

ERDI MAILAKO HEZIKETA ZIKLOA: SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIA

Lan eremuko lanbide nagusiak:

Edozein motako establezimendu eta/edo ostatuko sukaldaria.

Partida-burua.

Hotel, jatetxe, ospitale, kolektibotasunen enpresa eta abarren ekonomatu eta sotoko departamentuko langilea.

Funtzioak, gaitasun orokorra

Elikagai-mota guztiak maneiatzeko, prestatzeko, mantentzeko eta aurkezteko eragiketa guztiak egitea; eskaintza gastronomikoak prestatzea eta zerbitzu-jardueretan laguntzea, ezarritako kalitatea eta helburu ekonomikoak lortuz eta uneoro segurtasun eta higienari buruzko arautegia eta praktikak aplikatuz.

Moduluak (ikasgaiak)

Enpresa eta ekimen sortzailea

Ingeles teknikoa

Eskaintza gastronomikoak

Jatetxe arloko postreak

Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa

Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzako prozesuak

Sukaldaritzako produktuak

Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena

Sukaldaritzako teknikak

Lantokiko prestakuntza

Lan-prestakuntza eta –orientabidea