

# XEDAPEN OROKORRAK

## HEZKUNTZA SAILA

### 3305

*AGINDUA, 2019ko ekainaren 24koa, Hezkuntzako sailburuarena, zeinaren bidez ezartzen baitira lanbide-heziketako bost espezializazio.*

Euskal Autonomia Erkidegoko Autonomia Estatuaren 16. artikuluen arabera, Euskal Autonomia Erkidegoak du irakaskuntzaren gaineko eskumena –irismen, maila eta gradu guztietan eta modalitate eta espezialitate guztietan–, hargatik eragotzi gabe Konstituzioaren 27. artikulua eta hori garatzen duten lege organikoak, Konstituzioaren 149.1.30.a artikulua Estatuari esleitzen dizkion ahalmenak, eta berau betetzeko eta bermatzeko beharrezko ikuskapena.

Lanbide-heziketari eta kualifikazioei buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren helburua, zehazki, honako hau da: lanbide-prestakuntza, kualifikazio eta akreditazioen sistema integrala antolatzea, prestakuntza-modalitate desberdinen bidez gizartearen eta ekonomikoaren eskariei eraginkortasunez eta gardentasunez erantzuteko. Era berean, funts publikoekin sostengatzen den prestakuntza-eskaintzak bizialdi osoko prestakuntzari bide eman behar diola eta hainbat asmo eta egoera pertsonal nahiz profesionaletara egokitu behar duela ezartzen du.

Lan-arloan, Autonomia Estatuaren 12.2 artikuluan xedatutakoaren arabera, Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazio Orokorrari dagokio estatuaren legeria betearazteko eskumena, batez ere hemen esanguratsuena den honetan, eta, horretarako, langileen kualifikazioa eta prestakuntza integrala bultzatuko ditu.

Pertsonen enplegarritasuna hobetzeko, bai epe laburrean, bai epe luzean, estrategia eta mekanismo berriak eskatuko dira. Alde batetik, eskumenak eskuratzeko prozesuetan eman beharreko orduak areagotuko dira, gero eta konplexuagoak diren eremuek eskatzen duten espezializazio-maila altuagoa lortzeko bide bakar gisa. Bestetik, gaur egungo lehiakortasun-egoerara egokitutako prestakuntza eta konpetentziak dituzten langileak eskatzen dira, eta horrek berekin dakar orain arteko eskemak haustea; hau da, «lanpostura» bideratutako prestakuntza-eredua atzean utzi eta «lanbide-eremura» bideratutako eredu berri bat hartzea. Paradigma-aldaketa horrek pertsona du ardatz, pertsonen gaitasun tekniko, pertsonal eta sozialak eskuratzeko eta finantzatzea sustatzen baitu. Hartara, bermatzen da pertsona horiek zenbait arlotarako balioko dutela eta funtzionalitate handiagoa izango dutela.

Produktzio-egituraren benetako beharrezanetara gehien egokitzen diren kualifikazioak ezarriz, hauek ahalbidetu behar dira: alde batetik, lanbide-heziketa ikasten ari diren pertsonen prestakuntza enpresen gero eta beharrezan espezializatuetara egokitzea, eta, bestetik, langileen kualifikazioa hobetzea, enplegua sortzen duten produktzio-sektoreek eskatzen dituzten gaitasunak emanez.

Lanbide-heziketa hobetzeko, eraginkortasunari dagokionez, eskaintza espezializatu, eta lan-merkatuaren beharrezanetara gehiago egokituta planifikatu behar da, bereziki azaleratzen ari diren sektore eta lanpostuetan. Hala, enplegu gehiago sortuko dute, eta estrategikoak izango dira Euskal Autonomia Erkidegoko ekonomiaren etorkizunerako.

Testuinguru horretan, lanbide-heziketa elementu giltzarria da egungo eta etorkizuneko lanpostuetarako eskatzen diren kualifikazioei erantzuteko.

Ekonomiarako esanguratsuak diren ekoizpen-sektoreetatik datorren eskari ugari dagoenez, pertsonen enplegagarritasuna egokitu eta hobetzeari nahiz ekoizpen-sarean espezializazio altuena duten eskariei erantzun azkarra emango dieten prestakuntza-programak bultzatzeko beharrezana sortzen da. Hala, Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioak prestakuntza-programa horien ziurtagiriak eman ahal ditu. Halaxe ziurtatutako programek, edonola ere, ez dute titulu edo ziurtagiri akademikoa, lanbide-ziurtagiria edo ziurtagiri partzial metagarria emango, eskumenak ez baitaude Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalean sartuta.

Hezkuntza Sistemako Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuan (otsailaren 2ko 14/2016 Dekretuaren bidez aldatua), zehazki, Euskal Autonomia Erkidegoko lanbide-espezializazioko programak ezartzen dira, lanbide-heziketaren eremuan, bai eta horien aitorpena eta ziurtapena ere, indarreko araudi-esparruan duten balioa egiaztatzeko.

Horregatik, Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 28ko 4/2018 Legearen V. kapituluaren ezartzen da Lanbide Kualifikazio eta Espezializazioen euskal esparrua.

Legeak lanbide-kualifikazio eta -espezializazioen euskal esparrua arautzen du, gure lan-merkatuari erantzun ahal izateko, lanbide-heziketako sistema orokorraren bidez.

Esparru horretan sartuko dira Euskal Autonomia Erkidegoko lanbide-espezializazioko programen ziurtagiriak eta egiaztatzeak. Bizialdi Osoko Ikaskuntzari buruzko Legean ezarrita dago jada hainbat bide erabiliz ikaskuntza-jarduerak egiaztatzeko sistema. Lege honen bidez, orduan arautu zena osatu nahi da, eta berariaz aipatzen da bereziki sustatu nahi den jarduera bat: lanbidearen eremuko espezializazio-programak. Ezinbestekoa da jarduera horien balioa aitortzea eta ziurtatzea indarrean dagoen araudiaren esparruan.

Erreferente horiek gogoan izanda aztertu dira gure ekonomiako ekoizpen-sektore estrategikoen eskariak, eta, halaxe definitu dira agindu honetan jaso diren lanbide-espezializazioko programak.

Agindu honek osatzen du Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kulturako sailburuaren 2016ko uztailaren 27ko Aginduaren bidez argitaratutako lanbide-espezializazioko programen katalogoa (Agindua, 2016ko uztailaren 27koa, Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kulturako sailburuarena, zeinaren bidez lanbide-espezializazioko zazpi programa eta horiek baimendu eta emateko baldintza orokorrak ezartzen baitira), Hezkuntzako sailburuaren 2016ko abenduaren 23ko Agindua, zeinaren bidez lanbide-espezializazioko bost programa ezartzen baitira; Hezkuntzako sailburuaren 2018ko urriaren 16ko Agindua, zeinaren bidez lanbide-espezializazioko lau programa ezartzen baitira; izan ere, lanbide-espezializazioko beste bost programa eransten zaizkio.

Horregatik guztiagatik, honako hau

#### EBAZTEN DUT:

##### 1. artikulua.– Xedea.

1.– Agindu honen xedea da eranskinetan jasotako lanbide-espezializazioko bost programaren egitura ezartzea, Euskal Autonomia Erkidegoaren esparruan Hezkuntza Sistemako Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 12 ter artikuluan ezarritakoaren arabera.

2.– Agindu honen eranskinean aipatzen diren espezializazio-programak, zeinen egitura zehazten baita, honako eranskin hauetan aipatzen dira:

I. eranskina: Alanbre- edo tutu-konformazio bidezko produktuen diseinua eta fabrikazioa.

II. eranskina: Industria aeroespazialerako pieza aeronautikoen fabrikazio aurreratuko espezializazio-programa.

III. eranskina: Sukaldaritza adimenduna, sukaldaritza jasangarria.

IV. eranskina: Kalitate-kontrol metrologikoa.

V. eranskina: Lagundutako kudeaketa eta planifikazioa industria-muntaketako prozesuetan (DEMAI).

2. artikulua.– Programen helburuak.

1.– Programa hauek Euskal Autonomia Erkidegoko ekoizpen-sektore estrategiko desberdinek eskatutako kualifikazio bereziko beharrianak asetzera bideratuta daude, batez ere industriaren eremuan, beren lehiakortasuna hobetu ahal izateko.

2.– Era berean, programa hauek lanbide-heziketa ikasten duten pertsonen enplegagarritasuna hobetzeko aukera emango dute, bai eta tituludunen eta profesional kualifikatuen enplegagarritasuna hobetzeko ere, ezagutzak sakontzea eta ekoizpen-sektore jakin batzuek eskatutako kompetentzia profesionalak handitzea ahalbidetuz.

3. artikulua.– Garapena.

1.– Programa hauek, lehenetsunez, lanbide-heziketako zentroyen eta enpresen artean jarduerak txandakatuz garatzen dira. Lanbide-espezializazioko programa bakoitza martxan jartzeko planifikazioan berariaz zehaztuko da programa bakoitzak lanbide-heziketako zentroetan nahiz enpresetan izango duen garapena, eta, edonola ere, programa bakoitza emateko modu, egitura eta baldintzen definizioa zainduko da.

2.– Programa ematen duten irakasleen artean, zentroak koordinatzaile arduradun bat izendatu beharko du, zentroan eta enpresetan ebaluazio-prozesua koordinatu dezan.

4. artikulua.– Eskaintza eta baimena.

1.– Lanbide Heziketako Sailburuordetzak, hezkuntzaren gaineko eskumena duen sailaren menpeko lanbide-heziketako zentroetan planifikatu ahalko du edo beste administrazio batzuen menpeko zentroetan edo zentro pribatuetan baimendu ahalko du, azken horiek eskatuta, lanbide-espezializazioko programen eskaintza, betiere zentro horiek baimen egokia badute eta programara lotutako prestakuntza-zikloren bat edo batzuk ematen ari badira, dagokion curriculumeko a) atalean adierazitakoaren arabera.

2.– Bi urtetik gorako iraupena duten ikas-ekinezko araubideko lanbide-prestakuntza dualeko planetako prestakuntza osagarri gisa jasotako lanbide-espezializazioko programen kasuan, Lanbide Heziketako Sailburuordetzak plan horiek baimentzen baditu, horietan sartutako lanbide-espezializazioko programaren baimena ere inplizitua izango da.

3.– Hezkuntza Sistemako Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 12. ter artikuluko 3. zenbakian adierazi bezala (dekretu hori Hezkuntza Sistemako Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 2ko 14/2016 Dekretuaren bidez aldatu zen), salbuespen gisa, eta Lanbide Heziketako

Sailburuordetzak aldez aurretik baimenduta, lanbide-espezializazioko programa horiek Lanbide Heziketako tituludunei eta programa ematen laguntzen duten enpresek horretarako proposatzen dituzten profesionalei eskaini ahal izango zaizkie, baldin eta ezarritako esperientzia- eta prestakuntza-eskakizunak betetzen badituzte Hala bada, lehendabizi ikas-ekinekoak egingo dira, enpresako prestakuntza-egonaldiarekin txandakatuta. Eskaintza-modalitate horretarako eskaria behar bezala arrazoituta egon beharko da, eta salbuespen hori justifikatzen duten arrazoiak azaldu egongo dira.

4.– Edozein kasutan, programaren antolaketaren berezko alderdiez gain, eskarian berariaz adierazi beharko dira lanbide-heziketako zentroko irakasleak eta programa ematen parte hartzen duten enpresen instruktoreak, espezialitatearen, prestakuntzaren eta esperientziaren gaineko baldintzak bete ote diren egiaztatze aldera. Informazio horren ordez, prestakuntza-zentroko zuzendariak eta enpresaren ordezkariak sinatutako aitortpena aurkeztu ahalko da, eta, bertan, jarduera hasi baino lehen behar den kualifikazioa duten langileak jarriko dituztela adieraziko da. Egoera hori jarduera hasi baino lehen egiaztatu beharko da, Prestakuntza eta Ikaskuntza Zuzendaritzako pertsona titularrak eskatuta.

5. artikulua.– Prestakuntza-zentroen eta enpresen arteko hitzarmenen formalizazioa.

1.– Lanbide-heziketako prestakuntza-ziklo bat ikasten duten pertsonentzako ikas-ekinezko erregimeneko lanbide-prestakuntza dualeko esparruan garatzen diren programei dagokienez, programa horiek garatzeko ikas-ekinezko erregimeneko lanbide-heziketa duala Euskal Autonomia Erkidegoan ezartzen duen ekainaren 2ko 83/2015 Dekretuan ezarritako baldintzak bete beharko dira.

2.– Agindu honen 4.3 artikuluan adierazitakoaren arabera Lanbide Heziketako tituludunentzat edo enpresek proposatutako profesionalentzat aurreikusitako modalitateari dagokionez, enpresa laguntzailearen jarduerarekin batera ikas-ekinezko erregimenean burutzen bada, enpresa laguntzaile bakoitzarekin programak garatzeko sinatzen den akordioa lanbide-heziketako ikaste-txearen eta parte hartzen duen enpresaren arteko hitzarmen batean jaso behar da, ekainaren 2ko 83/2015 Dekretuaren 7. artikuluan adierazten diren ezaugarri eta kompetentziekin. Kasu horretan, izaera orokorrarekin, ekoizpen-sareak proposatutako programa hauen izaera zeinen berezia den kontuan izanik, prestakuntza-zentroan emango diren ikaskuntza-orduak gehienez ere programarako ezarritako iraupen osoaren % 40 izango dira.

3.– Aseguruak eta bestelakoak finantzatzeko eta kontratatzeko hartutako betebeharrei buruzko alderdiak berariaz islatu beharko dira sinatutako hitzarmenean, artikulua honetan ezarritakoaren arabera.

4.– Agiri horretan berariaz adieraziko da koordinatzailearen nortasuna, agindu honen 3.2 artikuluan jasotakoa.

6. artikulua.– Enpresa partaideen eskakizunak eta betebeharrak.

1.– Edozein modalitateetan parte hartzen duten enpresek bete egin beharko dituzte ikas-ekinezko erregimeneko lanbide-heziketa duala Euskal Autonomia Erkidegoan ezartzen duen ekainaren 2ko 83/2015 Dekretuan jasotako eskakizunak eta betebeharrak. Zehazki, agindu honen 4.3 artikuluan aipatu modalitateetarako, lantokiren bat izan beharko dute Euskal Autonomia Erkidegoan.

2.– Enpresa partaideek prestakuntza teoriko eta praktikoa eman beharko diote programan parte hartzen duen pertsona bakoitzari, prebentzioaren gainean, enpresan sartzeko diren unean bertan, Lan-arriskuen prebentzioari buruzko azaroaren 8ko 31/1995 Legean eta berau garatzen duten eta aplikagarriak diren gainerako arauetan adierazitako baldintzetan.

## 7. artikulua.– Programen finantzaketa.

Agindu honen 4.2 artikuluan jasotakoaren arabera garatzen diren programak Ikas-ekinezko erregimeneko lanbide-heziketa duala Euskal Autonomia Erkidegoan ezartzen duen ekainaren 2ko 83/2015 Dekretuan ezarritakoaren arabera finantzatuko dira.

## 8. artikulua.– Programen aseguruak.

1.– Beken bidez finantzatutako programen kasuan, 1493/2011 Errege Dekretuan ezarritako betebeharrak bete beharko dira (1493/2011 Errege Dekretua, urriaren 24koa, Gizarte Segurantzaren eguneratzeko, egokitzeko eta modernizatzeko abuztuaren 1eko 27/2011 Legearen hirugarren xedapen gehigarria garatzeko, prestakuntza-programetan parte hartzen duten pertsonak Gizarte Segurantzako Erregimen Orokorrean sartzeko baldintzak eta betebeharrak arautzen dituena).

2.– Era berean, agindu honen 4.3 artikuluan aurreikusitako salbuespenezko eskaintzaren kasuan, lanbide-heziketako zentroaren betebeharra izango da istripuetarako aseguru-poliza bat eta erantzukizun zibileko beste bat kontratatzea, ikasleentzat, programaren esparruan enpresan jarduten dutenerako.

## 9. artikulua.– Programazioak.

1.– Lanbide-heziketako programa bakoitza emateko baimena duen zentroak programa hori garatzeko programazioa egin beharko du, eta, edonola ere, programa bakoitza emateko modua, egitura eta baldintzen definizioa zaindu beharko du. Programazio horretan, prestakuntza-eremuetako edukien garapena ezarri beharko da, eskuratu beharreko konpetentziekin lotuta. Era berean, edukiak garatzean egin beharreko ikaskuntza-jarduera gakoak adierazi beharko dira, lanbide-heziketako zentroan garatuko direnak eta enpresaren testuinguruan garatuko direnak zehaztuta.

2.– Programazioan, zentroaren prestakuntzan esku hartuko duten irakasleez gain, enpresaren aldetik prestakuntza-erantzukizunak hartuko dituzten langileak edo instruktoreak adierazi beharko dira. Programazio horretan ezarriko dira, halaber, zentroaren eskutik koordinatzaile funtzioa garatzen duen pertsonaren eta enpresak izendatzen duen instruktorearen arteko koordinaziorako alderdiak.

## 10. artikulua.– Ebaluazioak egiteko eta ziurtagiriak emateko prozesua.

1.– Programaren programazioan, ikasleek egiten duten ikaskuntzaren emaitzak ebaluatzekeko prozesua ezarri beharko da.

2.– Programaren hasieran, ebaluazio-prozesuaren ezaugarrien berri eman beharko zaie ikasleei, bai eta kalifikazio-irizpideen berri ere.

3.– Programaren egutegian proportzionalki tartekatutako bi unetan gutxienez egin beharko dira programako ikasle bakoitzaren bilakaeraren jarraipena ebaluatzekeko bilerak. Ikasleei agiri bidez emango zaie lortu dituzten emaitza partzialen, beren ikaskuntzen bilakaeraren, eta, hala bada, gogio, beharrezko diren errefortzu-jardueren berri. Jarduera horiek, edonola ere, programazioren esparruan planifikatuko dira.

4.– Ereku zehatz bakoitzaren eta programa osoaren balorazioa egitea, bestalde, programa ematen esku hartzen duten irakasleen ardura izango da. Enpresaren testuinguruan partzialki edo osorik garatzen diren eremu horietan, zentroko irakasle bat egongo da izendatuta, eta hark partekatuko du instruktorearekin programan parte hartu duen pertsona bakoitzak lortutako bilakaeraren balorazioa, edo, hala bada, gogio, balorazioa berarekin harremanetan egingo du.

5.– Programan parte hartzen duten pertsonen ikaskuntzaren gaineko balorazioa programaren amaierako ebaluazio zehatzeko bilera batean jaso beharko da, eta akta batean dokumentatu. Akta prozesuan esku hartu duten irakasleek sinatuko dute. Akta horren kopia bat Lanbide Heziketako Sailburuordetzari bidaliko dio zentroko zuzendariak, dagozkion ziurtagiriak eman ditzan.

6.– Lanbide Heziketako Sailburuordetzak programaren ziurtagiria emango die programan ebaluazio positiboa lortu duten pertsoneri, Hezkuntza Sistemako Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren (Hezkuntza Sistemako Lanbide Heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen Dekretua aldatzeko otsailaren 2ko 14/2016 Dekretuaren bidez aldatua) 12 ter artikuluan ezarritakoaren arabera.

11. artikulua.– Irakasleen eskakizunak.

Irakasle eta instruktoreei eskatuko zaizkien baldintzak lanbide-espezializazioko programetako bakoitzean adierazitakoak izango dira.

Salbuespen-kasuetan, hezkuntzaz kanpoko administrazioek egiaztatu behar duten prestakuntza- edo gaikuntza-motaren bat beharrezkotzat duten espezializazio-programetan, egiaztagiri hori edukitzea ezinbestekoa izango da eskolak ematen dituzten irakasleentzat.

**XEDAPEN GEHIGARRIA.**– Programak eskaintzeko hizkuntzak.

Lanbide Heziketako Sailburuordetzak lanbide-espezializazioko programak Euskal Autonomia Erkidegoko bi hizkuntza ofizialetan eta atzerriko beste hizkuntza batzuetan nahiz eredu mistoan emateko aukera sustatuko du, eskaintza apurka-apurka egokituz.

**AZKEN XEDAPENA.**– Indarrean jartzea.

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunetik aurrera jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2019ko ekainaren 24a.

Hezkuntzako sailburua,  
CRISTINA URIARTE TOLEDO.

## III. ERANSKINA, 2019KO EKAINAREN 24KO AGINDUARENA

## SUKALDARITZA ADIMENDUN ETA JASANGARRIKO ESPEZIALIZAZIO-PROGRAMA

## a) IDENTIFIKAZIO-DATUAK

Izena: SUKALDARITZA ADIMENDUNA, SUKALDARITZA JASANGARRIA.

Kodea: EP019.

Zerbitzuetako ibilbidearen iraupena: 840 ordu.

Sukaldaritzako ibilbidearen iraupena: 980 ordu.

## b) LANBIDE-PROFILA.

Zerbitzuetako ibilbidearen kompetentzia orokorra:

Barrako zerbitzuko eta koktelgintzako jarduerak garatzea, bai eta barrako zerbitzuarekin nahiz ekitaldien antolaketarekin loturiko sukaldaritzako prestakinen lanketa-jarduerak ere, oinarrizko zerbitzuaren edo ekitaldi jakin bati egokitutako zerbitzuaren eskaintza planifikatuz, antolatuz eta kontrolatuz, teknomarketina baliatuz enpresaren posizionamendu lehiakorrari begira, eta betiere jasangarritasun-printzipioak aintzat hartuta.

Sukaldaritzako ibilbidearen kompetentzia orokorra:

Sukaldaritzako tradizionaleko eta abangoardiako sukaldaritzako ekoizpena eta zerbitzua kudeatzea, produktu, teknika eta euskarri berriekin esperimentatuz, teknomarketina baliatuz enpresaren posizionamendu lehiakorrari begira, eta jasangarritasun-printzipioak aintzat hartuta.

Lanbide-eremua:

Figura profesional horrek ostalaritza-zerbitzuen sektoreko jatetxe-arloko enpresetan garatzen du bere jarduera, sukalde-eremuan, aretoan nahiz tabernan, baita merkaturatze-arloan ere.

Lanpostu eta lanbiderik esanguratsuenak:

- Partida-burua.
- Sukalde-burua.
- Areto-burua.
- Barrako zerbitzaria.
- Ostalaritza-enpresetako teknomarketineko arduraduna.
- Ekitaldien antolatzailea.
- Taberna-kafetegiko arduraduna.
- Lehengaien hornikuntzaren arduraduna.

Esku-hartze profesionalerako kompetentzia tekniko, pertsonal eta sozialak:

Bi ibilbideei dagozkien kompetentziak:

a) Jatetxe-arloko hornikuntzaren kudeaketan jasangarritasun-printzipioak aplikatzea, erosketak doitu, kontsumo-gehiegikeriak saihestuz eta garaian garaiko tokiko produktu jasangarriak erabiliz.

b) Energia- eta kontsumo-efizientziako irizpideak aplikatzea, jatetxe-arloko jarduera planifikatzen eta garatzen, produktu eta zerbitzu jasangarriak eta osasungarriak diseinatuz eta landuz,



tokiko kultura gastronomikoa sustatuz eta haren ondarea zainduz, eta soberakinak gera daitezen eragotziz, hondakinen kudeaketa egoki baten bitartez.

c) Kartak eta beste elementu eta zerbitzu berritzaile batzuk diseinatzea, faktore bereizleak txertatuz, kontuan hartuta establezimendu mota eta lortu nahi diren helburuak, eta, beharrezkoa izanez gero, beste profesional batzuen aholkua bilatuz.

d) Joera-behatzailearen figuraren bitartez, gaur egun eragin handienekoak diren joerak zehaztea, ostalaritza-establezimendu espezifikoaren beharrei egokitutako publizitate original bat gauzatzeko.

e) Komunikaziorako eta, hala badagokio, salmentarako espazio birtual bat sortzea, establezimendu bakoitzaren beharrei egokituia, kartaren eta argazki gastronomikoen aurkezpen bat jasoko duena, haren bitartez bezero potentzialen arreta erakartzeko eta haiekiko elkarrekintza sustatzeko.

f) Lan-egoera berrietara egokitzea, eta, horretarako, lanbide-inguruneari dagozkion ezagutza zientifikoak, teknikoak eta teknologikoak eguneratuta mantentzea, bizialdi osoko ikaskuntzan jasotzen diren prestakuntza eta baliabideak baliatzea, eta informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabiltzea.

g) Egoerak, arazoak eta gorabeherak ekimenez eta autonomiaz konpontzea, nor bere eskumen-esparruan, eta sormenez, berrikuntzaz eta hobetzeko gogoz norberaren nahiz lantaldearen zereginetan.

h) Maila berean dauden kideekin, gorago dauden kideekin, bezeroekin eta haren mende dauden kideekin komunikatzea, komunikatzeko bide eraginkorrak erabiliz, informazio edo ezagutza egokiak emanez eta lan-esparruan parte hartzen duten pertsonen autonomia eta gaitasuna errespetatuz.

Zerbitzu-ibilbideko kompetentzia espezifikoak:

i) Jatetxe-arloan ekitaldiak antolatzea, eremuen eta instalazioen erabilera nahiz langile-beharrak planifikatuz, haien esku-hartzea gainbegiratzea eta protokolo-arauak aplikatzea, ekitaldi motaren arabera.

j) Beharrezko lehengaiez hornitzea, eta lehengai horiek biltegitratzea eta manipulatzeko, haien ezaugarri organoleptikoak identifikatuz eta kontserbazio- eta lehengoratze-teknikak aplikatuz, eta betiere higie- eta osasun-arloko araudia, lan-arriskuen prebentziorako araudia nahiz ingurumen-arlokoa betez.

k) Lehengai motak eta haien ezaugarri organoleptikoak bereiztea, sailkatzea eta hautatzea, eta miniatura-sukaldaritzako hainbat prestakinetan erabiltzeko kantitateak kalkulatzeko.

l) Sukaldaritza-prestakin tradizionalak nahiz berritzaileak lantzea, barrarako nahiz aretorako, Euskal Herriko, eskualdeetako eta nazioarteko gastronomiako errezetetan sukaldaritza-teknika tradizionalak nahiz abangoardiakoak aplikatuz, eta prestakinei azken ukituak ematea eta aurkezteko prestatzea.

Sukalde-ibilbideko kompetentzia espezifikoak:

m) Ikertzea eta diseinu- eta sorkuntza-proiektuak garatzea, arlo anitzeko literatura espezializatu oinarri hartuta, abangoardiako sukaldaritzako proposamenak egiteko.

n) Prestakin tradizionalak berrinterpretatzea, lehengai eta sukaldaritza-teknika berritzaileak edo nazioartekoak baliatuta, eta aintzat hartuta zer-nolako potentzialtasuna duten eta zer aukera ematen dituzten gure gastronomiara egokitzeko.



o) Konposizio-prozesuan gastrofisikarekin eta kolorearen psikologiarekin lotutako alderdiek nahiz bolumenaren eta formaren arteko erlazioak duten eraginaz jabetzea eta horien alderdi nagusiekin esperimentatzea.

p) Edari hotzak nahiz beroak, konbinatuak eta koktelak prestatzea eta zerbitzatzea, kasu bakoitzerako prozedura eta teknika egokiak baliatuta, eta tresnak, ekipoak eta altzariak modu jasangarrian eta efizientean erabiliz, emaitza klasikoak nahiz berritzaileak lortzeko xedez.

c) PRESTAKUNTZA.

IKASKUNTZA-EREMUAK	Ordu-esleipena	
1. Sukaldaritza jasangarria.	130 ordu.	
2. Teknomarketina.	170 ordu.	
3. Kompetentzia pertsonalen eta sozialen garapena.	80 ordu.	
4. Barrako zerbitzua, koktelgintza eta ekitaldiak.	300 ordu.	-
5. Barrarako sukaldaritza, miniatura-sukaldaritza.	160 ordu.	-
6. Zientzia sukaldaritzan, tradizioa eta abangoardia.	-	360 ordu.
7. Taberna-kafetegiko eta aretoko zerbitzua	-	240 ordu.
SUKALDE-IBILBIDEKO ESPEZIALIZAZIOKO ORDUAK GUZTIRA	-	980
ZERBITZU-IBILBIDEKO ESPEZIALIZAZIOKO ORDUAK GUZTIRA	840	-

Espezializazio-programak bi ibilbide ditu, eta ikasleak aurrez landutako arloaren arabera banatzen dira haietan: ikasleak sukaldaritza-arloko prestakuntza-zikloa egin badu, Sukalde-ibilbidea egingo du, eta zerbitzu-arlotik badator, Zerbitzu-ibilbidea egingo du; taulan adierazi da zer esparrutako prestakuntza jasoko duen ibilbidearen arabera.

PROGRAMAREN IKASKUNTZAREN EMAITZAK:

ERANTZUKIZUNA ETA AUTONOMIA JARDUERA PROFESIONALEAN (programaren zeharkakoak)

Pertsona honek bere gain hartzen du sukaldaritza jasangarri eta adimenduneko enpresetan ekoizpena eta zerbitzua planifikatzeko, gauzatzeko eta gainbegiratzeko ardura, eta bere lanaren nahiz bere ardurapeko pertsonen lanaren emaitzen erantzukizuna hartzen du.

1. eremuarekin lotuta: SUKALDARITZA JASANGARRIA.

ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.

1.– Jatetxe-arloko hornikuntza kudeatzea, garaian garaiko tokiko produktu jasangarriak hautatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Produktu jasangarri, tokiko produktu eta garaian garaiko produktu kontzeptuekin lotutako faktoreak identifikatu ditu.

b) Sukaldaritzan erabili beharreko oinarrizko produktuak zehaztu ditu, kontuan hartuta jasangarritasun-, urtarokotasun- eta tokikotasun-irizpideak.

c) Produktu jasangarriak, tokikoak eta garaian garaikoak kontsumitzearen onurak ebaluatu ditu, merkatuko produktu estandarrek kontsumitzearekin alderatuta.

d) Garaian garaiko tokiko produktu jasangarrien erosketa planifikatu du, establezimenduaren eskaintza gastronomikoari egokituz.

e) Garaian garaiko tokiko produktu jasangarrien biltegitratzea planifikatu du, gerorako kontsumoari begira, ezaugarri organoleptikoen galerarik ez gertatzeko moduan.

f) Kontsumitzaileei garaian garaiko tokiko produktu jasangarriak erabiltzen direla jakinarazteko ekintzak diseinatu ditu, bai eta gizarte-, ingurumen-, ekonomia- eta osasun-arloetan dakartzaten onuren berri emateko ekintzak ere.

2.– Jatetxe-arloko establezimenduetan energia- eta kontsumo-eraginkortasuna modu jasangarrian lortzen laguntzen duten elementuak identifikatzea.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe-arloan erabiltzen diren energien eta oinarrizko baliabideen –elektrizitatea, gasa eta ura– ezaugarriak identifikatu ditu.

b) Instalazioak aztertu eta energia-kontsumoaren puntu kritikoak identifikatu ditu, haien efizientziari begira esku hartzeko.

c) Jatetxe-arloko establezimendu bateko ekipamenduak aztertu ditu, energia-efizientzia handiagoa eskaintzen duten hautabideak identifikatzeko.

d) Jatetxe-arloko establezimendu bateko praktika eta ohitura kaltegarriak aztertu ditu, zuzentzeko ekintzak bideratzeko eta energia-efizientzia handiagoa lortzeko.

e) Jardueran kontrol- eta zaintza-puntuak ezarri ditu, beharrezkoa izanez gero helburuetatik ez aldentzeko neurriak ezartzeko.

f) Energia-efizientziaren esparruan egiaztagiria lortzeko eskatzen diren baldintzak identifikatu ditu.

g) Jatetxe-arloko establezimenduen xedeei begira energia- eta kontsumo-efizientzia lortzeko helburua duten sistemak edo ekintzak ezartzeak dakarren balio erantsia ebaluatu du.

3.– Produktu eta zerbitzu jasangarriak eta osasungarriak diseinatzea eta lantzea, tokiko kultura gastronomikoa sustatuz eta haren ondarea zainduz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Menu jasangarri eta osasungarri baten parte izan behar duten elementuak aztertu ditu.

b) Slow Food, 0 km eta beste mugimendu batzuen helburuak identifikatu ditu, bai eta produktu eta zerbitzu jasangarriak lortze aldera garatzen dituzten jardunbideak ere.

c) Sukaldaritza jasangarria eta osasungarria garatzeko beharrezkoak diren lan-praktikak ezarri ditu.

d) Jasangarritasunaren esparruko prestakuntza- eta sentsibilizazio-jarduerak ezarri ditu, prozesuetan parte hartzen duten langileentzat.

e) Jatetxe-arloko establezimendu baten eremu geografikoaren barnean, jasangarritasun-, tokikotasun- eta urtarokotasun-ezaugarriak dituzten produktuak identifikatzeko iturriak eta bilaketa-metodoak baliatu ditu.

f) Gure eremu geografikoko kultura gastronomikoaren ondarea osatzen duten elementuak identifikatu ditu.

g) Kontsumitzaileei produktu eta zerbitzu jasangarrien eskaintzari buruzko informazioa helarazteko ekintzak diseinatu ditu, bai eta gizarte-, ingurumen-, ekonomia- eta osasun-arloetan dakartzaten onuren berri emateko ekintzak ere.

h) Produktu eta zerbitzu jasangarriek tokiko kultura gastronomikoaren ondarearekin duten erlazioaren gaineko kontzientzia kontsumitzaileen artean hedatzeko ekintzak diseinatu ditu.

4.– Soberakinak eta hondakinak kudeatzea, ekoefizientzia xede hartuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kontsumoak murrizteko eta soberakinak nahiz hondakinak birziklatzeko, berrerabiltzeko eta birbanatzeko ekintzak barnean hartzen dituzten lan-praktikak ezarri ditu.

b) Jardueran kontrol- eta zaintza-puntuak ezarri ditu, beharrezkoa izanez gero soberakinen eta hondakinen kudeaketan helburuetatik ez aldentzeko neurriak ezartzeko.

c) Baimendutako enpresek Ingurumen Kudeaketako Ziurtagiria emateko ezartzen dituzten baldintzak eta eskakizunak aztertu ditu.

d) Elikadura-segurtasunaren arloko araudia eta ingurumen-arloko legeria aplikatu ditu.

e) Jatetxe-arloko establezimenduen xedeei begira soberakinen eta hondakinen kudeaketak dakarren balio erantsia ebaluatu du.

EZAGUTZAK (130 ordu)

Produktu jasangarriak:

- Faktoreak eta ezaugarriak.
- Ekoizpen ekoizimenduna.
- Animalien ongizatea.
- Arrantza jasangarria.
- Bidezko merkataritza.
- Tokiko produktua eta garaian garaikoa. 0 km: ezaugarriak eta onurak. Erosketak planifikatzea, eta produktu jasangarriak, tokikoak eta garaian garaikoak kontsumitzea.

Energia-efizientzia sukaldaritza-sektorean:

- Erabiltzen diren energia motak eta haien ezaugarriak.
- Ekodiseinua sukaldaritzan.
- Ekipamenduak jatetxe-arloan: energia-kontsumoen eta -errendimenduen ezaugarriak.
- Kontrol-sistemak eta -ekintzak eta kontsumoak hobetzeko jardunbideak.
- Energia-efizientiaren balio erantsia: enpresakoa eta gizartekoa. Ingurumen-arloko ziurtagiria: energia-efizientzia.

Menu jasangarri eta osasungarriak:

- Elkarbizitza adiskidetsua: printzipioak eta helburuak.
- Artisanu-produktuak.
- Slow Food eta antzeko beste ekimen batzuk: helburuak eta ezaugarriak.
- Sukaldaritza jasangarriari buruzko informazio-iturriak.
- Langileen prestakuntza eta sentsibilizazioa jasangarritasunarekin loturiko alderdietan.
- Kultura gastronomikoaren ondarea: kontzeptua eta hura osatzen duten elementuak.

Soberakinen eta hondakinen kudeaketa jatetxe-arloan:

- Printzipioak. Urrezko 4 arauak (murriztu, birziklatu, berrerabili eta birbanatu).
- Isurpenak murriztea.
- Kontrol-sistemak eta -ekintzak eta soberakinen eta hondakinen kudeaketa hobetzeko jardunbideak jatetxe-arloko establezimenduetan.
- Elikadura-segurtasunaren arloko araudia eta ingurumen-arloko legeria.

2. eremuarekin lotuta: TEKNOMARKETINA.

ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.

1.– Joera-behatzailearen figura bereiztea, aztertzea eta ebaluatzea, eta ohartzea zer-nolako eragina duen horrek, ostalaritza-enpresaren estiloa, ezaugarriak eta bilakaera zehazte aldera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Behaketa-metodoa aztertu du eta gaur egun ostalaritzan duen erabilgarritasunaz jabetu da.
- b) Ohiko mugak identifikatu ditu, eta behaketaren fidagarritasuna balioetsi du, joerak aurreikus-teko bitarteko den aldetik.
- c) Behaketa bidez ebaluatzeko zenbait modu aztertu ditu.
- d) Behaketa-esperientziak sistematizatzearen eta erregistratzearen garrantzia balioetsi du.
- e) Behatzailea trebatzeko prozesua aztertu du eta beharrezko dituen ezaugarriak identifikatu ditu.
- f) Joeren analisiarekin loturiko esperimenduak egin ditu.

2.– Kartak diseinatzeko oinarrizko printzipioak aplikatzea, formatu berritzaileak sortuz, joera berrien bilaketa nahiz kontzeptu teknologiko-zientifikoen aplikazioa baliatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Karten garrantzia aintzat hartzen du, ostalaritza-establezimenduaren askotariko salmenta-helburuei begira lagungarriak diren aldetik.

b) Zenbait motatako karten formatuak eta eskaintzak diseinatzeko eta sortzeko kontuan hartu beharreko elementuak identifikatu ditu.

c) Prestakinen deskribapenak eta izenak sortu ditu, ikuspegi komertziala kontuan hartuta.

d) Prezioen psikologiarekin loturiko printzipioak identifikatu ditu.

e) Eye tracking teknologiarekin loturiko alderdi esanguratsuak aztertu eta esperimendu ditu.

f) Formatu-aukera berriak baloratu ditu, alderdi teknologiko esanguratsuak aintzat hartuta.

g) Jada egindako karta batzuk aztertu ondoren, proposamen berritzaileak egin ditu.

3.– Kalitatezko argazkigintza gastronomikoa egiteko oinarrizko prozedurak ezagutzea eta aplikatzea, eta eskakizun espezifikoaren arabera editatzea.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Argazkigintza mota hori egiteko zer argazkigintza-material behar den identifikatu du.

b) Objektiboen fokuratze-aukerek loturiko alderdiak ebaluatu ditu, bai eta askotariko helburuetarako aplikatzeko egokitasuna ere.

c) Kamerekin egin daitezkeen doikuntzak aztertu ditu eta haiekin esperimendu du, argazkiei estiloa eta ukitu pertsonala emateko.

d) Oinarrizko konposaketarako arauak zehaztu ditu eta zenbait kasuren adibideak egin ditu.

e) Askotariko formatuek duten eragina eta lortu nahi diren helburuei begira duten eraginkortasuna aztertuta, argazkiak egin eta editatu ditu.

f) Hainbat argazki gastronomiko aztertu ditu, sukaldaritza-estilismoaren adierazle eta bitarteko diren aldetik.

4.– Bulego-softwarea erabiltzea, zer aplikazio dituzten eta erabilera horietarako zer-nolako eraginkortasuna duten jakinda.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Software profesionalak zer-nolako garrantzia eta erabilgarritasuna duen jabetu da.

b) Zenbait dokumentu editatu eta partekatu ditu, ohiko tresnak eta aplikazioak erabiliz.

c) Datuak tratatzeko eta bistaratzeko tresnen ezaugarri nagusiak identifikatu ditu; esaterako, kalkulu-orrienak.

d) Mota askotako kontsultak diseinatu eta erabili ditu, bezeroengandik informazioa biltzeko formularioak sortuz.

e) Kalkulu-orriak egin ditu, bezeroaren feedbacketik lortutako informazioa kudeatzeko eta emaitzak ebaluatzeko.

5.– Web-orriak eta blogak diseinatzeko oinarrizko arauak aplikatzea, ekarpenak egitea eta proiektu digital batean parte hartzen duten sailekin lankidetzan jardutea.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Ostalaritzako zenbait web-orri eta blog aztertu ditu, eta alderdi komunak eta esanguratsuak zehaztu ditu.

b) Web-orriak sortzeko prozesuko funtsezko alderdiak identifikatu ditu.

c) Blogen oinarrizko ezaugarriak, egoki funtziona dezaten beharrezko direnak, zehaztu ditu.

d) Web-orri bat eta blog bat sortu ditu, formatuetako bakoitzak ematen dituen jarduketa-aukerekin esperimentatuz.

e) Ostalaritzan horrelako publizitate-bitartekoek duten garrantzia, eraginkortasuna eta eragina aztertu ditu.

6.– Sare sozialak erabiltzea eta aztertzea, bezeroak ezagutzeko eta haiekin komunikatzeko, eta norberaren sarea kokatzea, ezarritako lehentasunezko helburuetatik eratorritako beharrei erantzuna emateko.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxeen eta bezeroen arteko harremanak aztertu ditu sare sozialen bitartez, eta sare ezaunenetan bezeroek duten presentzia ebaluatu du.

b) Sare sozialetan presentzia egokia lortzeko urratsak zehaztu ditu, sare sozial bakoitzaren kultura aztertuz.

c) Sare sozialean bidez bezeroak erakartzeko estrategiak definitu ditu.

d) Sare sozialek negozioa eraikitzeke duten balioaz jabetu da, eta sareen arriskuak nahiz marketina zehaztu ditu.

e) Sare sozialetan zenbait profil landu ditu, zer-nolako eragina eta bezeroak erakartzeko ahalmena duten aztertu du, eta emaitzen balorazioa egin du, marketin-bitarteko gisa.

7.– Lehengai integralen eta adimendunen kudeaketa-sistema berriak aztertzea eta ebaluatzea, produktuaren trazabilitatea kontrolatuz, enpresa hornitzaileekiko komunikazioa bermatuz, eta eskaera-salmentako sistema adimendunak nahiz salmentarekin eta kobrantzarekin lotutako alderdiak ere kontrolatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Biltegiak kudeatzeko askotariko sistema adimendunak ezagutzen ditu.

b) Biltegia kontrolatzeko oinarrizko softwareak aztertu ditu.

c) Kudeaketa adimenduna jatetxe-arloko zenbait establezimendu motatara nola egokitu daitekeen ikertu du.

d) Banaketa-sistemen eta etxez etxeko zerbitzua emateko sistemen txertaketa nahiz kudeaketa baloratu ditu.

e) Kudeaketa adimendunak jatetxe-arloko zenbait establezimendu motatan duen eragin ekonomikoa balioetsi du.

f) Enpresa hornitzaileekin komunikatzeko bitarteko adimendunen motak ebaluatu ditu, eta zer-nolako eraginkortasuna duten aztertu du.

g) Zeharkako salmenta-bitartekoen motak eta haien jarduera nagusiak definitu ditu.

h) Erreserbak eta ordainketak online egiteko zenbait sistema eta aplikazio identifikatu eta erabili ditu.

#### EZAGUTZAK (170 ordu)

Behaketa metodo gisa:

- Faseak, abantailak eta mugak.
- Saillapenak.
- Behaketatik eratorritako erantzun motak eta fidagarritasuna.
- Behaketa oinarri duen erregistroa eta sistematizazioa.
- Behaketa ikerketa den aldetik: behatzailearen ezaugarriak, prestakuntza eta trebakuntza, eta behatzaileak sortutako arazoak.

Karten sorkuntzan sakontzea:

- Karten formatuak eta diseinuak (layout).
- Prezioa kartan, eta horrekin lotutako alderdi psikologikoak.
- Prestakinen izendapena eta deskribapena.
- Begien mugimendua eta haren eragina kartaren pertzepzioan.
- Kasu praktikoak: adibide egokiak eta ohiko akatsak kartaren diseinuan. Karta bat sortzea.
- Gailu mugikorak, tabletak eta mahai-tabletak.

Kudeaketa adimenduna jatetxe-arloan:

- Adimen artifiziala jatetxe-arloan, eta txatbotak eta hologramak txertatzea.
- Google eta Microsoften oinarritako programa informatikoak eta aplikazioak: erabilgarritasuna eta erabilera. Dokumentuak, aurkezpenak, egutegiak, kontu eta segurtasuna eta abar. Kalkulu-orriak eta bistaratzea: kontsultak eta formularioak egitea, datuak biltzea eta abar.
- Stocka eta biltegiak kudeatzeko softwareak. Galerak eta irabaziak kontrolatzea, sistema adimendunen bitartez. Komunikazio bateratuak eta interoperabilitatea, prozesuen optimizazioa. Enpresa hornitzaileekin nahiz bezeroekin komunikatzeko eta jarraipena egiteko sistemak. Bana-keta eta etxez etxeko zerbitzua.

Argazkigintza gastronomikoa eta janariei argazkiak ateratzeko artea:

- Materiala eta erabilera: eskuz doitzeko kamerak, objektiboa, tripodea, erreflektoreak eta difusoreak eta abar. Doikuntza: ISO, diafragma, obturazioa, puntu batean oinarritutako neurketa, zurien balantzea, histograma eta RAW eta abar.
- Konposizioa eta oinarritako arauak. Zer ikuspuntu dauden eta zer efektu dituzten. Argiztapena: kontrola eta modelatzea. Edizioa eta ukitu-ematea. Inspirazioa eta editatutako argazki gastronomikoaren analisisa.



**Web-orriak:**

- Domeinua eta ostatatzea, edo WordPress (edo eduki-kudeatzaileak).
- Web-orriaren diseinua eta estiloa.
- Web-orriaren mantentzea eta edukiak.
- Ikusgarritasunarekin eta trafikoarekin loturiko alderdiak.
- Erabilgarritasuna (funtzio eta menu soilak) eta eskuragarritasuna (ahalik eta pertsona-kopururik handienak erabili ahal izatea).
- Bloga eta aldizkako argitalpena web-orrien barruan.

**Sare sozialak, online marketinerako tresna diren aldetik:**

- Eduki bakarra eta ekarpen monitorizatuak, Product Placement.
- Komunitatea eta erabiltzaileekin komunikatzea.
- Kanpaina eta hartarako estrategiak.
- Baterako sorkuntza lehiakideekin eta aliantzak.
- Norberaren sarearen alderdiak neurtzea eta aztertzea, sisteman birkokatzea.

**Internet:**

- Jatetxearen erreserbetarako eta salmentetarako kanal berria, erosketako kolektiboetarako web-guneak, delivery eta take away modalitateetako espezialista, jatetxeetarako aplikazio mugikorrek eta abar. Online erreserbak eta ordainketetarako appak, Cashkeeper eta abar.

**3. eremuarekin lotuta: KONPETENTZIA PERTSONALEN ETA SOZIALEN GARAPENA.****ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.**

1.– Eguneroko erronka profesionalei eta sor daitezkeen salbuespenezko egoerei aurre egiteko jokabide egoki eta arduratsuak hartzea.

**Ebaluazio-irizpideak:**

a) Etikarekin, segurtasunarekin eta alderdi sozialarekin loturiko faktoreak kontuan hartu ditu jarraibideak betetzean eta erabakiak hartzean.

b) Langileekin eta bezeroekin tratatzean, banakoen nahiz taldeen artean dauden antzekotasunez eta aldeez jabetu da.

c) Erabakiak hartzeko abileziak baliatu ditu, bere funtzioak betetzean sortutako eguneroko egoerak erantzukizunez tratatzeko.

d) Lankideekin edo bezeroekin sorturiko salbuespenezko egoerak egoki konpondu ditu, egoera bakoitzak eskatzen duen malgutasunarekin jokatu.

e) Enpresaren eta hura osatzen duten pertsonen ongizatean lagundu du.

f) Erronkei modu proaktiboan aurre egin die.

g) Erantzukizunez jokatu du, inplikazioa erakutsiz eta inguruko pertsonen parte-hartzea sustatuz.

2.– Komunikatzeko abileziak eta konpetentzia sozialak baliatzea, besteekin modu eraginkorrean elkarrekintzan aritzeko.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lana egiten parte hartu duten eragileei arreta jarri die, hitzezko komunikazioari nahiz ez-hitze-koari erreparatuz, informazioa zehaztasunez jasotzeko.

b) Bere iritzia emateko elkarrizketak abiatu eta izan ditu, zuzen komunikatuz hitzezko hizkun-tzan nahiz ez-hitzezkoan, eta mezua ulertu dela ziurtatuz.

c) Esku hartzeko txandak errespetatu ditu eta bere iritzia partekatu du, taldeekin nahiz banakoe-kin izandako egoeretan.

d) Arau sozialei eta jokabide pertsonalei buruzko mezu sozialak nahiz kulturalak ikuspegi kritikoz ebaluatzearen garrantziaz ohartu da, eta lagungarria izan da enpresaren idiosinkrasia ulertzeko.

e) Ingurunean sortu ohi diren gatazkak konpondu ditu, kontuan hartuta besteen ikuspegiak.

f) Babesa eta laguntza beharrezko duten egoerak identifikatu ditu, eta dagokion laguntza eskatu du.

g) Erantzuna halabeharrez negatiboa den egoera batean, gaitasuna erakutsi du bere jarrerari asertibitatez eusteko.

3.– Enpresaren balioak errespetatzea eta barneratzea, lankidetzan arituz eta erantzukizuna hartuz aurrera eramateko.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresaren balioak identifikatu ditu eta haiekiko koherentziaz jokatu du.

b) Bezeroekiko nahiz bere lan-inguruneke pertsonetikiko elkarrekintzan enpresaren balioak apli-katu ditu, zerbitzuak beharretara egokituz, pertsona bakoitzari banakako tratua emanez eta lortu nahi dituen helburuak kudeatuz.

c) Enpresaren balioak sustatu ditu.

d) Bere esperientzien ekarpenak egin ditu, eta ezarritako balioekin integratu ditu.

EZAGUTZAK (80 ordu)

Konpromisoa eta enpatia ardatz gisa:

- Enpresa: konpromisoak, zereginak eta taldean integratzea.
- Enpatia lan-harremanetan.
- Jokabide seguruak, osasungarriak eta etikoak.
- Irtenbide positiboak lortzera bideratutako problemak ebazteko metodoak.
- Egokitzapen- eta malgutasun-estrategiak muturreko egoeretan, eta horrelakoak gainditzeko metodoak.
- Taldeen eta banakoen arteko desberdintasunez jabetzea eta onartzea.
- Ekitatea pertsona guztien eskubideen eta betebeharren onarpenean.

4. eremuarekin lotuta: BARRAKO ZERBITZUA, KOKTELGINTZA ETA EKITALDIAK.

ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.

1.– Barrako zerbitzuko, koktelgintzako edo ekitaldietako aditu gisa dagozkion jarduerak eta prestakinak egiteko beharrezko tresnak, ekipoak eta altzariak erabiltzea.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Bere zereginekin lotutako jarduerak egiteko beharrezkoak diren tresnak, ekipoak eta altzariak identifikatu ditu eta haien ezaugarriak aztertu ditu.

b) Beharrezko tresnak, ekipoak eta altzariak aukeratu ditu, ezarritako eskaintzarekin bat.

c) Tresnak, ekipoak eta altzariak egoki kokatu eta prestatu ditu, erabilera optimoa izan dadin, segurtasun-araudia kontuan hartuta eta erabilera jakinetarako duten egokitasuna egiaztatuta.

d) Tresnak, ekipoak eta altzariak behar bezala mantentzeko eta puntuan jartzeko prozedurak ezarri ditu.

e) Tresnak, ekipoak eta altzariak erabiltzean, kontuan hartu ditu energia-jasangarritasunaren printzipioak nahiz higiene- eta osasun-araudia.

2.– Ekitaldietarako edari-eskaintza diseinatzea, kontuan hartuta establezimendu mota eta lortu nahi diren helburuak.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe-arloan izan daitezkeen ekitaldiak sailkatu ditu, eta haietan beharrezkoak diren instalazioekin, langileekin eta edari- nahiz janari-zerbitzuekin lotu ditu.

b) Edari- nahiz janari-eskaintzan dauden joera berriak aztertu ditu, jatetxe-arloko ekitaldiekin lotuta.

c) Jatetxe-arloko ekitaldietan dauden formatu eta joera berriak aztertu ditu.

d) Ekitaldien eskaintzan eskaini beharrezko edariak zehaztu ditu, kontuan hartuta bezeroen eskakizunak eta joera berriak.

e) Ekitaldiaren eskaintzan eskainiko diren sukaldaritza-prestakinak edo, hala badagokio, elikagaiak zehaztu ditu, kontuan hartuta eskatzailearen gustuak eta eskakizunak nahiz joera berriak.

f) Ekitaldien eskaintzatik eratorritako kostuak kalkulatu ditu, fakturatzeko.

3.– Edari hotzak eta beroak, konbinatuak eta koktelak prestatzea eta zerbitzatzzea, prozedura eta teknika modernoak aplikatuz, emaitza klasikoak nahiz berritzaileak lortzeko.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Infusioen (kafeak, teak eta beste batzuk) ezaugarri organoleptikoak identifikatu eta balioetsi ditu, eskaintza eta zerbitzu berritzailea eskaintzeko.

b) Zenbait edariren (freskagarriak, zukuak, irabiatuak eta urak) nolakotasunak identifikatu eta ezaugarri organoleptikoak baloratu ditu, eskaintza eta zerbitzu berritzailea eskaintzeko.

c) Edari alkoholduen (ardoak izan ezik) nolakotasunak identifikatu eta ezaugarri organoleptikoak baloratu ditu, eskaintza eta zerbitzu berritzailea eskaintzeko.

d) Koktelgintzarako estazio nagusia antolatzeko hautabideak eta formak aztertu ditu, zerbitzu berritzailea emateko.

e) Konbinatu eta koktel klasikoen formulazio estandarra abiapuntu hartuta, prestatzeko, zerbitzatzeko edo apaintzeko beste hautabide batzuk proposatu ditu, argudioak emanez.

f) Material eta elementu berriak baliatu ditu, koktelgintza sortzailea diseinatzen.

4.– Bezeroei aholku ematea, edariak eta sukaldaritza-prestakinak uztartzeko aukerei buruz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aperitiboak eta ardoak identifikatu eta sailkatu ditu, kontuan hartuta ezaugarriak, sukaldaritza-prestakinekin uztartzeko aukerak proposatzeko.

b) Aperitiboen eta ardoen (zenbait mota, herrialde eta izendapenetakoak) ezaugarri organoleptikoak aztertu ditu, bezeroei aholku emateko.

c) Sukaldaritza-prestakinak dastatuz, haien ezaugarriak aztertu ditu, edariek nola uztartu erabakitzen.

d) Bezeroek edariak eta janariak uztartzeko moduari buruz informazioa eskatu dutenean, entzun egin die eta kontuan hartu du, eta hala zegokionean, hautabide bat eskainiz erantzun du.

5.– Jatetxe-arloko ekitaldi jakinetarako eremuen eta instalazioen erabilera diseinatzea, antolatzeta eta planifikatzea.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Garatu beharreko ekitaldiari buruzko informazioa identifikatu eta interpretatu du.

b) Ekitaldia eskatu duen pertsonarekin batera hautabideak aztertu eta onartu ditu, eta ekitaldia garatuko den eremuaren antolaketan kontuan hartu beharreko xehetasunak zehaztu ditu.

c) Ekitaldia osatuko duten zerbitzuak emateko guneak edo eremuak zehaztu ditu.

d) Erabili beharreko instalazioekin loturiko indarreko araudia kontuan hartu du eta betetzen dela egiaztatzen du.

e) Ekitaldirako onartu den apaindura planifikatu eta antolatu du, bezeroaren nahiekin bat, kontuan hartuta eremuaren ezaugarri estetikoak eta egiturazko ezaugarriak.

f) Ekitaldia garatzeko beharrezkoak izango diren ekipoen eta altzarien banaketa antolatu du.

g) Instalazioen gehieneko edukierari eta bete beharreko segurtasun-arauei buruzko informazioa eman du.

h) Ekitaldiaren ezaugarriak eta beharrak kontuan hartuta, behar diren baliabide materialen eta giza baliabideen kalkulua egin du.

i) Ekitaldia osatzen duten zerbitzuak garatzeko eremuak, denborak eta ibilbideak planifikatu ditu.

6.– Jatetxe-arloko ekitaldiak antolatzea eta zuzentzea, kontuan hartuta ekitaldi motaren araberrako protokolo-arauak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ekitaldiari eta eman beharreko zerbitzuari buruzko informazioa aztertu eta interpretatu du.
- b) Dagokion ekitaldirako eta eskaini beharreko zerbitzurako beharrezkoak diren ekipoak, tresnak eta altzariak muntatzeko prozesua gainbegiratu du.
- c) Muntaketaren behin betiko aurkezpen osoa gainbegiratu eta onartu du, kontuan hartuta bezeroaren nahiak.
- d) Ekitaldiaren muntaketak nahiz ondorengo zerbitzuak higiene- eta osasun-arloko araudia eta lan-arriskuen prebentziorako legeria betetzen dituztela egiaztatu du.
- e) Jarduketa-protokoloak ezarri ditu (mahaiburua eta bezeroak kokatzeko eta antolatzeko aukerak, eta ekitaldiaren eta eskaini beharreko zerbitzuaren garapena), horretarako gidalerroak esleitzuz langileei.
- f) Eskatutako ekitaldia osatzen duten zerbitzuak koordinatu ditu eta denboran antolatu ditu.
- g) Edariak eta janariak zerbitzatzeko formula definitu eta sekuentziatu du, planifikatutako ekitaldiarekin bat.
- h) Dagokion ekitaldia osatzen duten zerbitzuak emango dituzten langileen ordutegiak zehaztu ditu.
- i) Langileen lana antolatu eta banatu du, ekitaldiaren beharrak kontuan hartuta.
- j) Zerbitzuko langileen prestasuna egiaztatu du.
- k) Baliabideak beharrik izan gabe kontsumitzea saihestu du.
- l) Jasotzeko jarduerak zehaztu ditu, kontuan hartuta higiene- eta osasun-arloko araudia nahiz ingurumena babesteko araudia.

EZAGUTZAK (300 ordu)

Jarduerak egiteko tresnak, ekipoak eta altzariak:

- Motak, ezaugarriak, puntuan jartzea eta mantentzea.
- Tresnak, ekipoak eta altzariak hautatzea, kontuan hartuta eskaintzak.
- Tresnen, ekipoen eta altzarien errendimendua.
- Ekipamenduen balorazioa.
- Zer joera dauden tresnetan, ekipoetan eta altzarietan.

Zer joera dauden koktelgintzan:

- Kontuan hartu beharreko faktore sozialak.
- Koktelgintza molekularra.
- Koktelgintza akrobatikoa.
- Koktelgintza sortzailea: testura berriak. Gasa, eta izotz lehorraren eta beste izotz mota batzuen erabilera. Nitrogeno likidoaren erabilera.
- Koktelgintzako prestakin alternatiboen gaineko argudioak.

- Apainketa aurreratua kokteletan: elementu eta forma berriak.
- Koktelen azterketa eta aldatzeko moduak.
- Koktelak dastatzea eta aztertzea.
- Gastro-koktelgintza: edarien eta janarien arteko harmonia-oreka.

Ardoen eta beste oinarritzko edari batzuen deskribapen-fitxak eta dastaketak.

- Ezaugarri organoleptikoak eta beste alderdi batzuekin loturiko ezaugarriak: jatorria, formatuak, konposizioak, etiketak eta abar.
- Sukaldaritzaren prestakinen aurkezpenen analisia.
- Prestakinen dastaketa: ezaugarriak.
- Uztardurak: zaporeak, testurak eta koloreak konbinatzea, uztardurak proposatzeko.
- Sukaldaritzako globalizazioaren inplikazioak.

Komunikazio-prozesua jatetxe-arloan:

- Hitzeko komunikazioa jatetxe-arloan: hasierako agurrak, hizkuntza mota, amaierako agurrak.
- Zerbitzuak emateari lotutako oinarritzko dokumentazioa. Informazio-gidak, liburuxkak.
- Ez-hitzeko komunikazioa: norberaren irudia. Janzkera, jarrera. Rolak, helburuak, bezero-profesional harremana.
- Jatetxe-arloko prozesuetan bezeroenganako arretak duen garrantziaren analisia. Kasu praktikoa. Tratu pertsonalizatua, bezeroen leialtasuna lortzeko oinarri.

Jatetxe-arloko ekitaldiak:

- Jatetxe-arloko ekitaldien antolaketako joera berriak.
- Jatetxe-arloko ekitaldietako zerbitzu-eskaintzaren diseinua.
- Ekitaldi motak: ezaugarriak, eta beharrezkoak diren instalazioak, langileak, eta edari- nahiz janari-zerbitzuak.
- Zerbitzu osagarriak jatetxe-arloko ekitaldietan: sailkapena eta deskribapena, eta beharrezkoak diren instalazioak eta eremuak.
- Ekitaldien muntaketak antolatzeko eskemak.
- Ekitaldietan banaketak eta apainketa egiteko praktikak.
- Ekitaldien eta ekintzen helburuak: lotutako zerbitzuak.
- Ekitaldietan garatu beharreko harreman publikoak.
- Gonbidatuen kudeaketa eta antolaketa: komunikazioa eta protokoloak.
- Langileak ekitaldietan: antolaketa eta plangintza.
- Jatetxe-arloko ekitaldiaren kudeaketa eta garapena: lanerako plana, arduren banaketa eta garapenaren kontrola.
- Kostuen kalkulua. Fakturazioa.
- Jatetxe-arloan ekitaldi bat antolatzeko eta garatzeko APPCC sistema.
- Jatetxe-arloan ekitaldiak garatzearekin loturiko araudia.

5. eremuarekin lotuta: BARRARAKO SUKALDARITZA, MINIATURA-SUKALDARITZA.

ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.

1.– Askotariko lehengaiak hautatzea, biltegitratzea eta manipulatzeko, haien ezaugarri organoleptikoak identifikatuta eta kontserbazio- eta lehengoratzeko teknikak aplikatuta, eta betiere higie- eta osasun-arloko araudia, lan-arriskuen prebentziorako araudia eta ingurumen-arlokoa betez.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloan erabiltzen diren lehengaiak identifikatu eta sailkatu ditu.
- b) Zenbait osagaien ezaugarri organoleptikoak identifikatu ditu.
- c) Abangoardiako sukaldaritzan erabiltzen diren produktuekin modu sensorialean esperimentatu du.
- d) Kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak nahiz metodo bakoitzarekin loturiko ekipoak identifikatu ditu, eta haien ezaugarriak zehaztu ditu.
- e) Kontserbatzeko beharrak dagozkien teknikekin lotu ditu eta teknika horiek erabili ditu, ezarritako prozedurak betez.
- f) Sukaldaritzan erabiltzen diren lehengaiak lehengoratzeko beharrekin lotu ditu, bai eta ekipo eta teknika egokiekin ere.
- g) Lehengoratzeko teknikak gauzatu ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- h) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu higie- eta osasun-arloko araudia, lan-arriskuen prebentziorako araudia eta ingurumen-arloko araudia.

2.– Sukaldaritzako teknika tradizionalak eta teknika aurreratuak aplikatzea, bai tokiko gastronomiako errezetei bai beste eskualde batzuetakoei, eta errezetak eta fitxa teknikoak zuzen interpretatzea.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hainbat teknika identifikatu ditu eta askotariko lehengaiak aplikatzeko moduekin lotu ditu.
- b) Sukaldaritzako teknika guztiak gauzatu ditu, ezarritako prozedurei jarraituz, eta haien faseak identifikatu ditu.
- c) Produktuaren amaierako ezaugarriak egiaztatu eta baloratu ditu.
- d) Gauzatzeko beste hautabide batzuk aztertu ditu.
- e) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu higie- eta osasun-arloko araudia, lan-arriskuen prebentziorako araudia eta ingurumen-arloko araudia.

3.– Sukaldaritzako prestakin tradizionalak eta berritzaileak prestatzea barrarako eta aretorako, zenbait prozedura erabiliz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beharrezko informazioa zuzen interpretatu du.
- b) Prestakinak egiteko faseak antolatu eta sekuentziatu ditu, denboran eta forman.



c) Zereginak garatu aurretik, beharrezkoak izango diren elementu guztiak eskuragarri daudela egiaztatu du.

d) Sukaldaritza-prestakinak lortzeko zereginak gauzatu ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.

e) Baliatutako teknikaren erabilera justifikatu du, kontuan hartuta zer elikagai den landu beharrekoa.

f) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu higiene- eta osasun-arloko araudia, lan-arris-kuen prebentziorako araudia eta ingurumen-arloko araudia.

4.– Akaberak eta aurkezpenak egitea, sormena eta berrikuntza balioetsiz eta sukaldaritza-prestakinaren azken emaitzan duten garrantziaz jabetuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kolorearen eta formaren psikologiaren oinarritzko alderdiak ikertu ditu.

b) Sukaldaritza garaikideko zenbait platereratze-diseinuri buruzko informazioa bildu eta aztertu du.

c) Beharrezkoak izango diren elementu guztiak eskuragarri daudela egiaztatu du.

d) Prestakinaren elementuak irizpide estetikoek jarraituz atondu ditu.

e) Lortutako emaitzak kontuan izanik, har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.

f) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu higiene- eta osasun-arloko araudia, lan-arris-kuen prebentziorako araudia eta ingurumen-arloko araudia.

EZAGUTZAK (160 ordu)

Kalitate-zigilua duten lehengaiak eta elikagaiak:

- Motak, ezaugarriak, lortzeko metodoak, aurkezpen komertziala, kalitate-zigiluak eta abar.
- Zentzumenen laborategia: propietate organoleptikoak eta test sentzorialak. Osagai berriak.
- Manipulatzeko, kontserbatzeko eta lehengoratzeko teknikak: prestaketa eta garbiketa. Oinarritzko ebaketak eta nola lortu. Errendimendu-taulak. Kontserbatzeko, ontziratze eta lehengoratzeko sistemak eta metodoak: faseak eta gako-puntuak, tenperaturak, denborak eta ekipoa.

Sukaldaritza-teknikak:

- Ezaugarriak, lanketa, emaitzak eta abar. Terminologia.
- Sukaldaritza-teknikak eta -produktuak.
- Oinarritzko kimika sukaldaritzan.
- Teknologia berriak eta abangoardiako teknikak.

Sukaldaritza-prestakinak:

- Sailkapena eta eskema.
- Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. Emaitzak. Ekoizpenaren fitxa teknikoak.
- Goarnizioak.

**Sukaldaritza:**

- Bilakaera eta historia.
- Euskal Herriko sukaldaritza. Historia, bilakaera eta nazioarteko testuingurua.
- Herrialdeko eta nazioarteko sukaldaritza.
- Teknologia berriak.

**Platereratzea:**

- Aurkezpenak eta akaberak egiteko irizpide estetikoak.
- Apaindurak. Kolorearen eta formaren psikologia. Sormena/berrikuntza.
- Platereratzeko euskarriak: bilakaera eta aniztasuna. Euskarri berritzaileak.

**6. eremuarekin lotuta: ZIENTZIA SUKALDARITZAN, TRADIZIOA ETA ABANGOARDIA.****ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.**

1.– Mendebaldeko gastronomiarako produktu eta osagai berriak identifikatzea, sailkatzea, hautatzea eta erabiltzea, metodo egokiak aplikatuz, eta beharrezko neurriak hartuz higiene- eta osasun-araudiak betetzen direla bermatzeko.

**Ebaluazio-irizpideak:**

- a) Beste herrialde batzuetako osagaiei eta produktu tradizionalen laborantzari buruz ikertu du.
- b) Osagai eta produktu berriak ikertu ditu, eta etorkizuneko dietetan izan dezaketen eragina aztertu du.
- c) Estudio-produktuen erabilerarekin esperimentatu du, eta produktu horiek lantzeko teknika egokiekin lotu ditu.
- d) Osagai berrien laborantzan eta manipulazioan sor daitezkeen arrisku-egoerak identifikatu ditu.
- e) Gure inguruneko sukaldaritza-lehentasunei egokitutako sukaldaritza-produktuak diseinatu eta landu ditu.
- f) Planteatutako plateretan izandako desbideratzeak ebaluatu ditu eta balia daitezkeen zuzentzeko neurriak proposatu ditu.

2.– Zenbait jatorritako teknikak eta prozedurak bereiztea, garatzea eta gauzatzea, bai tradizionalak bai abangoardiakoak, haien garapenean zehar gertatzen diren erreakzio fisiko-kimikoei erreparatuz.

**Ebaluazio-irizpideak:**

- a) Ostalaritzan gehien erabiltzen diren egungo sukaldaritza-teknikak identifikatu ditu.
- b) Sukaldaritzako teknika tradizionalak berreskuratzeari buruzko informazioa bildu eta aztertu du.
- c) Esperimentazio-fasean dauden teknikei eta prozedurei buruz ikertu du, eta haien eraginkortasunari begira erabakigarriak diren alderdiak ebaluatu ditu.
- d) Prozedurak garatzeko beharrezkoak izango diren elementu guztiak eskuragarri daudela egiaztatu du.

e) Saiakuntzak egin ditu, ekoizpen-faseak sekuentziatuz, akatsak baloratuz eta gauzatzeko beste hautabide batzuk aztertuz.

f) Teknikak sukaldaritza-produktu espezifikoeekin lotu ditu, bakoitzarentzat duten egokitasuna aztertuz.

g) Ekoizpen-fitxa bat osatu du, prozedurak eta saiakuntzak bilduta.

h) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia, lan-arriskuen prebentziarako araudia nahiz ingurumen-arlokoa.

3.– Produktuen sorkuntza berriak diseinatzea eta lantzea, prestakin tradizionalak aztertuz eta berrinterpretatuz, eta egile-sukaldaritzako, fusio-sukaldaritzako eta sukaldaritza garaikideko berezko metodoak erabiliz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Abangoardiako sukaldaritzaren hainbat joera aztertu ditu.

b) Eskualdeko nahiz nazioarteko sukaldaritza-moten adierazgarri diren berrinterpretazioak identifikatu ditu eta emaitzak baloratu ditu.

c) Tokiko errezeta tradizionalak ikertu eta berreskuratu ditu, hainbat informazio-iturri erabiliz.

d) Berreskuratutako prestakinak berrinterpretatu ditu, ikasten ari den metodoak erabiliz, eta balia daitezkeen proposamen berritzaileak ebaluatu ditu.

e) Produktuaren amaierako ezaugarriak egiaztatu eta ebaluatu ditu, eta haren ordezkatzailerik izan daitezkeen produktuak zehaztu ditu.

f) Prozesuak gauzatzean, kontuan hartu ditu protokoloak nahiz aplikagarria den indarreko legeria.

4.– Sukaldaritza-produktuen aurkezpenean, konbinazio sensorialak zehaztea, deskribatzea eta lotzea, kolorearen eta formaren psikologiari dagozkion alderdiak interpretatuz, bai eta oharkabeko ohiturekin nahiz gastrofisikaren oinarriekin loturikoak ere.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Análisi sensorialarekin esperimendu du eta alderdi horretan sakondu du.

b) Osagaien zaporeei buruz ikertu du, eta osagaiak lotu ditu, konbinaziorik onenak lortzeko.

c) Oharkabeko kontsumo-ohiturekin loturiko gakoak identifikatu ditu, eta produktu berrien sorkuntzan duten eragina ebaluatu du.

d) Produktuen konbinazio berriak egin ditu eta haien pertzepzioa ebaluatu du.

e) Prozesuak gauzatzean, kontuan hartu ditu, bai protokoloak, bai aplikagarria den indarreko legeria.

5.– Platereratzeko eta aurkezpeneko balia daitezkeen euskarriak ikertzea, eta historian zehar izan duten bilakaera aztertzea, kontuan hartuta higiene- eta osasun-arloko araudia.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Zenbait garai historikotan platereratzea egiteko erabili diren euskarri-motei buruzko informazioa bildu du.

b) Egungo euskarri-elementuak aztertu ditu.

c) Kolorearen eta formaren psikologiaren oinarritzko alderdiak ikertu ditu.

d) Aukera berriak baloratu ditu, kontuan hartuta eskultura- eta arkitektura-arloetako hainbat irizpide nahiz intereseko alderdi teknologikoak.

e) Aztertutako euskarrien erabilerarekin esperimendu du eta haien egokitasuna ebaluatu du, kontuan hartuta egungo joerak eta araudiak.

#### EZAGUTZAK (360 ordu)

Etorkizuneko elikadurarekin loturiko produktu eta osagai tradizionalak, eta haien ekoizpenerako eta laborantzarako funtsezko elementuak:

– Superelikagaiak eta elikagai ordezkatzailak: fitomantenuak, kinoa, gari freskoa, espirulina, txia, maka eta abar.

– Intsektuak eta algak: nutrizioa, erabilera tradizionala zenbait herrialdetan, eta nork bere kontsumo-ohituretara egokitzea.

Etorkizuneko elikadurarekin loturiko produktu eta osagai berriak eta haien ekoizpenerako funtsezko elementuak:

– Produktu eta elikagai berriak.

– Esperimenduzko fasean dagoen teknologia aurrerapenarekin eta probeta-elikagaien merkatuarekin loturiko produktuak: in vitro ekoizpena eta elikagai bioteknologikoak, kontsumitzaileari egokitutako produktuak eta abar.

Berreskura daitezkeen teknika, prozesu, ekipo eta material tradizionalak:

– Eredu eta teknika eraginkorrak oxidazioak eta diluzioak, proteina-koagulazioa, pigmentuak eta abar lortzeko.

– Hartzidurak: anduien funtsezko alderdiak, mikrobio-ekoizpenak, hartzidura motak.

Abangoardiako teknikak, prozesuak, ekipoak eta materialak sukaldaritzan:

– Gailuak (Gadgets), sukalde adimendunak, Janariaren Internet (Internet of food).

– Fisika-kimika sukaldaritzaren esparruan. Sukaldaritzaren teknika garaikideen aplikazioa: aparatuak, esferikoak, aireak, loditzaileak, nitrogeno likidoa.

– Esperimenduzko fasean dauden sukaldaritzaren teknika industrialak: jateko produktuak egiteko 3D inprimagailuak eta abar.

Abangoardiako sukaldaritzaren:

– Produktua: ezagutza sakona eta aplikazio egokiak.

– Eskualdeko nahiz nazioarteko sukaldaritzaren tradizionalaren sorkuntza-prozesua eta berrinterpretazioak.

– Joera sortzaileak: egile-sukaldaritzaren, fusio-sukaldaritzaren, produktu-sukaldaritzaren eta deserikatzea, eta haien arteko konbinazioak.

– Hainbat errezetaren bilakaeraren analisia.

– Atzeraldian edo ahozko komunikazioaren bidezko produktuak: bilaketa eta sukaldaritzaren esperimenduzkoak.

Elikagaien zientzia sentsoriala eta praktika sentsorial ona:

- Elementu fisiologikoak eta faktore soziologikoak pertzepzioan, eta ohiko akatsak gauzapenean.
- Analisi sentsorialerako laborategia. Atalase sentsorialen neurriak eta kualifikazio-trebakuntza.
- Esperimentu sentsorialak diseinatzea eta planifikatzea.
- Gastrofisika eta haren oinarritzko printzipioak.

Platereratzearen artea:

- Jatorria, historian zehar izan diren platereratze elementuak eta egokitzeko aukerak: Antzinara, Erdi Aroa eta Aro Garaikidea.
- Egungo euskarriak: low cost, organikoak.
- Kolorearen eta eskultura-formaren oinarritzko printzipioen analisia.
- Teknologia eta euskarri berrien bilaketa: argiztapena eta materialak. Bezeroaren begi aurrean platereratzearen artea.

7. eremuarekin lotuta: TABERNA-KAFETEGIKO ETA ARETOKO ZERBITZUA.

ESKURATU BEHARREKO GAITASUNAK ETA TREBETASUNAK.

1.– Edari beroak prestatzea, zerbitzatzeko, hautatutako teknikak eta prozedurak justifikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- b) Edari bero motak deskribatu eta sailkatu ditu.
- c) Kafeen, infusioen eta edari beroak egiteko erabiltzen diren beste produktu batzuen ezaugarri organoleptikoak eta ohiko aplikazioak zehaztu ditu.
- d) Edari beroak prestatzeko eta zerbitzatzeko teknikak eta prozedurak behar bezala garatzeko faseak zehaztu ditu.
- e) Edari beroak prestatzeko eta zerbitzatzeko askotariko prozedurak gauzatu ditu, emandako jarraibideak eta/edo ezarritako arauak betez.
- f) Lortutako emaitzak kontuan hartuta, balia daitezkeen hautabideak bereizi ditu.
- g) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu bai higiene- eta osasun-arloko araudia, bai lan-arriskuen prebentziokoa baita ingurumen-arlokoa ere.

2.– Irabiatuak, zukuak, freskagarriak eta urak prestatzea, zerbitzatzeko, horrekin loturiko teknikak eta prozedurak aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- b) Kontsumitu ohi diren freskagarri, zuku, irabiatu eta uren tipologia deskribatu eta sailkatu du.
- c) Edarien tipologiara egokitutako prestatzeko eta zerbitzatzeko askotariko teknikak identifikatu ditu, eta haien ezaugarriak zehaztu ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik, beharrezkoak izango diren elementu guztiak eskuragarri daudela egiaztatu du.

e) Mota horretako edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko prozedurak gauzatu ditu, emandako jarraibideei eta/edo ezarritako arauetara jarraituz.

f) Prestakinak lantzean, proportzioak, osagaiak, faseak eta teknikak errespetatu ditu.

g) Lortutako emaitzak kontuan hartuta, baliabideak bereizitu ditu.

h) Edari horiek teknika egokiak aplikatuz zerbitzatu ditu.

i) Lan-eremua garbi eta ordenatuta mantendu du, prestatzeko eta zerbitzatzeko prozesu osoan.

j) Produktuak manipulatzeko, higie-ne-baldintza egokiak ziurtatu ditu, eta kontuan hartu ditu lan-arriskuen prebentziorako arauak nahiz ingurumen-arlokoak.

3.– Edari alkoholodunak zerbitzatzeko, zerbitzatzeko teknika eta prozedura edari mota bakoitzarekin lotuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.

b) Edari alkoholodun motak deskribatu eta sailkatu ditu.

c) Edari alkoholodun mota bakoitzarekin lotutako zerbitzatzeko teknikak eta prozedurak deskribatu ditu, haien ezaugarriak zehatuz.

d) Zerbitzatzeko eragiketak garatu aurretik, beharrezkoak izango diren elementu guztiak esku-agarri daudela egiaztatu du.

e) Hotz-ekipoak behar bezala erabili ditu garagardoak zerbitzatzeko.

f) Edari alkoholodunak zerbitzatzeko askotariko prozedurak eta teknikak gauzatu ditu, emandako jarraibideei eta/edo ezarritako arauetara jarraituz.

g) Ardoen eta ardo oparoen zerbitzua egin du, ontzi egokiak erabiliz eta zerbitzatzeko tenperatura egokia bermatuz.

h) Lan-eremua garbi eta ordenatuta mantendu du, eragiketa guztiak garatu bitartean.

i) Erabilitako materiala ordenatuta eta garbi jaso du.

j) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu bai higie-ne- eta osasun-arloko araudia, bai lan-arriskuen prebentziorako baita ingurumen-arlokoak ere.

4.– Aretoan janariak zerbitzatzeko laguntzeko lanak gauzatzeko, kontua hartuta eragiketok zer eragin duten bezeroak asebetetzeko orduan.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Janari-zerbitzua gauzatzeko faseak deskribatu ditu.

b) Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin lotu ditu.

c) Janari-zerbitzuaren eskakizunekin eta bestelako kontrol-prozedura batzuekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatu du.

d) Eskaberaren ibilbidea definitu du, harekin lotutako sailak bereiziz.

e) Teknologia berriekin lotutako eskaera-sistema berriak identifikatu ditu.

f) Zerbitzatzeko teknikak gauzatu ditu, kontuan hartuta janariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, zerbitzuaren unea edo fasea eta ezarritako protokoloa.

g) Jasotzeko eta/edo platerak erretiratzeko eragiketak ordenatuta eta garbitasunez egin ditu.

h) Plater bat markatzeko orduan, mahai-tresna egokiak erabili ditu, eta zerbitzatu beharreko janari motarekin lotu ditu.

i) Eragiketa guztiak garatzeko, kontuan izan ditu bezeroen arretarako arauak.

j) Zerbitzu-eragiketek bezeroak asebetetzeko orduan zer eragin duten balioetsi du.

k) Eragiketa guztiak egitean, kontuan hartu ditu bai higiene- eta osasun-arloko araudia, bai lan-arriskuen prebentziokoa baita ingurumen-arlokoa ere.

5.– Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzea, zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aretoan askotariko edari-moten zerbitzua gauzatzeko faseak deskribatu ditu, haien ezaugarriak zehaztuz.

b) Garatu beharreko faseak eta prozedurak identifikatu ditu, eta edari-zerbitzuaren ezaugarriekin lotu.

c) Edari-zerbitzuaren eskakizunekin eta bestelako kontrol-prozedura batzuekin erlacionatutako dokumentazioa identifikatu eta interpretatu du.

d) Zereginak garatu aurretik, beharrezkoak izango diren elementu guztiak eskuragarri daudela egiaztatu du.

e) Edariak behar bezala garraiatu ditu erretiluan, kontuan hartuta zerbitzatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena.

f) Zerbitzatzeko teknikak gauzatu ditu, kontuan hartuta edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa eta/edo ezarritako arauak.

g) Jasotzeko eta/edo platerak erretiratzeko eragiketak modu ordenatuan egin ditu.

h) Eragiketa guztiak garatzeko, kontuan izan ditu bezeroen arretarako arauak.

i) Eragiketak egitean, kontuan izan ditu osasun- eta higiene-arloko araudia, laneko segurtasuneko nahiz ingurumena babestekoa.

6.– Bezeroek eskatutako informazioa ematea, komunikazio-teknika egokiak erabiliz eta trebetasun sozialak baliatuz, haiek gogobetetze aldera.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Pertsonen arteko harremanetan bete beharreko adeitasun-arauak deskribatu eta baloratu ditu.

b) Txukuntasuna eta zuzentasuna baloratu ditu, hala janzkeran nola gorputz-irudian, bezeroen arretarako funtsezko elementuak diren aldetik.

c) Bezero potentzialen portaera aztertu du.

d) Jarrera eta solasa zuzen egokitu dizkio abiapuntuko egoerari.



e) Bezero potentzialengandik beharrezko informazioa lortu du, informazioa berehala emateko, eta azalpen zehatzak eman ditu, mezua behar bezala interpreta dezaten.

f) Solasaldian aritu da, formulak, lexiko komertziala eta komunikazio-loturak baliatuz (argibideak edo informazioa eskatzea, norbaiti mezua errepikatzeko eskatzea eta abar).

g) Lanbide-jarduerarekin loturiko idatzizko mezuak argi eta zuzen sortu eta interpretatu ditu.

h) Bezeroei arreta emateko protokolo-trataera eta barne-arauak bete ditu.

i) Besteekin adostasuna lortzeko eta sentiberatasunez jokatzeko jarrera izan du, amultsu eta adeitsu jokatuta.

j) Bezeroekiko komunikazioa haien leialtasuna lortzeko bitarteko den aldetik balioetsi du.

7.– Jatetxe-arloan protokoloa aplikatzea, emandako zerbitzu mota haren diseinuarekin eta antolaketarekin lotuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe-arloan protokoloa osatzen duten elementuak definitu ditu.

b) Protokolo-ekitaldien diseinuaren eta plangintzaren ezaugarriak zehaztu ditu.

c) Ekitaldiaren programa identifikatu du eta garatu beharreko zerbitzuarekin lotu du.

d) Ekitaldietako mahaiburua protokoloari jarraituz ezarri du.

e) Garatu beharreko ekitaldi motaren arabera, bezeroak antolatzeko sistemak bereizi ditu, ezaugarriak zehaztuz.

f) Irudi korporatiboaren garrantzia baloratu du.

EZAGUTZAK (240 ordu)

Edari beroak. Kafeak, txokolatetako infusioak eta beste batzuk:

– Definizioak, sailkapenak, motak eta ezaugarriak.

– Aurkezpen komertzialak eta etiketatutakoak.

– Alderdi sensorialen eta haien aldaeren deskribapena. Nazioarteko prestakinak eta/edo izendapen propioa dutenak prestatzea, tenperaturaren eta alkohol-graduazioaren arabera: faseak eta teknikak.

– Aurkezpena eta zerbitzua. Gauzatze- eta zerbitzatzeko prozedurak.

– Emaizak kontrolatzea eta baloratzea.

Irabiatuak, zukuak, freskagarriak eta urak:

– Definizioak, sailkapenak, motak eta ezaugarriak.

– Nazioarteko ohiturak.

– Herrialdeko eta nazioarteko aurkezpen komertzialak eta etiketatutakoak. Irabiatuen, zukuen eta freskagarrien kokapena eta kontserbazioa.

– Alderdi sensorialen eta haien aldaeren deskribapena. Zukuak eta irabiatuak prestatzeko eta aurkezteko teknikak.

– Gauzatze- eta zerbitzatzeko prozedurak.

– Emaizak kontrolatzea eta baloratzea.

Aperitiboak, garagardoak eta ardoak:

- Ezaugarriak. Sailkapenak.
- Ardoak: definizioa, ardo motak, zerbitzatzeko tenperatura, zerbitzatzeko tresneria.
- Ardo nagusien eta aperitiboen alderdi sentsorialen deskribapena.
- Aperitiboak eta garagardoak zerbitzatzeko teknikak.
- Aperitiboen eta garagardoaren kokapena eta kontserbazioa.
- Aperitiboak eta garagardoak zerbitzatzeko eragiketak.
- Ardoak zerbitzatzeko oinarritzko eragiketak.
- Emaizak gauzatzeko, kontrolatzeko eta baloratzeko prozedurak.

Janariak zerbitzatzeko oinarritzko arauak:

- Eskaeraren ezaugarriak eta erabilerak, formalizazioa eta mugimendu-fluxua.
- Janari-zerbitzuaren motak eta metodoak: faktoreak eta eskaintza mota, establezimenduaren kategoria, dimentsioak eta ekipamendua, langileen kualifikazioa.
- Platerak, azpilak, erretiluak eta beste batzuk garraiatzeko prozedurak.
- Aretoan janariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak, zerbitzu motaren eta protokoloaren araberakoak. Platerak erretiratzea.
- Teknologia eta aplikazio informatiko berrien erabilera (TPV).
- Beste sail batzuekiko harremana.

Edariak zerbitzatzeko oinarritzko arauak:

- Aretoan edariak zerbitzatzeko material espezifikoa.
- Edari-zerbitzua gauzatea, horretarako material espezifikoa erabiliz, kontuan hartuta konposizioa, tenperatura eta zerbitzuaren denbora.
- Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak. Elementu egokiak erabiltzea (beirateria, pitxerrak eta abar). Platerak erretiratzea.
- Higiene- eta osasun-arloko araudia.

Komunikazio-prozesua jatetxe-arloan:

- Hitzezko komunikazioa jatetxe-arloan: hasierako agurrak, hizkuntza mota, amaierako agurrak.
- Zerbitzuak emateari lotutako oinarritzko dokumentazioa. Informazio-gidak, liburuxkak.
- Ez-hitzezko komunikazioa: norberaren irudia, janzkera, jarrera eta abar.
- Rolak, helburuak eta bezero-profesional harremana.
- Jatetxe-arloko prozesuetan bezeroenganako arretak duen garrantziaren analisia. Kasu praktikoak.
- Tratu pertsonalizatua, bezeroen leialtasuna lortzeko oinarri.

Protokolo-ekitaldien motak eta helburuak.

- Bilera sozialak, lan-bilerak, elkarganatze-bilerak.
- Protokoloaren definizioa eta protokoloaren elementuak jatetxe-arloan.
- Protokolo-ekitaldietako mahaiburu motak: mahai nagusiaren kokapena, jankideen kokapena.
- Antolatu beharreko ekitaldiaren dokumentazioa: kartak, menuak, oroigarriak.
- Jatetxe-arloko protokolo-tekniken aplikazioa: harrera, agurrak, apaindura, aretoak.
- Irudi korporatiboaren balorazioa.

## d) PROGRAMAREKIN LOTUTAKO TITULUAK.

- Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria.
- Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikaria.
- Jatetxe Arloko Zerbitzuen Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria.
- Jatetxe Arloko Zerbitzuetako teknikaria.

Halaber, salbuespen gisa eta Lanbide Heziketako Sailburuordetzak alde aurretik baimenduta, espezializazio-programa hauetan parte hartu ahal izango dute gutxienez 3 urteko esperientzia duten profesionalak, baldin eta programa ematen laguntzen duten enpresek horretarako proposatzen badituzte.

## e) SEKTORE EKONOMIKOA ETA ESKATZAILEAK.

Deskribatu diren figura profesionalak ostalaritza- eta turismo-sektorean garatuko dute beren jarduera; batez ere, sukaldaritza jasangarri eta adimenduneko enpresetan.

## f) IRAKASLEEN ETA INSTRUKTOREEN BETEKIZUNAK.

1. atala.– Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena lanbide-espezializazioko programaren ikaskuntza-eremuetan.

Prestakuntza-zentroko irakasleek jarraian adierazten diren espezialitateetako baten baterako araututako baldintzak bete beharko dituzte:

IKASKUNTZA-EREMUAK	Irakasleen espezialitateak
– Sukaldaritza jasangarria.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea – Ostalaritza eta Turismoa Irakasle teknikoa – Sukaldaritza eta Gozogintza – Jatetxe Arloko Zerbitzuak
– Teknomarketina.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea – Ostalaritza eta Turismoa Irakasle teknikoa – Sukaldaritza eta Gozogintza – Jatetxe Arloko Zerbitzuak
– Konpetentzia pertsonalen eta sozialen garapena	Bigarren Hezkuntzako irakaslea. – Ostalaritza eta Turismoa Irakasle teknikoa – Sukaldaritza eta Gozogintza – Jatetxe Arloko Zerbitzuak
– Barrako zerbitzua, koktelgintza eta ekitaldiak.	Irakasle teknikoa – Jatetxe Arloko Zerbitzuak
– Barrarako sukaldaritza, miniatura-sukaldaritza.	Irakasle teknikoa – Sukaldaritza eta Gozogintza
– Zientzia sukaldaritzan, tradizioa eta abangoardia.	Irakasle teknikoa – Sukaldaritza eta Gozogintza
– Taberna-kafetegiko eta aretoko zerbitzua	Irakasle teknikoa – Jatetxe Arloko Zerbitzuak

2. atala.– Programa osatzen duten ikaskuntza-eremuak emateko beharrezko diren titulazioak, hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko nahiz publikoko ikastetxeentzat.

Prestakuntza-zentroko irakasleek programako prestakuntza-zikloetako lanbide-moduluak emateko araututako baldintzak bete beharko dituzte, titulazioari, prestakuntzari eta lan-esperientziari dagokienez, aurreko atalean ikaskuntza-eremu bakoitzerako adierazi diren irakasleen espezialitateakoren batean irakasteko.

3. atala.– Enpresak jarritako instruktoreen esperientzia- eta prestakuntza-baldintzak.

Prestakuntzan parte hartzen duten enpresek jarritako instruktoreek gutxienez 3 urteko lan-esperientzia izango dute programaren profilarekin loturiko ekintzetan, edo, bestela, gutxienez 5 urteko prestakuntza egiaztatuko dute programaren ikaskuntzaren emaitzekin lotuta.