

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	TABERNA-KAFETEGIAN ELIKAGAIK ELABORATZEA ETA ERAKUSTEA	Iraupena	50
Kodea	MF1049_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
	Edariak (zeharkakoa)		80
	Ardoak zerbitzatzea (zeharkakoa)		90
	Taberna eta kafetegiko jarduera ekonomikoaren kontrola		90
	Tabernan eta kafetegian sistema informatikoak erabiltzea		30
	Ostalaritzako segurtasuna, higiena 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: UC1049_2: TABERNA-KAFETEGIKO ESKAINTZAKO ELABORAZIO ERRAZAK PRESTATZEA ETA ERAKUSTEA

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Taberna-kafetegiko sukaldaritza-elaborazio errazetan askotan erabiltzen diren lehengaien ezaugarriak zehaztea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.

EI1.1 Taberna-kafetegiko sukaldaritza-elaborazio errazetan askotan erabiltzen diren lehengaiak identifikatzea, eta haien ezaugarri fisikoak —hala nola forma, kolorea eta tamaina—, kalitate gastronomikoak edo oinarriko sukaldaritza-aplikazioak eta aurreelaboratzeko eta kontserbatzeko beharrak deskribatzea.

EI1.2 Sukaldaritzako lehengaiak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta lehengaien kalitateak, ezaugarriak eta leheneratzeko eta kontserbatzeko beharrak adieraztea.

EI1.3 Sukaldaritzako lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.

EI1.4 Elaborazio errazen eskaintza gastronomiko jakin batzuetatik abiatuta eta behar diren datuak izanik:

- Lehengaien behar kuantitatiboak eta kualitatiboak hautematea.
- Erabiliko den jeneroaren kalitate-maila zehaztea, kontuan izanik, oinarriko 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 formalizatzeke eskura dauden bulegotika-baliabideak eraginkortasunez erabiliz.

A2: Taberna-kafetegiko eskaintzako sukaldaritza-elaborazioak produktuaren definizioaren arabera prestatzea eta aurkeztea, dagozkion elaborazio-arauak aplikatuz.

EI2.1 Gosariak, aperitiiboak, kanapeak, ogitartekoak, sandwichak, plater konbinatuak eta beste elaborazio erraz batzuk jasotako informazioa abiapuntutzat harturik, prozedura egokiei jarraituz eta elikagaiak manipulatzeko arauak betez elaboratzeko teknikak aplikatzea.

EI2.2 Taberna-kafetegiko zerbitzuan aplikatzeko sukaldaritza-terminologia eta oinarriko errezetak ezagutzea.

EI2.3 Taberna-kafetegiko eskaintzako sukaldaritza-elaborazio errazak aurkezteko teknikak aplikatzea.

A3: Elikagaiak leheneratzeko, kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak aplikatzea.

EI3.1 Sukaldaritzako lehengaiak, aurreelaborazioak eta elaborazioak biltegitratzeko, leheneratzeko, kontserbatzeko edo ontziratzeke toki eta metodorik egokienak justifikatzea, esleitutako helburuko funtzioa edo kontsumoa, izaeraren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI3.2 Sukaldaritzako lehengaiak, aurreelaborazioak eta elaborazioak leheneratzeko, kontserbatzeko eta ontziratzeke eragiketarako egitea, haien egoera eta hautatutako metodo eta ekipoak aintzat hartuta, ordena logiko bati jarraituz, eta jasotako argibideak eta araudi higieniko-sanitarioa betez.

A4: Taberna-kafetegiko eskaintzako sukaldaritza-elaborazio errazak prestatzeko oinarritzko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak eta tresnak haien aplikazioen arabera erabiltzea, errendimendu ezin hobea lortzeko.

EI4.1 Sukaldaritzako elaborazio errazak prestatzeko gehien erabiltzen diren ekipoak, makinak eta tresnak identifikatzea, honako alderdi hauek azalduz: funtzioak, erabilerara-arauak, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, maneiatze-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak.

EI4.2 Jenero- eta elaborazio-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.

EI4.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, emandako edo jasotako jarraibideen arabera.

EI4.4 Ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

EI4.5 Ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekin handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A5: Taberna-kafetegiko erakustokiak eta dastaketa-barrak muntatzeko prozesua aztertzea eta egitea, dekorazio-teknikak aplikatuz elementu-mulzo erakargarri, orekatu eta harmonikoak lortzeko.

EI5.1 Kasu praktikoetan, taberna-kafetegi motari, zerbitzuari eta produktuei buruzko informazioa abiapuntutzat hartuta:

- Ekipo, tresna, material eta elaborazio espezifikoen beharrak hautematea.
- Barne-hornikuntza ezarritako ordenan eta denboran egitea.
- Erakustokiak eta dastaketa-barrak prest jartzeko prozesua deskribatzea eta egitea, fase horretan gertatzen diren anomalien aurrean nola jokatu adieraziz.
- Erakusgai jarriko diren produktuak zapoaren, kolorearen, tamainaren, lotzeko aukeren, kontserbatzeko tenperaturaren eta urte-garaiaren arabera sailkatzea.
- Erakustokiak eta dastaketa-barrak muntatzen bukatzea, elaborazio espezifikoak behar teknikoaren, kalifikazio gastronomikoaren eta, dagokionean, ezarritako argibideen arabera ordenan eta tokian kokatuz, aurrez finkatutako kalitate-mailak lortzeko.
- Araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasuneko zorrozt betetzea prozesuko eragiketa guztietan.

A6: Dekorazioak diseinatzea jenero eta produktu gastronomikoekin, teknika grafikoak eta dekorazio-teknikak aplikatuz.

EI6.1 Dekorazio-motiboak abiapuntutzat hartuta, dekorazio-formak eta -teknikak hautatzea edo asmatzea.

EI6.2 Bozetoak edo modelo grafikoak egiteko teknika grafikoak aukeratzea.

EI6.3 Diseinuko aldaketak hautematea, tamaina, erabiliko diren lehengaiak, forma, kolorea eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta.

EI6.4 Bozetoak edo modelo grafikoak behar diren teknikak aplikatuz egitea.

EI6.5 Dekorazioak diseinatzean, sentikortasun eta gustu artistikoa erakustea.

A7: Taberna-kafetegiko eskaintza gastronomikoak aztertzea eta definitzea, eta haien arteko aldeak aintzat hartzea.

EI7.1 Elikagai-taldeak aztertzea, eta haien ekarpen nutritiboak azaltzea.

EI7.2 Taberna-kafetegiko eskaintza gastronomikoak deskribatzea, haien osagaiak, ezaugarriak eta kategoria adieraziz.

EI7.3 Elaborazio errazen eskaintza gastronomikoak hainbat taberna-kafetegi motatako jatetxe-erlazioekin erlazionatzea.

EI7.4 Taberna-kafetegi mota jakin 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.
- Elaborazio errazen eskaintza gastronomiko dietetikoki orekatuak, askotarikoak eta kalitatekoak osatzea, eta modu eta termino egokietan eta ezarritako helburu ekonomikoekin datu etorritu aurkeztea.
- Taberna-kafetegiko eskaintza gastronomikoak aurkezteko proposamen pertsonalak formulatzean eta garatzean, sormenez eta irudimenez jardutea.

Edukiak

1. Taberna-kafetegietan erabili ohi diren funtsezko lehengaiak:

- Funtsezko lehengaien definizioa, sailkapena, motak, ezaugarriak eta nutrizio-balioa; hala nola hauenak:
 - Barazkiak eta tuberkuluak.
 - Lekaleak, arrosa eta pastak.
 - Arrautzak, esnekiak eta gaztak.
 - Askotariko haragiak. Hestebeteak.
 - Arrainak eta itsaskiak.
 - Beste batzuk.
- Zati edo piezarik ohikoenak: sailkapena, ezaugarriak eta erabilerak.
 - Juliana.
 - Dadoak.
 - Tirak.
- Oinarritzko elaborazioak kozinatzeko moduak:
 - salteatzea,

- irakitea,
- erretzea.
- Funtsezko lehengaiak kontserbatzeko teknikak:
 - izoztea,
 - hutsean ontziratzea,
 - landare- edo animalia-koipetan konfitatzea.
- Funtsezko lehengaiak kontserbatzeko tokiak:
 - ganbera,
 - hutseko poltsak,
 - pote hermetikoak,
 - izozkailua.
- Funtsezko lehengaiak leheneratzeko teknikak:
 - Maria bainuan,
 - hutsean,
 - lurrunetan,
 - konbekzioz.
- Lehengaien kostuak, elaborazioa kontuan hartuta:
 - Lehengaien kostu-kalkuluak eta erosketak.
 - Eskuratutako produktuen kalitate-mailak.
 - Produktu horiekin egin daitezkeen eskaintza gastronomikoak.
 - Elaborazio horien helburu ekonomikoak.

2. Funtsezko lehengaiak prestatzea eta kontserbatzea:

- Oinarrizko sukaldaritza-prestakuntzak:
 - Gosariak.
 - Aperitiboak eta kanapeak.
 - Tapak.
 - Entsaladak.
 - Sandwichak eta entsaladak.
 - Ogitartekoak.
 - Plater konbinatuak.
 - Postreak eta tartak.
- Saillapena, deskribapena eta erabilerak.
- Elaborazio horiek aurkezteko hainbat modu. - Sukaldaritzako terminologia.
- Oinarrizko errezetak.

3. Taberna-kafetegian elikagaiak leheneratzea eta kontserbatzea:

- Sukaldaritzako jeneroa eta produktuak leheneratzeko eta kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurkezpenerako oinarrizko metodoak eta sistemak.
 - Motak.
 - Ezaugarriak.
 - Ekipoak.
- Teknikak.
 - Prozesuetako faseak.
 - Gauzatzean sortzen diren arriskuak.
 - Emaitzak.
 - Kontrolak.
- Kontserbatzeko eta merkataritza-aurkezpenerako beharrak identifikatzea.
- Teknika edo metodo egokiak aplikatzea, eta eragiketarako egitea.

4. Taberna-kafetegirako sukaldaritza-ekipoak, barne-hornikuntza eta aurreelaborazioa:

- Taberna-kafetegirako elaborazio errazak egiteko oinarrizko ekipoak eta makinak: Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen arabera saillapena eta deskribapena.
 - Labea.
 - Plantxa.
 - Mikrouhin-labea.
 - Salamandra-grilla.
 - Ke-kanpaia.

- Frijigailua.
 - Kokapena eta banaketa. Makinak maneiatzeko teknikak. Makinak garbitzeko eta haien mantentze-lanak egiteko teknikak.
 - Sukaldeko baxera eta tresnak.
5. **Erakustokiak eta dastaketa-barrak muntatzea:**
- Taberna-kafetegiko elikagai-erakustokiak eta dastaketa-barrak: sailkapena, deskribapena eta oinarriko neurriak.
 - Kokapena, banaketa eta erabilerako mantentze-lanak. Muntatzea eta dekoratzea.
6. **Produktuen dekorazioa taberna-kafetegiko elaborazio gastronomiko errazetan:**
- Jenero freskoarekin dekoratzeko teknikak.
 - Plater prestatuak buffetean erakusteko teknikak.
 - Gure kartako produktuekin dekorazio-konposizioak egitea.
7. **Taberna-kafetegiko eskaintza gastronomikoak:**
- Taberna-kafetegiko eskaintza gastronomikoak.
 - Taberna-kafetegiko dieta osasungarriak.
 - Taberna-kafetegirako menu dietetikoak diseinatzea.
 - Eguneko menuak diseinatzea. Menuen ingeniariatza.
 - Karta.
 - Menu-karta.
 - Eguneko iradokizunak.
 - Elikagaien sailkapena. Nutrizio-balioa eta ekarpen dietetikoak.

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.