

### PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	JATETXE-ARLOKO ZERBITZU BEREZIAK	Iraupena	80
		Berariazkoa	
Kodea	MF1054_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
	Platerak bezeroaren aurrean prestatzea eta burutzea		50
	Ostalaritzako segurtasuna, higijena 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: UC1054\_2: JATETXE-ARLOAN ERA GUZTIETAKO ZERBITZU BEREZIAK PRESTATZEA

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

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Jatetxe-arloan, aurrez ezarritako antolamendu-sistemen esparruan, zerbitzu gastronomikoak eta ekitaldi bereziak muntatzeko behar diren baliabideak antolatzeko proposamenak egitea.

EI1.1 Antolamendu-sistema egokiak identifikatzea, zerbitzu- edo ekitaldi-motaren eta eskura dauden baliabideen arabera.

EI1.2 Zerbitzuak gauzatzeko behar den informazioa eta dokumentazioa azaltzea.

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

EI1.3 Sailen artean, establezimenduaren egitura orokorraren arabera, eta kanpo-hornitzaileekin sortzen diren informazioaren eta dokumentazioaren barne- eta kanpo-zirkuituak identifikatzea.

EI1.4 Zerbitzuen garapenean lehentasunak jartzeko irizpideak zehaztea.

EI1.5 Jatetxe-arloko ekitaldi bereziak eta zerbitzu gastronomikoak muntatzeko kasu praktikoetan:

- Lokalak eta elikagai eta edarien erakustokiak muntatzeko eta dekoratzeko behar diren giza baliabideak, altzariak, ekipoak, tresnak, produktuak eta materialak identifikatzea.
- Zerbitzu jakin baterako behar diren baliabideek dakartzaten gastuak kalkulatzeko.
- Dauden baliabideekin zerbitzua emateko prozesu eraginkorrak proposatzea.
- Altzari eta ekipoen banaketa nolakoa den plano batean jasotzea, eta behar bezala justifikatzea.
- Espazio fisikoa antolatzea, eta dauden baliabideak optimizatzea.
- Zerbitzuak ahalik eta ondoena emateko dokumentazioa formalizatzea.
- Zerbitzuak emateko prozesuen eraginkortasuna zehazteko prozedurak proposatzea.

A2: Jatetxe-arloan zerbitzu bereziak emateko eta ekitaldiak antolatzeko erabili ohi diren altzariak, ekipoak, makinak eta tresnak deskribatzea eta erabiltzea, haien aplikazioen arabera eta errendimendu optimoa aintzat hartuz.

EI2.1 Jatetxe-arloko ekitaldietan eta zerbitzu berezietan erabili ohi diren ekipo-, makina-, erreminta-, tresna- eta altzari-motak, haien maneiatzeko modua eta haien arriskuak, doikuntza eta erabilerako mantentze-lanak azaltzea. EI2.2 Horrelako zerbitzuetan maiz erabiltzen diren ekipoak, makinak eta tresnak behar ez bezala erabiltzeagatik sor daitezkeen kalteak eta arriskuak identifikatzea.

EI2.3 Horrelako zerbitzuetan maiz erabiltzen diren ekipoak, makinak, erremintak, tresnak eta altzariak prest jartzea eta erabiltzea, eta haien erabilerako mantentze-lanak egitea.

A3: Jatetxe-arloko lokaletarako eta elikagaien eta edarien elaborazioen erakustokietarako dekorazioak diseinatzea, jatetxe-arloko orotariko ekitaldien eta zerbitzu berezien esparruan.

EI3.1 Dekorazio-motiboak abiapuntutzat hartuta, dekorazio-formak eta -teknikak hautatzea edo asmatzea.

EI3.2 Bozetoak edo modelo grafikoak egiteko teknika grafiko egokiak aukeratzea.

EI3.3 Diseinuko aldaketak hautematea, tamaina, erabiliko diren lehengaiak, forma, kolorea eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta.

EI3.4 Bozetoak edo modelo grafikoak behar diren teknikak aplikatzeko egitea.

EI3.5 Dekorazio-diseinua jatetxe-arloko ekitaldi edo zerbitzu berezi motara edo lokalen aukeretara egokitzea.

A4: Lokalak dekoratzeko eta girotzeko eta erakustokiak muntatzeko jeneroa, produktu gastronomikoak eta gainerako materialak erabiltzea, modu orekatu eta bezeroentzako erakargarrian kokatuz.

EI4.1 Dekoratzeko, argiztatzeko eta musikaz girotzeko erabiltzen diren baliabide nagusiak deskribatzea, eta establezimendu-motaren, lokalaren eta produktu espezifikoaren arabera egokienak direnak erabiltzea.

EI4.2 Aurrez zehaztutako konposizioetara egokitzen diren dekorazio-elementuak eta -teknikak erabiltzea.

EI4.3 Erakusgai jarriko diren produktuak zapoaren, kolorearen, tamainaren, lotzeko aukeren, kontserbatzeko tenperatura egokiaren eta urte-garaiaren arabera sailkatzea.

EI4.4 Erakustokiak diseinatutakoaren arabera muntatzea, elaborazio espezifikoak eskakizun teknikoaren eta sailkapen gastronomikoen araberrako beharrek zehaztutako ordena eta tokia espezifikoa sartuz, hainbat irizpide aintzat hartuz —produktuaren zaporea, tamaina, kolorea, izaera eta kontserbazio-tenperatura—, aurrez zehaztutako kalitate-mailak lortzeko.

EI4.5 Jeneroa, produktu gastronomikoak eta gainerako materialak diseinatutakoaren arabera kokatzea eta ordenatzea.

EI4.6 Lokala, elikagai eta edarien erakustokia eta horrelako zerbitzu edo ekitaldietarako gainerako ekipoak zentzu artistikoz dekoratzen dira, aurrez zehaztutako estandarren eta muga ekonomikoaren esparruan.

EI4.7 Elikagaiak manipulatzeari buruzko araudia betetzen da prozesu osoan.

A5: Jatetxe-arloko ekitaldiak eta zerbitzu bereziak emateko behar diren ekipoak, altzariak eta ontziak banatzea, muntatzea eta prest jartzea.

EI5. 1 Kasu praktiko batean, jatetxe-arloan aurrez ezarritako lan-aginduen edo prozeduren arabera gero zerbitzu bereziak edo ekitaldiak gauzatzeko behar diren ekipoak, altzariak eta ontziak hornitzea.

EI5.2 Zerbitzu bereziak eta ekitaldiak muntatzea, plangintzaren arabera edo alderdi hauek aintzat hartuta:

- Zerbitzu- edo ekitaldi-motaren ezaugarriak.
- Lokalaren ezaugarriak eta azalera.
- Dauden langileak, ekipoak, altzariak, ontziak, produktuak eta materialak.
- Mahaikide-kopurua.
- Ustezko bezeroen itzaropenak.
- Elaborazio gastronomikoen izaera, kontserbazio-tenperatura, zaporea, tamaina eta kolorea, erakustokietan zer ordenatan jarri erabakitzeko.

EI5.3 Horrelako zerbitzuak eta ekitaldiak muntatzeko eta prest jartzeko aurrez ezarritako prozedurei jarraitzea, alderdi hauek kontuan hartuta:

- Esleitutako ontziak eta ekipoak.
- Behar diren tenperaturak.
- Arau higieniko-sanitarioak.
- Osotasunaren dekorazioa.

EI5.4 Zerbitzu berezi bat muntatzeko kasu praktiko bat abiapuntutzat hartuta, altzari, ekipo, dekorazio-elementu eta elaborazio espezifikoaren muntaketa orokorrerako alternatiba edo konbinazio posibleak hautematea, eta haien gauzatzea justifikatzea eta proposatzea.

EI5.5 Fase honetan anomaliaren bat gertatzen bada nola jokatu behar den adieraztea.

EI5.6 Zerbitzuan erabilitako tresnak, ekipoak eta altzariak finkatutako produktuak eta prozedurak erabiliz garbitzea.

EI5.7 Bero- eta hotz-ekipoak eskatutako tenperaturetan mantentzea sukaldaritza-elaborazioen manipulazioan eta zerbitzuan, prozesuetako kontrol-baliabideei eta erreguladorei esku ez eraginez.

EI5.8 Araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasuneko zorroztzat betetzea prozesuko eragiketa guztietan.

## Edukiak

### 1. Jatetxe-arloko zerbitzu berezietarako eta ekitaldietarako instalazioak eta oinarrizko ekipoak:

- Zerbitzu bereziak eta ekitaldiak muntatzeko eta gauzatzeko erabiltzen den material berezia.
  - Aulki pilagarriak.
  - Askotariko formak dituzten mahai- eta ohol-egiturak.
  - Ontzitegiak eta *guéridorak*.
  - Mahai-zapi tirak eta hegalak.
  - Hotz- eta bero-ekipoak.
  - Ispiluak.
  - Zaitzeko oholak. Hainbat forma, tamaina eta koloretako ontziak. Zaitzeko tresnak.
  - Dekorazio-elementuak.
- Jangelak eta espazioen banaketa. Planoak.
- Ekipo, makina, erreminta, tresna eta altzarien maneiua, arriskuak, doikuntza eta erabilerako mantentze-lanak.
- Ekipoak, makinak eta tresnak gaizki erabiltzeak ekar litezkeen kalteak.

### 2. Jatetxe-arloko zerbitzu bereziak:

- Oturuntza eta cateringa. Kontzeptua. Motak. Ezaugarriak. antolakuntza. Plangintza. Zerbitzua. Oturuntzaren eta cateringaren arteko desberdintasunak.

- Mahaien muntaia jatetxe-arloko zerbitzu berezietan:
  - Inperiala.
  - U-forman.
  - I-forman.
  - T-forman.
  - Lauki-forman.
  - Giltza-zulo forman.
  - Orrazi-forman.
  - Buruxka-forman.
  - Amerikar eran.
- Zerbitzu bereziak emateko giza baliabideak eta baliabide materialak. Langileak. Hornikuntza.
- Zerbitzu bereziak komertzializatzea: Sustapena. Publizitatea. salmenta,
- Salmenta eta bezeroekiko harremana. Kontratuak. Gordailuak. Probak.
- Sailen arteko koordinazioa. jarduerak eragiten dieten sailak. Zerbitzu-agindua.
- Zerbitzu berezien fakturazioa. Gastuak. Irabaziak. Ebaluazioa.

### 3. Jatetxe-arloko beste ekitaldi batzuk:

- Buffeta: Kontzeptua. Motak: eserita, zutik eta lagundua edo ez. Ezaugarriak. Espazioaren neurriak eta banaketa. Bezero-kopurua Buffet-egitura motak, haien ezaugarrien arabera Erakustokien muntaketa, kokapena eta banaketa
- Erakustokietan jartzeko produktuen sailkapena, aldagaien arabera. Zaporea. Kolorea, Tamaina. Kontserbazio-tenperatura egokia. Urte-garaiak.
- Elikagaien banaketa erakustokietan eta buffet-mahaietan.
- Jatetxe-arloko zerbitzu berezirako hotz- eta bero-tresnen eta euskarri-tresnen banaketa.
  - Beste zenbait ekitaldi.
  - *Coffee break* eta koktelak. Kontzeptua. Antolakuntza.
  - Laneko bilerak: antolakuntza. Motak:
  - Eskola.
  - antzokia.
- Elikagaiak manipulatzeko eta erakusteko arauak.

### 4. Erakustokien dekorazioa eta muntaketa:

- Jatetxe-arloko ekitaldi berezietan eta zerbitzuetan lokalak dekoratzeko bozeto sinpleak diseinatzea.
- Lekuak berritzeko eta dekoratzeko dauden joerak edo aldaketak.
- Kolorea eta haren eragina: koloreen teoria.
- Landareak eta loreak jatetxe-arloan: espazioen eta mahaien dekorazioa.
- Buffeten dekorazioa, mota eta gai nagusia aintzat hartuta.
- Mahai-zentroak.
- Dekorazio-elementuak.
- Argia eta girotzeko musika jatetxe-arloan: motak, intentsitateak, elementuak.

## 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