

## OKINTZA ETA GOZOGINTZA

 GAZTELERA



### TITULAZIO OFIZIALA

- > 2.000 ORDU.
- > 2 IKASTURTE AKADEMIKO.



### GAITASUN PROFESIONALAK

- > Okintzako, opilgintzako, gozogintzako krema, masa eta pasta mota oro manipulatzea, prestatzea, kontserbatzea eta aurkeztea.
- > Jatetxeko postreak prestatzea eta aurkeztea.
- > Gozogintzako, izozkizko, txokolatzeko produktuak eta beste elaborazio batzuek prestatzeko operazioak burutzea eta kontrolatzea.
- > Lehengaien eta gai osagarrien zein amaitutako produktuen hornidura, biltegiatzea eta banatzea kontrolatzea.
- > Une orotan segurtasun eta higiena arauak eta praktikak jarraitzea.



### SARTZEKO BALDINTZAK

DBH graduatua / LH I / 2. BUP / Oinarrizko Lanbide Heziketa zikloa edo Erdi Mailako zikloetara sarbide froga.



### IKASKETA PLANA

#### 1. IKASTURTEA

- > Okintzako, opilgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.
- > Gozogintza-opilgintzako elaborazioak.
- > Gozogintzako oinarrizko prozesuak.
- > Gozogintzako elaborazioa eta beste espezialitate batzuk.
- > Elikagai industriako lanak eta biltegiaren kontrola.
- > Elikagaien manipulaziorako segurtasun eta higiena.
- > Ingeles teknikoak.
- > Lantokiko prestakuntza: Gipuzkoako enpresetan praktikak.

#### 2. IKASTURTEA

- > Okintzako eta gozogintzako produktuen aurkezpena eta salmenta.
- > Sukaldaritza postreak.
- > Lantegiko Produktuak.
- > Enpresa eta ekimen ekintzailtza.
- > Lan prestakuntza eta orientabidea.
- > Prestakuntza lantokian.

### LAN IRTEERAK:

- > Okina.
- > Gozogilea.
- > Izozkigilea.
- > Jatetxeko gozogilea.

## Osatu zure formakuntza

### ERDI MAILAKO BESTE HEZIKETA ZIKLO BAT:

- Sukaldaritza eta Gastronomía.
- Sukaldaritzako Zerbitzuak.

### DIRUZ LAGUNDUTAKO ZIURTAGIRI PROFESIONALA

### ZUZENEAN GOI MAILAKO ZIKLOETARA:

- Sukaldaritza zuzendaritza.
- Turismo Ostatuena Kudeaketa.



### Titulazio bikoitza:

#### BI TITULAZIO HIRU URTETAN

- > Okintza eta gozogintza teknikaria (2 urte)
- > Retail sektoreko freskoetako espezialista (1 urte)
- > Okintzan eta artisau-opilgintzan espezialista

## Enpresa laguntzaileetan praktikak:

CASA ARAMENDIA, S.L., GROSPAN, JOSE ARRUTI ALKAIN (PASTELERÍA ARRUTI), MARCELA HARSICH Y OTRO C.B. (PASTELERÍA MEYVI), OGITXU OKINDEGIA, S.L., PASTELERÍA CANDY, C.B., SARA HERNÁNDEZ MARTÍN (ALKHEMI LABORATORY), GROSPAN, S.L., LUQUE PASTELERÍA GOURMET, PANADERÍA ANTZIOLA, S.L., PANIFICADORA HERNANI, S.L., THE LOAF BAKERIES, ...