

Goi Mailako
Lanbide
Heziketa

Ostalaritza
eta turismoa

Sukalde zuzendaritzako goi mailako teknikaria



Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra



Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtsa

El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

Sukalde zuzendaritzako goi mailako teknikaria Zure etorkizuneko bizibidea

Ziklo hezigarri hau amaitzen duzunean kalifikatuta egongo zara hurrengo jarduera profesionalak garatzeko:

Sukaldaritzako zuzendaritza eta produkzioa

- Elikagaiak manipulatzeko, kontserbatzeko eta lehengoratzeko era guztietako teknikak aplikatzea eta haien exekuzioa gainbegiratzea.
- Sukaldaritzako prestakin oinarrikoak, konplexuak eta aplikazio anitzekoak prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatu eta gainbegiratzea.
- Sormenezko eta egile-sukaldaritzako jakiak prestatu eta aurkezteko prozesuak garatu eta gainbegiratzea.
- Gozogintzako era guztietako produktuak prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatu eta gainbegiratzea.
- Elikagaiak dastatzea, aukeratzeko eta ostalaritzan erabiltzeko.
- Ostalaritzan segurtasunerako, higienerako eta ingurumen babeserako arauak betez jardutea.
- Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.
- Hornidura prozesuak kudeatzea jatetxe arloan.
- Sukaldaritzako ekoizpen prozesuak antolatzea.
- Sukaldaritzako ekoizpen unitateak administratzea.

Jatetxe arloko zuzendaritza

- Ekoizpen unitate bat zuzendu eta kudeatzea jatetxe arloan.
- Hornidura prozesuak kudeatzea jatetxe arloan.
- Jatetxe baten kudeaketa ekonomiko-finantzariora egitea.
- Kalitate, ingurumen eta segurtasun kudeaketa egitea jatetxe arloan.
- Jatetxe arloko eskaintzak diseinatu eta merkaturatzea.
- Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, bere kasako erabiltzailearen mailan.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

www.educacion.navarra.es

Ostalaritza eta turismoa

KONTUAN HARTU BEHAR DUZUNA

Lanbide profil hau dutenek enpresa handietan zein ertain eta txikietan lan egiten dute, batik bat ostalaritza sektorean eta, zehazki, jatetxeen azpisektorean. Jatetxe txikietan maiz jabea bera izaten da sukaldeko arduraduna. Establezimendu pribatuetan garatu ohi dute beren lanbide jarduera, baina establezimendu publikoetan ere aritzen ahal dira, funtsean hezkuntzaren, osasunaren eta gizarte zerbitzuen sektoreetan. Beren kasa aritzen ez direnean, establezimenduko zuzendaritzaren mende egiten dute lana, hura hotela izan nahiz bestelako ostatua edo jatetxea izan.

Hauek dira jarduera eta lanpostu aipagarrienak:

- Janari-edarien zuzendaria.
- Sukaldeko zuzendaria.
- Sukaldaritzako ekoizpen burua.
- Sukaldeburua.
- Bigarren sukaldeburua.
- Catering lanetako burua.
- Partidaburua.
- Sukaldaria.
- Ekonomatuko eta sotoko arduraduna.

ZIKLOAREN MODULUAK

- Lehengaien horniduraren kontrola.
- Aurretiatzko elaborazio eta kontserbazio prozesuak sukaldaritzan.
- Sukaldaritzako elaborazio prozesuak.
- Ekoizpenaren kudeaketa sukaldaritzan.
- Kalitatearen eta elikagaien segurtasun eta higienearen kudeaketa.
- Giza baliabideak eta lantaldeen zuzendaritza jatetxe arloan.
- Ingelesa I / II.
- Enpresa eta ekimena.
- Pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak sukaldaritzan.
- Gastronomia eta elikadura.
- Administrazio- eta merkataritza-kudeaketa jatetxe arloan.
- Sukaldaritzako elaborazio prozesu aurreratuak.
- Lanerako prestakuntza eta orientazioa.
- Sukalde zuzendaritzako proiektua.
- Lantokietako prestakuntza.