

**Goi Mailako
Lanbide
Heziketa**

**Ostalaritza
eta turismoa**

Jatetxe arloko zerbitzuetako 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**

Jatetxe arloko zerbitzuetako teknikaria

Zure etorkizuneko bizibidea

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

Jatetxeko zerbitzuak

- Elikagaiak eta edariak aretoan zerbitzatzeko prozesuak garatzea.
- Ardoak zerbitzatzeta eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea.
- Bezeroen aurrean platerak elaboratzea eta amaitzea.
- Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea.
- Ostalaritzan segurtasun eta higiene arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.
- Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarritzko erabiltzailearen mailan.

Tabernako eta kafetegiko zerbitzuak, ondoko gaitasun unitate hauek biltzen dituena

- Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesuak garatzea.
- Ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.
- Ardoak zerbitzatzeta eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea.
- Taberna-kafetegiko eskaintzako berezko elaborazio errazak prestatzea eta erakusgai jartzea.
- Taberna-kafetegia kudeatzea.

- Ostalaritzan segurtasun eta higiene arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.
- Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarritzko erabiltzailearen mailan.

Lanbide kualifikazio osagabeak

Okintza eta opilgintza, ondoko gaitasun unitate hauek biltzen dituena

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

Pastelgintza eta gozogintza, ondoko gaitasun unitate hauek biltzen dituena

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

Gozogintza, ondoko gaitasun unitate hauek biltzen dituena

- Ostalaritzan segurtasun eta higiene arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.

Sukaldaritza, ondoko gaitasun unitate hauek biltzen dituena

- Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

www.educacion.navarra.es/eu/web/dpto/formacion-profesional

Ostalaritza eta turismoa

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 sektoreko establezimendu txikietan. Lanbide hau elikagaiak eta edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko prozesuak egiten dituzten produkzio sektoreetan eta azpisektoreetan garatzen da, esate baterako ostalaritza sektorean eta, horren baitan, hotel eta jatetxe arloetan (tradizionalak, modernoak eta kolektiboak).

Hauek dira jarduera eta lanpostu aipagarrienak:

- Taberna-kafetegiko edo jatetxeko zerbitzaria.
- Mailako burua.
- Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko langilea.
- Tabernaria.
- Sommelier-laguntzailea.
- Garraiobideetako zerbitzuetako laguntzailea.

ZIKLOAREN MODULUAK

- Taberna-kafetegiko oinarrizko eragiketak.
- Jatetxeko oinarrizko eragiketak.
- Ardoa eta zerbitzua.
- Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena.
- Oinarrizko ingelesa I.
- Jatetxe arloko komunikazio teknikak.
- Enpresa eta ekimena.
- Eskaintza gastronomikoak.
- Taberna-kafetegiko zerbitzuak.
- Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak.
- Ingelesa.
- Laneko prestakuntza eta orientazioa.
- Lantokietako prestakuntza.