

ESPEZIALIZAZIO IKASTAROAK



TITULAZIO OFIZIALA

- > 990 ORDU.
- > IKASTURTE AKADEMIKO 1.



SARTZEKO BALDINTZAK

Hona hemen espezializazio-ikastaro honetarako sarbidea ematen duten tituluak:

- Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikaria.
- Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikaria.
- Elikagaien merkaturatze-teknikaria.
- Sukaldaritza Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria.

Honela lan egin zenezake:

- > Okintzako maisua
- > Opilen egilea
- > Pizza-oreak eta -oinarriak egitea
- > Gozogilea
- > Artisau-okintzako produktuen dastatzailea.

Irteera profesionalak:

Espezializazio-ikastaro hori gainditu dutela egiaztatzen duen ziurtagiria lortu duten pertsonak, nagusiki, okintzako, gozogintzako eta gozogintzako produktuak egiten dituzten artisau-lantegietan edo erdi-industrialetan egin ahal izango dute 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 egiten du lan elikagaien merkataritzaren sektorean.

OKINTZAN ETA ARTISAU-OPILGINTZAN ESPEZIALIZAZIOA

IKASKETA PLANA

Lanbide-moduluak honako hauek dira:

- > Hazkuntzarako masa amak eta hobespenak. (80h)
- > Hotzaren teknologia artisau-okindegiari aplikatuta. (60h)
- > Zereal tradizionalen, berezien eta sasizerealen artisau-ogiak. (140h)
- > Artisau-opilak eta hostoreak. (140h)
- > Okintzako produktuak dastatzea eta uztartzea. (40h)
- > Gozogintza eta gozogintza artisauak. (140h)
- > Prestakuntza praktiko duala enpresan. (390h)

ZER IKASIKO DUZU

- > Instalazioak, ekipoak, makinak eta erremintak prestatu eta mantentzea, garbitasuna, funtzionamendua eta kalitatea, segurtasuna eta eraginkortasuna bermatuta.
- > Hotza eta beroa ekoizteko ekipoak eta sistemak programatzea, produktu erdibukatuak kontserbatzeko, elaboratzeko eta egosteko erregulatuz.
- > Lehengaien kontserbazioan hotz-teknika positiboak eta negatiboak aplikatzea, produktuen hotz-katea bermatuta.
- > Laborantzako ama-masak eta zereal-hobespenak lortzea, teknika egokiak aplikatuta, prozeduraren eta ore motaren, okintzako produktuen eta artisau-opilen arabera.
- > Okintzako eta artisau-opilgintzako masak lortzea, laborantzako ama-masetatik eta zereal eta sasizerealen hobespenetatik abiatuta, eta teknika egokiak aplikatzea masa motaren eta prozeduraren arabera, produktu gozoak eta gaziak egiteko erabiliz, okintzako eta artisau-opilgintzako betegarriekin edo gabe.
- > Okintzako eta artisau-opilgintzako produktuak lortzea, egosteko, akabera emateko eta aurkezteko teknikak eta prozedurak aplikatuta.
- > Pieza gozoak eta gaziak egiteko hostopil-masak lortzea, tolesteko teknikak, atsedan-denborak eta kontserbazioa kontrolatuta, ondoren erabiltzeko.
- > Hostopil gozoko eta gaziko produktuak egitea hostopil-masetatik abiatuta, egosteko teknikak kontrolatuta, eta piezen dekorazio- eta akabera-teknikak aplikatuta
- > Azken produktuak dekoratzea eta konposatzea salmenta, erakusketa eta lehiaketetarako, egungo eta etorkizuneko eskariaren kontsumoa sustatuz.
- > Okintzako eta artisau-opilgintzako produktu erdibukatuak eta amaituak aztertzea eta dastatzea, eta azkar ezarritako analisi- eta kontrol-parametroekin lotzea.
- > Bezeroei okintzako eta artisau-opilgintzako produktuak uztartzea eta gomendatzea, lagundu eta osa ditzaketen sukaldaritzako produktuekin eta elaborazioekin lotuz.
- > Elaborazioen etiketatze-araudia bermatzea, elikagaien kontsumoan eta dastatzean alergiak, intolerantziak eta intoxikazioak saihestuz.
- > Produktzio-prozesuan laneko arriskuen prebentzio-neurriak eta protokoloak aplikatzea, pertsonen, lan-ingurunearen eta ingurumenaren kalterik ez egiteko.