen arabera sailkatzea: oinarrizko osagaiak; aplikatzen diren teknikak; zerbitzu-mota; aplikatzen diren beste irizpide batzuk.

EI5.2 Hainbat edari-mota prestatzeko teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarrizko tresnak; lortzen diren emaitzak.

EI5.3 Barne-hornikuntzarako beharrezko edari- eta jenero-kantitateak kalkulatzeko eta eskatzea, finkatutako lan-planen arabera.

EI5.4 Edariak eta jeneroa dagozkien elaborazio-teknikak aplikatu ahal izateko modua, leku eta kantitate egokietan banatzea.

EI5.5 Edariak prestatzeko teknikak aplikatzea, fitxa teknikoak edo haien ordezko prozedurei jarraituz, kalkulatu ordenan eta denboran, eta tresnak erabiliz, araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasun-araudia betetz.

EI5.6 Edariak dekoratzeko eta aurkezteko eragiketak egitea, sentsibilitatea eta gustu artistikoa erakutsiz.

EI5.7 Elaborazio-fase bakoitza kontrolatzea eta neurri zuzentzaileak proposatzea, lortutako emaitza partzial eta bukaerakoan arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.

EI5.8 Prestatutako konbinatuen oinarrizko ezaugarriak identifikatzea eta deskribatzea, dastatuz.

EI5.9 Biltegiatze- eta kontserbazio-leku eta -metodo egokiak justifikatzea, kontuan izanik edari-prestakinei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeratik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoak.

A6: Edariak prestatzeko dauden aukerak praktikatzeko, teknikak, osagai-konbinazioak edo -alternatibak eta aurkezteko eta dekoratzeko moduak probatuz.

EI6. 1 Informazio eguneratutako tresnak eta iturriak aukeratzea, koktelak prestatzeko alternatibak eta aldaketak lortzeko, edari alkoholodunen ezaugarriak eta egungo kontsumo-joerak kontuan hartuz.

EI6.2 Prozesurako, osagaietarako edo aurkezteko moduetarako alternatibak edo aldaketak proposatzea.

EI6.3 Lortutako prozesuak eta emaitzak prestakin berriak elaboratzeko baliatzea, eta egokitzapenak dakartzan aldaketa teknikoak ondorioztatzea.

EI6.4 Lortutako emaitzak baloratzea aurkezpenari, koloreari, zapoareari eta nahasteei dagokienez, dastatuz eta aurrez ezarritako faktoreak kontuan izanda, eta, hala badagokio, jatorrizko elaborazioekin konparatzea.

EI6.5 Produktu berriak izan lezakeen merkataritza-eskaintza justifikatzea, eta haren bideragarritasun ekonomikoa eta eskaera potentzialarekiko egokitzapena ebaluatzea.

A7: Ardoez bestelako edarien kartak definitzea, bezero potentzialentzat erakargarriak direnak eta establezimenduaren salmenta-helburuak betetzen lagunduko dutenak.

EI7.1 Edarien kartak deskribatzea, haien osagaiak, ezaugarriak eta kategoria adieraziz.

EI7.2 Edarien kartak establezimendu-motekin eta jatetxe-arloko formulekin erlazionatzea.

BI7.3 Ardoez bestelako edarien karta definitzean, alderdi hauek hartzen dira kontuan:

- Bezero izan daitezkeen gustuak.
- Jeneroaren hornikuntza-aukerak.
- Eskura dauden baliabide fisikoak, ekonomikoak eta giza baliabideak.
- Establezimendu-mota, jatetxe-arloko formula eta zerbitzua.
- Oreka on bat, eskaintako edari-motetan zein haien prezioan.
- Urtarokotasuna.
- Establezimenduaren kategoria, haren helburu ekonomikoa eta haren irudi korporatiboa.

EI7.4 Edarien kartaren txandatzeko sistema justifikatzea, bezeroen ohituren eta gustuen bilakaera aurreikusien, izakinen, hornikuntza-aukeren eta establezimenduaren helburuen arabera.

EI7.5 Edarien kartak aurkezteko proposamen pertsonalak formulatzean eta garatzean, sormenez eta irudimenez jardutea.

Edukiak

1. Barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesuak

- Edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko behar diren elementuak, tresnak eta ontziak.
- Hainbat zerbitzu-mota, osagai eta funtzio.

- Edariak zerbitzatzeko erabiltzen diren beirateri-motak.
- Barran zerbitzatzeko kortesia-arauak.
- Edariak prestatzeko eta aurkezteko prozesuko kalitate-kontrola. Araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoak.

2. Ardoez bestelako edariak prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko behar den jeneroa

- Erosi behar den jeneroaren kalitateak.
- Jeneroaren kalitatean eragina duten faktoreak.
 - Urtarokotasuna.
 - Bezeroen gustuak.
- Erabiltzen den jeneroaren kalitate-kontrolak.

3. Edariak prestatzeko, aurkezteko, kontserbatzeko eta zerbitzatzeko behar diren ekipoak, makinak eta tresnak

- Taberna-kafetegiko makinak. Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberako sailkapena eta deskribapena. Hoztu behar diren produktuak. Hoztu beharrik ez duten produktuak.
- Kokapena eta banaketa barran. Apalak. Botilategiak.
- Teknika, prozedura, jarduteko modu, mantentze-lan eta kontrolen aplikazioa.
- Enpresaren irudi korporatiboa edari-zerbitzura aplikatuta.
- Taberna-kafetegiko edariak kontserbatzeko makinaren mantentze-lan prebentiboak.

4. Ardoez bestelako edari errazak

- Edari alkoholgabe gasdunak eta gasgabeak:
 - Sailkapena.
 - Ezaugarriak.
 - Motak.
 - Elaborazioa.
 - Zerbitzatzeko beirateri-mota. Aplikazioak:
 - Kontserbatzea, aurkeztea eta barran eta mahaian zerbitzatea.
- Aperitiboak, garagardoak, pattarrak, likoreak:
 - Sailkapena.
 - Ezaugarriak.
 - Motak.
 - Elaborazioaren deskribapena.
 - Jatorria.
 - Kontserbatzea, aurkeztea eta barran eta mahaian zerbitzatea.
 - Zerbitzatzeko beirateri-mota.
- Kafeak, infusioak, txokolateak, irabiaki naturalak eta zukuak:
 - Sailkapena.
 - Motak.
 - Elaborazioaren deskribapena. Jatorria. Kontserbatzea, aurkeztea eta barran eta mahaian zerbitzatea.
- Edari-mota honen hornikuntza eta kontserbazioa.
- Ardoez bestelako edari errazen aplikazioa egungo sukaldaritzan.
- Ardoez bestelako edari-moten dastaketa. Ikuste-fasea. Usaintze-fasea.
- Dastatze-fasea.

5. Edari konbinatu alkoholdunak eta alkoholgabeak

- Konbinatuen elaborazio-moten sailkapena.
 - Edalontzi laburrean.
 - Edalontzi luzean.
 - Kopa berezian.
- Prestatzeko eta zerbitzatzeko oinarritzko arauak.
- Edari hauen sailkapena, motak eta zerbitzatzeko modua:
 - Whiskiak.
 - Rona.
 - Gina.
 - Vodka.
 - Brandy.

6. Koktelgintza

- Koktelak egiteko behar diren elementuak, tresnak eta ontziak.
- «Gune nagusia»; motak, osagaiak eta funtzioa.
- Koktelak zerbitzatzeko erabiltzen diren beirateri-motak.
- Koktelei buruzko aholkuak ematea. Arauak eta prozedurak.
- Koktelak prestatzeari buruzko arauak.
- Osagarri eta apaingarri gisa erabiltzeko fruta-zati motak.
- Edariaren aurkezpena eta dekorazioa.
- Edari luzeak edo *long-drink*ak. Ezaugarriak. Zerbitzua.
- Konbinazioak: dentsitateak eta neurriak. Ezaugarriak. Zerbitzua: nola zerbitzatu dentsitateak ez nahasteko.
- Koktel-multzoen ezaugarriak eta zerbitzua.
- Koktelak prestatzeko eta aurkezteko prozesuko kalitate-kontrola.
- Araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.

7. Edarien kartak egitea

- Edarien kartak egitea.
- Edarien sailkapena kartaren barruan.
- Kafeen eta infusioen kartak. Koktelen kartak. Gaikako kartak.
- Kartak diseinatzea. Prezioak definitzea. Urtarokotasuna.
- Edari-stockak kontrolatzea. Edariaren iraungipenak kontrolatzea. Tenperatura kontrolatzea. Produktuak txandakatzea.
- Tabernako karten diseinuen adibideak.

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: Tabernako eta kafetegiko zerbitzuak.