

Matrikulatzen den LOE titulua: JATETXE ARLOKO ZERBITZUETAKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (Urriaren 26ko ECD/1055/2017 Aginduaren arabera)	
0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien industriako higieena eta segurtasuna. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) (Aginduaren 5. xedapenaren arabera)
			UC0711_2: Jatetxe arloan segurtasun- eta higieena-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.
			UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higieena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
			UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higieena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
0045	Eskaintza gastronomikoak	LOGSE	Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. <i>EM titulua: Jatetxeko eta tabernako zerbitzuetako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa) <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa)
			UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
0150	Taberna-kafetegiko oinarrizko eragiketak		UC1046_2: Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesuak garatzea.
0151	Jatetxeko oinarrizko eragiketak		UC1052_2: Elikagaiak eta edariak aretoan zerbitzatzeko prozesuak garatzea.
0152	Taberna-kafetegiko zerbitzuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Edariak. Modulua gaindituta: Sukaldaritzako oinarrizko teknikak. <i>EM titulua: Jatetxeko eta tabernako zerbitzuetako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa)
			UC1047_2: Ardoaz bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.
			UC1049_2: Taberna-kafetegiko eskaintzako norberaren elaborazio errazak prestatzea eta erakusgai jartzea.
			UC1050_2: Taberna-kafetegia kudeatzea.

0153	Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Bezeroen zerbitzuko eta laguntzako teknikak. <i>EM titulua: Jatetxeko eta tabernako zerbitzuetako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC1053_2: Bezeroen aurrean platerak elaboratzea eta amaitzea.
			UC1054_2: Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea.
0154	Ardoa eta zerbitzua		UC1048_2: Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarrizko informazioa ematea.
0155	Jatetxe arloko komunikazio-teknikak		
0156	Ingelesa		UC1051_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzailearen mailan.
		Ikusi eskema: MP0156 Ingelesa EM	
0157	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0158	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	
0159	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <i>EM titulua: Jatetxeko eta tabernako zerbitzuetako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		Ikusi eskema: LP	