

**Erdi Mailako
Lanbide
Heziketa**

**Ostalaritza
eta turismoa**

Sukaldaritza eta gastronomiako teknikaria



**Nafarroako
Gobernua**  **Gobierno
de Navarra**



**UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA**

Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtza
El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

Sukaldaritza eta gastronomiako teknikaria

Zure etorkizuneko bizibidea

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

Sukaldaritza

- Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
- Mota guztietako elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa egitea.
- Aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea.
- Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.

Gozogintza

- Gozogintzako eskaintza errazak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
- Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio anitzeko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
- Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak prestatzea eta aurkeztea.
- Jatetxe arloan segurtasun eta higiene arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.

Osatu gabeko lanbide kualifikazioak

Okintza eta opilgintza

- Okintza-industrian segurtasun eta higiene araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa betetzea.

Pastelgintza eta gozogintza

- Elikagaien industrian segurtasun eta higiene araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa betetzea.

KONTUAN HARTU BEHAR DUZUNA

Profesional honek nagusiki ostalaritza sektoreko enpresa handietan, ertainetan zein txikietan garatzen du bere lanbide jarduera, baina bere kontura ere lan egin dezake jatetxeen azpisektoreko establezimendu txikietan. Lanbide hau janari eta edarien aurretiazko elaborazioa egiteko, horiek prestatzeko eta, hala badagokio, zerbitzatzeko prozesuak egiten dituzten produktzio eta zerbitzugintzako sektoreetan eta azpisektoreetan garatzen da, esate baterako ostalaritza sektorean eta, horren baitan, hotel eta jatetxe azpiarloetan (tradizionalak, modernoak eta kolektiboak). Horrez gain, elikagai gordinen aurretiazko elaborazioan eta horiek merkaturatzen aritzen diren establezimenduetan, janari prestatuetan espezializatutako dendetan, elikagaiak biltegitratzen, ontziratzen eta banatzen aritzen diren enpresetan eta beste zenbaitetan.

Hauak dira jarduera eta lanpostu aipagarrienak:

- Sukaldaria.
- Partidaburua.
- Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko langilea.

ZIKLOAREN MODULUAK

- Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
- Sukaldaritzako teknikak.
- Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak.
- Enpresa eta ekimena.
- Eskaintza gastronomikoak.
- Sukaldaritzako produktuak.
- Sukaldaritzako postreak.
- Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena.
- Lanerako prestakuntza eta orientazioa.
- Lantokietako prestakuntza.