

**PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK**

PRESTAKUNTZA-MODULUA	PLATERAK BEZEROAREN AURREAN PRESTATZEA ETA BURUTZEA.	Iraupena	50
Kodea	MF1053_2		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Jatetxe-zerbitzuak	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Jatetxeko hornikuntza-sistemak eta <i>mise en placea</i>	Iraupena	40
	Jatetxeko zerbitzua eta bezeroarentzako arreta		50
	Jatetxeko fakturazioa eta jarduera-itxiera		40
	Ardoak zerbitzatzea (zeharkakoa)		90
	Jatetxe-arloko zerbitzu bereziak:		80
	Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumenaren babesa (Zeharkakoa)		60
	Ingeles profesionala jatetxe-arloko zerbitzuetarako (Zeharkakoa)		90
	Jatetxeko zerbitzuetako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		80

**A atala: GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC1053\_2 : PLATERAK BEZEROAREN AURREAN PRESTATZEA ETA BURUTZEA.

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

A1: Sukaldaritza-elaborazioak bezeroen aurrean egiteko eta zerbitzatzeko behar diren jeneroen eta gainerako materialen barne-hornikuntzarako prozesua betetzea.

EI1.1 Aurrez zehaztutako bezero baten aurreko plater-zerbitzu batean, elaboraziorako eta zerbitzatzeko zer ekipoa, elikagai, edari eta osagarri eta zer beste material behar diren hautematea.

EI1.2 Dagokionean, barne-hornikuntzarako behar den dokumentazioa betetzea.

EI1.3 Jeneroaren, materialen eta zenbait elaborazioaren barne-hornikuntza aurrez ezarritako ordenan eta denboran eta araudi higieniko-sanitarioa aplikatuz egitea.

A2: Elaborazio gastronomikoak bezeroaren aurrean prestatzeko oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak eta tresnak haien aplikazioen arabera erabiltzea, errendimendu ezin hobea lortzeko.

EI2.1 Sukaldaritzako elaborazio bezeroaren aurrean prestatzeko gehien erabiltzen diren ekipoak eta tresnak identifikatzea, eta honako alderdi hauek azaltzea: funtzioak, erabilerara-arauek, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, maneiatze-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak.

EI2.2 Ekipoen eta tresnen erabilerara prestatu behar den plateraren arabera justifikatzea.

EI2.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, emandako edo jasotako jarraibideen arabera.

EI2.4 Ekipoak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

EI2.5 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa argumentatzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A3: Sukaldaritza-elaborazioak bezeroaren aurrean prestatzeko erabiltzen diren lehengaiak identifikatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta kontserbazio- edo prestakuntza-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritzako faktoreak edo parametroak identifikatzea.

EI3.1 Platerak bezeroaren aurrean elaboratzeko askotan erabiltzen diren lehengaiak identifikatzea, eta haien ezaugarri fisikoak —hala nola forma, kolorea eta tamaina—, kalitate gastronomikoak —oinarrizko sukaldaritzako aplikazioak esate baterako— eta oinarrizko aurreelaborazio-beharrak eta kontserbatzeko beharrak deskribatzea.

EI3.2 Sukaldaritzako lehengaiak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta lehengaien kalitateak, ezaugarriak eta leheneratzeko eta kontserbatzeko beharrak adieraztea.

EI3.3 Sukaldaritzako lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.

A4: Mahaikidearen aurrean egiten diren sukaldaritzako elaborazioak edo jangelan zatitu eta banatu baino egiten ez direnak prestatzeko eta burutzeko prozesua aztertzea eta egitea.

EI4.1 Akabera emateko, zatitzeko edo banatzeko eragiketak egiteko elaborazioek dituzten jenero eta goarnizio-/dekorazio-beharrak hautematea.

EI4.2 Ekipo-, tresna- eta ontzi-beharrak identifikatzea.

EI4.3 Ekipoak eta tresnak jasotako argibideen eta elaborazio-moten arabera prest jartzeko egin beharreko eragiketak egitea.

EI4.4 Mahaikidearen aurrean akabera emateko, zatitzeko edo banatzeko teknikak aplikatzea, horrelako zerbitzuetan behar den jarrerarekin eta bezeroarentzako arreta zainduz.

EI4.5 Mahaikideei arreta ematean haien gustuei eta eskakizunei buruz jasotzen den informazioa laburtzea, eta haren arabera jokatzeko.

A5: Platerak mahaikidearen aurrean elaboratzeari, aurkezteari eta zerbitzatzeari dagokionez hainbat bezero-motak eskatzen duten informazioa aztertzea eta ematea.

EI5.1 Jatetxeko bezero-motak identifikatzea, haien ohiko jarrerak eta portaerak deskribatuz.

EI5.2 Platerak bezeroaren aurrean elaboratzeari, aurkezteari eta zerbitzatzeari buruzko informazio-eskaera motak bereiztea.

EI5.3 Ahozko eta ez-ahozko komunikaziorako teknikak eta trebetasun sozialak identifikatzea, eta aztertutako egoerekin erlazionatzea.

EI5.4 Bezeroen aurrean egiten diren elaborazioen osagaiak, gauzatzeari, aurkezpenari edo zerbitzuari buruzko informazioa eskatzeko kasu praktikoetan:

- Informazioa sortutako egoeraren arabera identifikatzea eta hautatzea.
- Informazio-behar jakinen ebazpenaren itxura egitea, jatetxe- eta bezero-motaren arabera egokituz.

EI5.5 Nork bere gain hartzea etorkizuneko bezeroak kortesiaz eta dotoreziaz eta zerbitzua ematen duen entitatearen irudi ona sustatuz artatzeko beharra.

## Edukiak

### 1. Elaborazioak bezeroaren aurrean egiteko ekipoak, tresnak eta jeneroa erabiltzea

- Ekipoak, tresnak eta haien ezaugarriak:
  - *Rechaud* delako su txikia.
  - Sautesse-ak
  - Zatitzeko taulak
  - Labanak
  - Pintzak (zopa-koilara eta lau hortzeko sardexka).
  - *Gueridonak* edo mahai osagarriak.
  - Orga beroak.
  - Urdaiazpikoa ebakitzeko
  - Izokina ebakitzeko taula.
- Ekipoa eta tresnak erabiltzeko eta garbitzeko oinarritzko arauak.
- Naiz jangelan nahiz sukaldean prestatutako jeneroaren hornikuntza.
- Platerak bezeroaren aurrean elaboratzeko gehien erabiltzen diren lehengaiak: olioak, gurina, gatza, piperbeltza, ziapea, esne-gaina, destilatuak, limoia, espeziak eta ozpina.

### 2. Bezeroaren aurrean egiten diren elaborazio gastronomikoak

- Platerak bezeroaren aurrean prestatzea. Kortesia eta dotorezia.
- Elaborazioen fitxa teknikoak: osagaiak, kantitateak, jaki gordin eta kozinatuen tratamendua, elikagaiak manipulatzeari buruzko araudia eta denborak.
- Platerak elaboratzeko *gueridonaren mise en placea*.
- Bezeroaren aurrean egiten diren platerak. Osagaiak eta elaborazio-prozesuak.
  - Cesar entsalada.
  - *Steak Tartare*.
  - Mihi-arraina cavarekin.
  - Azpizuna whiskiarekin.
  - Azpizuna Strogonoff erara.
  - Entrekota piperbeltzarekin.
  - Suzette krepeak.
  - Fruta zuritzea: anana, laranja, sandia, meloia eta sagarra.
  - Fruta-entsalada.
- Platerak bezeroaren aurrean prestatzea, dekoratzea eta goarnizioa jartzea.
- Platerak elaboratzen diren bitartean bezeroei informazioa eta aholkuak ematea.

### 3. Arrain eta itsaskiei hezurak kentzea eta haragiak zatitzea

- Arrain eta itsaskiei hezurak kentzea. Arrain- eta itsaski-motak eta haien sailkapena:
  - arrain gorriak, zuriak eta urdinak.
  - Moluskuak: kuskubakarrekokoak, bi kuskukoak eta zefalopodoak.

- Krustazeoak.
- Mihi-arrainari hezurak kentzea.
- Erreboiloari hezurak kentzea.
- Lupiari hezurak kentzea.
- Urraburuari hezurak kentzea.
- Haragia zatitzea. Haragi-motak eta haien sailkapena.
  - Oilaskoa zatitzea.
  - *Villagodio* eta *châteaubriand*.
  - Arkume-*carréa*.
- Txerria eta urdaiazpikoa:
  - Txerriaren jatorria
  - Urdaiazpikoaren elaborazioa: piezakatzea, odola ateratzea eta garbitzea. Gazitzea. Gazitu ostekoa. Ur beroarekin presiopean garbitzea. Lehortze naturala. Zahartzea.
- Urdaiazpiko-motak:
  - Jatorriko txerri-motaren arabera: Urdaiazpiko iberikoa. Txerri zuriaren urdaiazpikoa.
  - Txerri iberikoaren elikaduraren arabera: ezkur-urdaiazpiko iberikoa, birgizenduaren urdaiazpiko iberikoa, gizenduaren urdaiazpiko iberikoa,
  - Ontze-mota eta -denboraren arabera: sotoko urdaiazpikoa, sotoko urdaiazpiko erreserbakoa.
  - Urdaiazpikoaren zatiak
  - Urdaiazpikoaren ebaketa
  - Txerriaren besoa eta haren ezaugarriak.

## 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: Jatetxe-zerbitzuak