

**Erdi Mailako
Lanbide
Heziketa**

**Elikagaien
industriak**

Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako 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

Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikaria

Zure etorkizuneko bizibidea

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

Okintza eta Opilak

- Okintzako eta opilgintzako oreak egiteko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea.
- Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, osaera, dekorazioa eta ontziratzea egitea eta/edo gidatzea.
- Okintza-industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea.
- Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea.
- Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.
- Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea.

Pastelgintza eta konfiteria

- Lehengaien eta osagarrien eta amaitutako produktuen hornikuntza, biltegitratzea eta bidalketa kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea.
- Pastelgintzako eta gozogintzako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak egiteko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea.
- Gozogintzako, txokolategiko, galletagintzako eta beste elaborazio batzuetako produktuak egiteko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea.

Gozogintza

- Gozogintzako eskaintza errazak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
- Pastelgintzako eta gozogintzako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak egiteko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea.
- Ore eta pastekin, sukaldeko postreekin eta izozkiekin egindako produktuak egitea eta aurkeztea.
- Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea.

KONTUAN HARTU BEHAR DUZUNA

Batez ere okintzako, gozogintzako eta konfiteriako produktuak egiten dituzten artisaу-lantegietan edo erdi-industrialetan egingo duzu lan, bai eta ostalaritza-sektorean, sukaldaritzako azpisektorean eta norberaren edo besteren konturako elaboratzaile gisa ere. Okintzako, gozogintzako eta gozogintzako produktuak egiten eta saltzen dituzten establezimenduetan ere jardungo duzu elikagaien merkataritzaren sektorean.

Hauek dira jarduera eta lanpostu aipagarrienak:

- Opilen egilea.
- Oreen eta pizza-oinarrien egilea.
- Gozogilea.
- Pastelen egilea eta dekoratzailea.
- Gozogilea.
- Turroigilea.
- Karameluen eta gozokien egilea.
- Kakao- eta txokolate-produktuen egilea.
- Txurrogilea.
- Galleta-egilea.
- Jatetxe-arloko postreen egilea.

ZIKLOAREN MODULUAK

- Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.
- Okintzako eta opilgintzako elaborazioak.
- Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak.
- Biltegiko eragiketak eta kontrola elikagaien industrian.
- Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena.
- Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta.
- Lanerako preatakuntza eta orientazioa.
- Gozogintzako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak.
- Jatetxe-arloko postreak.
- Gozogintzako produktuak.
- Enpresa eta ekimena.
- Lantokietako prestakuntza.

+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

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