

# SUKALDARITZA ETA JATETXE ARLOA

 GAZTELERA



## TITULAZIO OFIZIALA

- > 2.000 ORDU.
- > 2 IKASTURTE AKADEMIKO.



## GAITASUN PROFESIONALAK

- > Autonomiaz garatzea, sukaldeko elaborazio errazen prestakuntza eta kontserbazioa, hala nola jatetxe-arloko eta catering establezimenduetako elikagaien eta edarien prestakuntza eta aurkezpen operazioak, bezeroaren zerbitzua eta arreta prozesuetan laguntza emanez; xedatu kalitate protokoloak jarraituz, higienarako, lan arriskuen prebentziorako eta ingurumenaren babeserako arauak zainduz, erantzukizun eta ekimen pertsonalarekin eta gaztelaraz komunikatuz ahoz zein idatziz, eta bere kasuan hizkuntza koofizial propioaren edota atzerriko beste hizkuntza baten bidez.



## LANBIDE GAITASUNAK

- > Sukaldaritzako oinarrizko operazioak.
- > Jatetxeko eta tabernako oinarrizko operazioak.
- > Catering oinarrizko operazioa.
- > Elikagaien industriako mantenuaren eta barne garraioaren laguntzaile operazioak.
- > Merkataritzaren laguntza jarduerak.



## SARTZEKO BALDINTZAK

16 eta 17 urte beteta izatea hasiera ikasturteko abenduaren 31 baino lehen. Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzaren titulua ez eskuratu izana. 15 urteko ikasleak, DBH 2. Maila amaitu eta 3. erako sarbidea eskuratu ez dutenak.



## IKASKETA PLANA

### MODULU PROFESIONAL ESPEZIFIKOAK:

- > Aurretiko elaborazioen oinarrizko teknikak.
- > Sukaldaritza ekoizpenerako oinarrizko prozesuak.
- > Lehengaien hornikuntzan eta kontserbazioan eta manipulazioaren higienean.
- > Oinarrizko zerbitzu teknikak.
- > Elikagaiak eta edariak elaboratzeko oinarrizko prozesuak.
- > Kolektibitate eta catering zerbitzuetarako materialen prestakuntza eta muntaketa.
- > Bezeroaren arreta.
- > Lan-prestakuntza eta orientabidea.
- > Lantokietan prestakuntza (enpresetan praktikak).

### IZAERA OROKORREKO MODULUAK:

- > Zientzia aplikatuak I eta II.
- > Komunikazioa eta gizartea I eta II.

### ORIENTAZIOA ETA TUTORETZA

## LAN IRTEERAK:

- > Sukaldeko laguntzailea.
- > Ekonomato laguntzailea elikagaien eta edarien ekoizpen unitatetan eta zerbitzuetan.
- > Aretoko zerbitzariaren laguntzailea.
- > Taberna-kafetegiko zerbitzariaren laguntzailea.
- > Barman laguntzailea.
- > Sukaldeko laguntzailea elaborazio simple eta azkarreko establezimenduetan (tapak, plater konbinatuak, besteren artean).
- > Ekonomato laguntzailea, elikagaien eta edarien ekoizpen unitateetan eta zerbitzuetan.

## Osatu zure formakuntza

### ERDI-MAILAKO GRADUETARA ZUZENEAN:

- Sukalde eta Gastronomía.
- Okintza eta gozogintza.



## Titulazio bikoitza:

### BI TITULAZIO HIRU URTETAN

- > DBH titulua.
- > Sukaldaritzako oinarrizko profesional titulua.