

**OINARRIZKO  
CURRICULUM DISEINUA**

**SUKALDARITZAKO**

**TEKNIKARIA**

## AURKIBIDEA

1. Tituluaren identifikazioa.....	4
1.1. Izena.....	4
1.2. Maila.....	4
1.3. Heziketa-zikloaren iraupena.....	4
2. Erreferentea (lanbide-perfila).....	4
2.1. Gaitasun orokorra.....	4
2.1.1. Lanbide-gaitasunak.....	4
2.1.2. Erantzukizuna eta autonomia.....	4
2.2. Lanbide-burutzapenak eta lanbide-portaerak.....	5
2.3. Produkzio-prozesuko kokapena.....	6
3. Irakaskuntzak.....	7
3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak.....	7
3.2. Lanbide-moduluak.....	8
1. Lanbide-modulua: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak.....	8
2. Lanbide-modulua: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta Kontserbazioa.....	13
3. Lanbide-modulua: Sukaldaritzako teknikoak.....	17
4. Lanbide-modulua: Gozogintza.....	21
5. Lanbide-modulua: Bezeroen aurrean edariak eta janariak prestatzeko Eta zerbitzatzeko oinarrizko teknikak.....	26
6. Lanbide-modulua: Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak.....	30
7. Lanbide-modulua: Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea Enpresa txikietan.....	33
8. Lanbide-modulua: Atzerriko hizkuntza.....	37
9. Lanbide-modulua: Lan prestakuntza eta-orientabidea.....	40
10. Lanbide-modulua: Kalitatea eta etengabeko hobekuntza.....	43
11. Lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza.....	44
3.3. Heziketa-zikloaren sekuentziarioa eta denboralizazioa.....	46
3.3.1. Iraupenak.....	46
3.3.2. Sekuentziarioa.....	47
4. Irakasleak.....	48
4.1. “Sukaldaritzaren” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-tribuzioa duten irakasleen espezialitateak.....	48
4.2. Titulazioen baliokidetasunak irakaskuntzan aritzeko.....	48
5. Irakaskuntzak emateko gutxieneko baldintzak.....	49
5.1. Espazioak.....	49

6. Konbalidazioak eta korrespondentziak.....	50
6.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak.....	50
6.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak.....	50

## 1. Tituluaren identifikazioa

- 1.1. Izena: "Sukaldaritzza".
- 1.2. Maila: Erdi-mailako Berriazko Lanbide Heziketa.
- 1.3. Iraupena: 2.000 ordu.

## 2. Erreferentea (lanbide-perfila)

### 2.1. 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.

#### 2.1.1. Lanbide-gaitasunak

- Edozein motako janariak eta alkoholik gabeko edariak elaboratzea jatetxe-arloko edozein establezimendu, eremu edo departamentutan, egoera desberdinetara egokituz.
- Norberaren ikerketan oinarritutako platerak elaboratzea, bere buruaren ekimena eta sormena eta inprobisatzeko gaitasuna garatuz.
- "Buffet", "self-service" edo antzeko zerbitzuak antolatzea.
- Platera edo edaria bezeroaren aurrean prestatzen denean edo zerbitzu-jardueretan laguntzen denean zerbitzua dotoreziaz eta zehaztasun handiz garatzea.
- Eskaintza gastronomikoen plangintza egitea edo hauek elaboratzea jantokiko langileekin batera, bezeroak espero duena betez eta establezimenduaren, eremuaren edo departamentuaren helburu ekonomikoak aseaz.
- Elikagai eta edarien kontsumoaren hornikuntza eta kontrola zorrotzasun, ordena eta zintzotasunez egitea eta errentagarritasun ekonomikoaren zentzua izatea.
- Sukaldaritzako instalazioak, ekipoak, produktuak eta prestakuntzak segurtasun eta higienaren neurri zorrotzenak kontuan izanik mantentzea, egokitzea eta erabiltzea, erantzukizunaren zentzu handia adieraziz.
- Orokorrean, Sukaldaritzako Teknikariak funtzio guztiak arreta, garbitasun eta trebetasun handienak erabiliz egin behar ditu, bere zentzu artistikoa osotasunean garatuz. Era berean, sektorean indarrean dauden segurtasunaren eta higie eta osasunaren esparruko arauak errespetatu beharko ditu.
- Jatetxe-arloko enpresa txiki bat administratzea eta kudeatzea eta, eragiten dioten legezko betebeharrak kontuan izanik, produktuak merkaturatzea.
- Parte hartzen duen prozesuko faseen ikuspegi koordinatua eta orokorra izatea.
- Sukaldaritzako prozesuen barnean lanpostu desberdinetara egokitzea eta baita bere lanbidearekin erlazionatutako teknikan gertatutako aldaketan ondorioz sortutako lan-egoera berrietara ere.
- Partaide den talde funtzionalaren kideekin harreman naturalak izatea, taldeari ezarritako helburuak lortzeko zereginetan parte hartuz, besteen lana errespetatuz, lan kolektiboen antolamenduan eta garapenean aktiboki parte hartuz, sor daitezkeen zailtasunak gainditzeko laguntza eskainiz eta horretarako bere lankideen eta menpekoen ideien jarrera tolerantzia adieraziz.
- Eduki politekniko eta polifuntzionala duten ekintza-multzo bat egitea autonomiaz, bere lanbidearen berezko tekniken esparruaren barnean eta ezarritako metodoak kontuan edukita.

#### 2.1.2. Erantzukizuna eta autonomia

Teknikari honi, goragoko maila duten teknikariek esleitutako funtzioen eta helburuen esparruan eta dagozkion lanerako arloetan, oro har, ondoko autonomia-gaitasunak eskatuko zaizkio:

- Elikagaien maneian, biltegitratzean eta kontserbazioan.
- Sukaldaritzako prestakuntza desberdinen eta alkoholik gabeko edarien elaborazioan.

- Pastelgintzako eta gozogintzako produktu nagusien elaborazioan.
- “Buffet”, “self-service” eta antzekoen zerbitzu errazen antolaketan.
- Lanerako ekipo eta tresnen garbiketan.
- Establezimendu txiki eta erdi-mailakoetan, sukaldeko bururik ez dagoenean edo sukaldeko burua bera denean, eskaintza gastronomikoak prestatzeko zereginean.

## 2.2. Lanbide-burutzapenak eta lanbide-portaerak

Ondokoak dira profesionalak burutu eta/edo azaldu behar dituen burutzapen eta portaera esanguratsuenak:

### 1. *Eskaintza gastronomikoak elaboratzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.*

- Eskaintza gastronomikoak egitea menu, karta nahiz antzekoen bidez eta horiek bezeroentzat erakargarriak, orekatuak eta egokiak izan behar dutela kontuan izatea.
- Lehengaien kalitatearen maila zehaztea, eskainitako produktuak bezeroak espero duen kalitate-maila izan dezan eta establezimenduak dituen helburu ekonomikoak bete ditzan.
- Produkzioaren eskaerak asetzeko beharrezkoak diren salgaiak eskatzea.
- Eskatutako artikuluak jasotzea, erosketa-eskaerari eta kalitatearen estandarrari erantzuten diotela egiaztatuz.
- Jasotako salgaiak biltegian gordetzea, erabiltzeko ordura arte egoera onean mantentzea.
- Ezarritako arauen arabera kontsumoak kontrolatzea, erabilitako edarien eta elikagaien kostuak zehaztu ahal izateko.

### 2. *Elikagai gordinak maneiatzea eta elikagai-mota guztiak kontserbatzea*

- Barazkiak prestatzea eta biltegitzea, plater desberdinak egiteko edo beranduago merkaturatzeko erabiltzeko egokiak izan daitezten.
- Arrainak, itsaskiak, hegaztiak eta ehiza prestatzea eta gordinik biltegitzea, plater desberdinak egiteko edo beranduago merkaturatzeko erabiltzeko egokiak izan daitezten.
- Haragia zatitzea eta zati gordinak prestatu eta biltegitzea, plater desberdinak egiteko edo beranduago merkaturatzeko erabiltzeko egokiak izan daitezten.
- Sukaldaritzako jenero edo elaborazioak kontserbatzea eta/edo ontziratzea kontsumorako edo merkatuan banatzeko egokiak izan daitezten.

### 3. *Oinarrizko elaborazioak eta plater errazak prestatzea eta aurkeztea*

- Aplikazio ugari izango duten oinarrizko elaborazioak egitea, platerak elaboratzeko edo hauen osagarri gisa erabili ahal izateko.
- Sukaldaritzako oinarrizko prestakuntzak egitea eta aurkeztea, produktuaren definizioarekin eta elaboratzeko oinarrizko teknikekin bat etorritik.

### 4. *Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak prestatzea eta aurkeztea*

- Elaboraziorako oinarrizko teknikak erabiliz oreak eta pastak elaboratzea, gero plater zehatzak eta pastelgintzako produktuak prestatzeko egokiak izan daitezten.
- Produktuaren definizioaren eta/edo elaboraziorako oinarrizko tekniken arabera, pastelgintzako oinarrizko produktuak prestatzea eta aurkeztea, hala nola ogiak, opilak, tartak, pastelak, pastak eta pastelgintza gazia.
- Sukaldaritzako izozkiak eta postreak egitea eta aurkeztea, produktuaren definizioarekin eta elaboratzeko oinarrizko teknikekin bat etorritik.

### 5. *“Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuak antolatzea, bezeroaren aurrean janariak eta edariak prestatzea eta zerbitzu-jardueretan laguntzea*

- Zehaztutako arauen arabera, “buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuetarako ekipoak, altzariak eta tresneria muntatzea eta prest jartzea.

- Mahaiak zerbitzatzen eta jatetxeko formula zehatzetan laguntzea eta janariak eta edariak zerbitzatzea aurrez zehaztutako arauen arabera.
- Bezeroaren aurrean platerak prestatzea, produktuaren definizioarekin eta elaboratzeko oinarrizko teknikekin bat etorritik.
- Bezeroaren aurrean edozein janari-mota maneiatzea (zuritzea, hezurak kentzea, zatikatzea eta platerera ateratzea), produktuaren definizioarekin eta elaboratzeko oinarrizko teknikekin bat etorritik.
- Kafea, txokolata, izotz-edaria, irabiakia, zukuak, infusioak eta alkoholik gabeko beste edari batzuk prestatzea eta, beharrezkoa denean, aurkeztea, bezeroari zerbitzatzeko moduan egon daitezen edo sukaldaritzako elaborazio desberdinak prestatzeko egokiak izan daitezen.

#### *6. Eskualdeko, nazioko eta nazioarteko sukaldaritzako nahiz sormenezko sukaldaritzako plater-mota desberdinak prestatzea eta aurkeztea*

- Eskualdeko, nazioko eta nazioarteko pater berezienak prestatzea eta aurkeztea, produktuaren definizioarekin eta elaboratzeko oinarrizko teknikekin bat etorritik eta kalitate-estandar handia mantenduz.
- Bere sormenean oinarritutako eta bezeroentzat erakargarriak izango diren eta establezimenduko helburu ekonomikoetara egokituko diren platerak prestatzea eta aurkeztea.

#### *7. Enpresa edo lantegi txiki bateko administrazio-, kudeaketa- eta merkaturatze-lanak egitea*

- Enpresa edo lantegi txiki bat ezartzeko aukera ebaluatzea, bere jarduera, negozioaren bolumena eta helburuak kontuan izanik.
- Enpresa txikiaren neurriaren, jardueraren eta helburuen arabera, kontratazio-modu egokienak zehaztea.
- Enpresa txiki bat eratzeko beharrezkoa den eta honen ekonomi jardueraren garapenak sortutako dokumentazioa elaboratzea, kudeatzea eta antolatzea.
- Produktu edo zerbitzuen salmenta bultzatzea baliabide edo erlazio egokien bitartez eta eskatutako merkataritzako jardueraren arabera.
- Hornitzaile eta bezeroekin negoziatzea, merkataritzako eragiketetan baldintza onuragarrienak bilatuz.
- Bezero errealekin edo potentzialekin harreman onak sortzea, garatzea eta mantentzea.
- Enpresa baten legezko betebeharratik ondorioztatutako ekintzak, denborari nahiz moduari dagozkionak, identifikatzea.

### 2.3. Produksio-prozesuko kokapena

- Lanbide- eta lan-ingurunea

Irudi honek, nagusiki, “Ostalaritza eta jatetxe-arloa” sektoreko elikagaien eta edarien elaborazioaren esparruan beteko du bere jarduera, baina nekazaritzako elikagaien industriaren sektorean eta elikagaiak eta edariak saltzen dituzten establezimenduetan ere lan egin ahal izango du.

Bere jarduera ondoko azpisektoreetan garatu ahal izango du nagusiki:

- Merkataritzako sukaldaritza:
  - Tradizionala: mahaiak zerbitzatzeko arau klasikoak erabiltzen dituzten jatetxeak dira; horretaz gain, normalean jaso aurretik inolako maneirik jasan ez duten produktu freskoak erabiltzen dituzte. Esate baterako, luxuzko jatetxeak, merkatu-jatetxeak, sukaldaritza tradizionala edo nazioartekoa lantzen dutenak, etab.
  - Eboluziozko sukaldaritza: zerbitzu azkarra eskaintzen du, erdilandutako produktuak edo bitartekoak eta teknologia berriak erabiltzen ditu. “Snack” delakoak, pizzeriak, hanburgesategiak, prestatutako janariak, etab.
- Tabernak eta kafetegiak.
- Sukaldaritza kolektiboa, enpresei, ikastetxeei, ospitaleei eta “catering” moduko garraiabideei elikagaiak eta edariak zerbitzatzera zuzendua.
- Gozodendak.

- Harategiak, urdaitegiak, arrandegiak, itsaskitegiak, fruta-dendak eta barazki-dendak.
- Prestatutako janarietan espezializatutako dendak.
- Elikadura-produktuen biltegiatze-, ontziratze- eta banaketa-lanak egiten dituzten enpresak.
- Nekazaritzako elikagaien industriak.

Teknikari hau lan-ekipo kopurutsu batean sartuko da ziurrenik eta horrek bere lankideekin lan egiteko garaian lankidetzaren zentzu handia izatea eskatuko du. Orokorrean, elikagaien eta edarien elaboraziora eta/edo zerbitzura zuzendutako establezimendu txikietan, erdi-mailakoetan edo handietan garatuko du bere jardura; horiek eskaintza zabalago baten zati izan daitezke: ostatu turistikoak eta ez-turistikoak, diskotekak, zorizko jokoetarako establezimenduak, aisialdirako bestelako establezimenduak etab.

Era berean, oso irudi egokia da autoenplegurako, bere taberna, kafetegia edo jatetxea jartzeko aukera izango baitu.

Sukaldeetan askotan gertatu ohi diren lan-baldintza zailak, bestelako baldintzak (bero izugarria, zutik egin beharreko lanak, erredurak, eta abar) eta sukaldaritzako plater egokiak lortzeko beharrezkoa den etengabeko arretak, teknikariari lasaitasunez jokatzeko beharra eta egoera zail horietara egokitzea eskatzen diote.

- Ingurune funtzionala eta teknologikoa

Irudi profesional hau erosketen edo kontratazioen, elikagaien eta edarien elaborazioaren eta/edo zerbitzuaren eta kontsumoen kontrolen funtzio/azpifuntzioetan kokatzen da batez ere.

Teknikak eta ezagupen teknologikoak honakoak dira:

- Eskaintza gastronomikoen definizioa.
- Hornikuntza eta kontsumoen kontrola.
- Elikagaien eta edarien maneia eta transformazioa, horretarako jatetxe eta tabernako ekipo bereziak erabiliz.
- Lehengaien, ekipoen eta makineriaren ezagutza.
- Bezeroarenganako arreta.
- Lanbideak, ereduzko lanposturik garrantzitsuenak

Lanbide-orientazioko helburua izanik, ondoren, tituluaren perfilean definitutako lanbide-gaitasuna eskuratu ondoren bete daitezkeen lanbideak eta lanpostuak aipatzen dira:

- Edozein motako establezimendu eta/edo ostatuko sukaldaria.
- Partida-burua.
- Hotel, jatetxe, ospitale, kolektibotasunen enpresa eta abarren ekonomatu eta sotoko departamentuko langilea.

### **3. Irakaskuntzak**

#### **3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak.**

- I. Eskaintza gastronomikoen prestakuntzan eragina duten aldagai desberdinak interpretatzea eta batzea, kalitatea, oreka dietetikoa, era askotako osaketak eta ezarritako helburu ekonomikoak lortu ahal izateko.
- II. Produkzio-prozesuak aztertzea eta prest jartzea eta, behar izanez gero, jatetxe-arloko zerbitzukoak ere bai, terminologia, sinbologia, informazio teknikoak, prozedurak eta metodoak interpretatuz eta fase eta oinarriko prozesu desberdinekin erlazionatuz, beharrezkoak diren kalitate- eta errendimendu-mailak lortu ahal izateko.
- III. Sukaldaritzako eta pastelgintza eta okintzako elaborazioak egiteko beharrezkoak diren eragiketak aztertzea eta egitea; era berean, elaborazioaren akabera eta dekorazioa egiteko beharrezkoak direnak aztertzea eta exekutzea, sukaldaritzako, pastelgintzako eta gozogintzako ekipoak, makineria eta tresneria identifikatuz, modu egokian erabiliz eta ondo zainduz.
- IV. Jeneroen eta sukaldaritzako elaborazioen hornikuntza eta kontserbaziorako beharrezkoak diren eragiketak interpretatzea, aztertzea eta egitea.
- V. Merkataritzako eta nutrizioari buruzko ezaugarriak identifikatzea eta interpretatzea, ezaugarri horiek elaboratzeko aukerekin lotzea eta beharko diren kantitateak kalkulatzeko, oinarriko lehengaien elaborazio- edo produktu-motaren arabera.
- VI. “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuak muntatzeko beharrezkoak diren lanak interpretatzea, aztertzea eta egitea.
- VII. Uneoro segurtasunari eta higienerari buruzko arauak aplikatzea eta elikadura-toxiinfekzioaren esparruko arriskuak identifikatzea eta aurreikustea.
- VIII. Informatika bere lanbide-jarduerara aplikatuta erabiltzea, sukaldearen eta ekonomatu eta sotoaren departamentuen informaziorako, komunikaziorako eta kudeaketarako.
- IX. Ostalaritzako azpisektoreko lanbide-jarduerak arautzen eta baldintzatzen dituen esparru legala, ekonomikoa eta antolamenduzkoa ulertzea, lan-harremanetatik sortutako eskubide eta betebeharrak identifikatuz eta ezarritako prozedurak jarraitzeko eta berorietan sor daitezkeen arazoetan eraginkortasunez jokatzeko gaitasuna bereganatuz.
- X. Ahozko, idatzizko eta keinuen bidezko komunikazio eraginkorra ezartzea informazio zuzena transmititzeko eta jasotzeko eta egoera gatazkatsuak konpontzeko, lanaren esparruko harremanetan nahiz bezero potentzialekin gara daitezkeenetan.
- XI. Ostalaritza eta Turismo sektorearen ezagutza eta sektore horretan sartzea ahalbidetuko duten lanbidearekin erlazionatutako informazioaren eta prestakuntzaren esparruko bideak erabiltzea eta bilatzea; bestalde, bere lanbide-gaitasunen bilakaera eta egokitzapena, bere bizitza aktiboan gertatuko diren aldaketa teknologikoei eta antolamenduari dagozkienez.
- XII. Eremu honetan garatu beharreko prozesuei irtenbideak ezartzen laguntzea eta zeregin horretan parte hartzea, ingurumenean eragin negatiboa izan ez dezaten; era berean, prozesuetako kalitatearen etengabeko hobekuntzan parte hartzea bere lanbide-jardunaren bidez.

## 3.2. Lanbide-moduluak

### 1. lanbide-modulua. ESKAINTZA GASTRONOMIKOAK ETA HORNIKUNTZA-SISTEMAK

#### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako azpisektoreak aztertzea, hauek beste enpresa edo esparru batzuekin dituzten harremanak kontuan hartuz.
2. Menu edo kartetako eskaintza gastronomikoak aztertzea eta, era berean, pastelgintzako, gozogintzako, okintzako eta antzeko produktuen eskaintzak aztertzea.
3. Eskaintza gastronomiko zehatzak kontuan hartuz, janari eta edari bereziak prestatzea.
4. Eskaintza gastronomiko zehatzekin lotutako jeneroen kanpo-hornikuntzaren beharrak kalkulatzeko eta eskaera-aginduak idaztea.
5. Janariak eta edariak jasotzea eta gero biltegiratu eta/edo banatzea.
6. Janariak eta edariak biltegiratzeko sistemak aztertzea eta, beharrezkoa denean, zeregin edo eragiketa horiek egitea.
7. Lehengaien kostuak kalkulatzeko eta horiekin lotutako eskaintza gastronomikoek izan ditzaketen prezioak balioztatzea.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako azpisektoreak aztertzean, hauek beste enpresa edo esparru batzuekin dituzten harremanak kontuan hartuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Azpisektorea osatzen duten establezimendu-mota eta jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako formula desberdinak deskribatzea, ondorengoak azalduz:
  - Oinarrizko ezaugarriak.
  - Oinarrizko prozesuak eta eskaintzen diren zerbitzuak.
  - Eskaintza gastronomikoen edo elaboratutako produktuen motak.
- Azpisektorearen sailkapenean aplikatu daitezkeen Europako, Estatuako eta Erkidegoko arautegia azaltzeko.
- Bere jardueraren arautegiaren eta/edo ezaugarrien arabera, establezimendu-mota eta jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako formula desberdinak sailkatzea.
- Izan daitezkeen bezeroak deskribatzea, espero dutenaren eta dituzten beharren arabera sailkatuz.
- Janarien eta edarien eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrien establezimenduetako edo produkzio- eta/edo zerbitzu-eremuetako departamentu eta azpidepartamentu funtzional berezienak deskribatzea, euren funtzioak eta departamentuen arteko barne-harremanak azalduz.
- Ostatu turistiko eta ez-turistikoetan, beste enpresa batzuekin edo beste area edo departamentu batzuekin dituzten kanpo-harremanak deskribatzea.
- Produkzio-jardueren eta/edo zerbitzu-jardueren garapenean sortzen diren barneko nahiz kanpoko zirkuituak eta informazio- edo dokumentazio-motak deskribatzea.

2. Menu edo kartetako eskaintza gastronomikoak aztertzean eta, era berean, pastelgintzako, gozogintzako, okintzako eta antzeko produktuen eskaintzak aztertzean ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagai-taldeak adieraztea, hauen ekarpen nutritiboak azalduz.
- Nutrizioari buruzko oinarrizko erantzunak edo eskaini ohi diren dietak eta hauek betetzen dituzten beharrak azaltzea.
- Eskaintza gastronomikoak deskribatzea, hauek osatzen dituzten elementuak, ezaugarriak eta sukaldaritzako sailkapena adieraziz.
- Eskaintza gastronomikoak ostalaritzako establezimendu desberdinetako jatetxe-arloko formulekin edo pastelgintzako/okintzako industriekin erlazionatzea, indarrean dagoen legeria jarraituz.
- Eskaintza gastronomikoak bezero-motekin erlazionatzea, hauek espero dutenaren arabera.
- Suposizio-egoera praktikoetan, ondo definitutako ezaugarriak dituen establezimendu zehatz batean oinarrituz eta beharrezko datu guztiak eman ondoren:
  - Izan daitezkeen bezeroen eskaerei erantzungo dieten eskaintza gastronomikoak egiteko kontuan izan beharko diren izaera dietetikoak, ekonomikoak eta barietateari edo gustuari buruzko beharretatik eratorritako aldagaiak identifikatzea eta aztertzea.
  - Menuak, kartak eta bestelako eskaintza gastronomikoak osatzea beren kategoria, zerbitzu-mota eta jasotako aginduen arabera aurkeztuz eta, zailtasunaren arabera, hauek osatzeko eskura ditugun baliabideak eta ekipoak erabiltzea.
  - Osaketa menuen, karten edo modu berean egokituko diren bestelako eskaintza gastronomikoen bidez egiaztatzea.
  - Aukeratutako aldagaien arabera justifikatutako alternatibak proposatzea.

3. Eskaintza gastronomiko zehatzak kontuan hartuz janari eta edari bereziak prestatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroaren fitxa tekniko baten oinarrizko atalak deskribatzea, nola bete behar diren azalduz.
- Suposizio-egoera batean parte hartzen duten lehengaien behar kuantitatiboak eta kualitatiboak ondorioztatzea.

- Erabiliko diren jeneroen kalitate-mailak zehaztea, horretarako, oinarritzko aldagai gisa, eskaintzaren kategoria, zerbitzu-mota, helburu ekonomikoak, hornitzaileak eta, hala dagokionean, pastelgintzako edo okintzako industria-mota kontuan hartuz.
- Erabiliko diren jeneroen espezifikazio teknikorako fitxak egitea, horretarako dauden ofimatikako baliabideak eta ekipoak modu eraginkorrean erabiliz.
- Jeneroen kalitate-maila zehazteko alternatibak justifikatzea urtaroaren, hornikuntzaren edo aldagai ekonomikoen arabera.

4. Eskaintza gastronomiko zehatzekin lotutako jeneroen kanpo-hornikuntzaren beharrak kalkulatzeko eta eskaera-aginduak idaztean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroak eskatzeko agindu esanguratsuen oinarritzko atalak deskribatzea, nola bete behar diren azalduz.
- Departamentuan sortzen diren dokumentazioaren eta eragiketen zirkuituak edo erosketen erabakiak eta beste departamentu batzuekin dauden erlazioak deskribatzea.
- Hartutako erabakiaren eta fitxa teknikoaren arabera, hornikuntzarako eskaerak egiteko dokumentu-baliabideak eta komunikaziorako tresnak identifikatzea.
- Hornikuntzarako eskaerak edo kanpotik nahiz, hala behar duenean, barneko beste departamenturen batetik, zerbait erosteko eskaera-agindua egitea, baliabide egokiak erabiliz eta suposizio-egoera edo eskaintza zehatzen arabera.
- Jeneroen beharra kalkulatzeko eta hornikuntzarako eskaerak gauzatzea, eskura dauden bulegoko baliabideak eta ekipoak modu eraginkorrean erabiltzeko.
- Egindako kantitateen zehaztapena eta eskaera-tresnaren aukeraketa justifikatzeko, suposizio-egoera edo eskaintza zehatzaren arabera.

5. Janariak eta edariak jasotzean eta gero biltegitatu eta/edo banatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako jenero eta produktuak jasotzeko eta kontrolatzeko metodoak deskribatzea, hauen egoera edo izaera eta destinoaren arabera, produktuak jasotzeko eta kontrolatzeko beharrezkoak diren tresnak, baliabideak eta prozesua identifikatuz.
- Sukaldaritzako jenero eta produktuen kalitateari buruzko ezaugarriak identifikatzea, ekarri ohi dituzten etiketak eta dokumentazioa identifikatuz.
- Sukaldaritzako jeneroak eta produktuak jasotzeko eta kontrolatzeko erabiltzen diren oinarritzko ekipoak eta tresnak erabiltzea, ondorengoak azalduz: osagaiak, erabilera eta mantentzea.
- Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko oinarritzko ekipoak eta tresnak erabiltzea, erabilera-arauak eta emandako aginduak kontuan izanik.
- Jasotzeko eta kontrolatzeko eragiketak egitea, eskatutako eta jasotako jeneroen arteko kantitate eta kalitateen desbideratzeak antzemanaz eta informazio hori bideratuz.
- Osasun eta higienari buruzko arautegiarekin bat etorritik, jasotzeko eta kontrolatzeko ekipoak eta biltegitatzeko edo berehala kontsumitzeko jeneroak modu egokian maneiatzea.

6. Janariak eta edariak biltegitatzeko sistemak aztertzean eta, beharrezkoa denean, zeregin edo eragiketa horiek egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Produzio-unitateetan eta/edo elikagai eta edarien zerbitzukoetan biltegitatzeko oinarritzko tokiak sailkatzea, berorien helburuak, erabilerak eta mantentzea deskribatuz.
- Biltegitatzeko hainbat sistema deskribatzea, ekipamenduaren esparruko beharrak, antolaketa-irizpideak, abantaila konparatiboak eta dagokion dokumentazioa adieraziz.
- Biltegiaren kontrolerako beharrezkoak diren dokumentazioa eta/edo liburuak deskribatzea.
- Elikagaiak eta edariak biltegitatzeko beharrak identifikatzea berorien izaeraren eta motaren arabera.
- Elikagaiak eta edariak biltegitatzeko beharrak eta kontserbazio egokia lortzeko tokiak erlazionatzea.
- Elikagaiak eta edariak tokiaren, neurriaren, ekipamenduaren eta ezarritako sistemaren arabera antolatzea, higienari eta osasunari buruzko arautegia eta iraungitze-datak zorrotzasunez aplikatuz.

- Elikagaien eta edarien entregak egitea, ezarritako irizpideen eta beharrezko dokumentazioaren arabera.
- Biltegitratzeko garaian jeneroen narriadurak edo galerak detektatzea, jenero horiek kenduz eta establezimendu-mota desberdinetan informatu beharko diren departamentuak adieraziz.
- Departamentuko eragiketa konplexuetan eta urtaroko eragiketetan (inbentarioa adibidez) zeregin batzuk pertsona batzuei ematea justifikatzea, emaitzaren koordinazioa eta oreka baloratuz.
- Produktuak suntsitzeari irtenbideren bat bilatzea, ingurumena zaintzeko asmoz.

7. Lehengaien kostuak kalkulatzeko eta horiekin lotutako eskaintza gastronomikoek izan ditzaketen prezioak balioztatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eskaintza gastronomikoetarako kostu-fitxen oinarritzko atalak deskribatzea, nola bete behar diren azalduz.
- Prezioen aurrekontuak eta zehaztapenak egiteko metodoak deskribatzea lehengaien kostuen arabera.
- Lehengaien kostuak kalkulatzeko beharrezkoak diren baliabide dokumentalak eta tresnak identifikatzea, nola bete eta erabili behar diren azalduz.
- Lan egiteko eskura dauden bulegoko oinarritzko baliabideak eta ekipoak modu eraginkorren erabiltzea.
- Dokumentazioa betetzea eta lehengaien kostuak lortzea finkatutako suposizio batean.
- Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzea, ezarritako irizpideen arabera eta emandako suposizio-egoera batean.
- Finkatutako prezioaren alternatibak justifikatzea bezero-motaren arabera eta ostalaritzako establezimenduen nahiz garrantzitsuak izan daitezkeen bestelako oinarritzko helburuen arabera.
- Analisisirako eta kalkuluak egiteko prozedurak zorrotasunez aplikatzea, egin beharreko egiaztapenak eginez.

c) Edukiak

## I. multzoa: ESKAINTZA GASTRONOMIKOEN KARAKTERIZAZIOA ETA ZEHAZTAPENA

Prozedurazkoak:

- Eskaintza gastronomikoen karakterizazioa eta zehaztapena:
  - Beharrezkoak diren ondorengo aldagai dietetikoak, ekonomikoak, kategoriari buruzkoak eta abarren identifikazioa, egon daitezkeen bezeroen eskaerei erantzun dieten eskaintza gastronomikoak egiteko.
  - Eskaintza gastronomikoen eta jatetxe-arloko formulen arteko erlazioak lortzea.
  - Eskaintza gastronomikoen eta izan daitezkeen bezeroen arteko erlazioak lortzea, azken horien oinarritzko eskaeren arabera.
  - Hartutako erabakiaren justifikazioa aztertutako aldagaien bidez.
  - Menuak, kartak edo bestelako eskaintza gastronomikoak egitea.
  - Alternatibaren proposamena, aztertutako aldagaien arabera justifikatuz.
- Kostuak kalkulatzeko eta prezioak ezartzea:
  - Kostuak kalkulatzeko beharrezkoak diren baliabide dokumentalen eta tresnen identifikazioa.
  - Kostuak kalkulatzeko eta aurrekontuak egiteko baliabideen eta tresnen erabilera.
  - Eskaintza gastronomikoen aurrekontuak egiteko beharrezkoak diren kostuen dokumentuak edo fitxak betetzea.
  - Prezioak zehazteko sistemen aplikazioa.
  - Prezioaren aldaketan justifikazioa aztertutako aldagaien arabera.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jatetxe-arloko enpresak: alderdi ekonomikoak. Funtzioak. Establezimendu-motak eta jatetxe-arloko formulak. Antolamenduari eta funtzionamenduari buruzko egitura. Barne-harremanak.
- Jatetxe-arloko kalitatea: zerbitzuaren kalitatea zehazten duten alderdiak.
- Okintzako eta pastalgintzako artisauei buruzko industria: alderdi ekonomikoak. Establezimendu-motak. Produktuen oinarritzko eskaintza. Antolamenduari eta funtzionamenduari buruzko egitura.

- Europako, Estatuko eta Erkidegoko jatetxe-arloko establezimenduei buruzko arautegia. Oinarrizko sailkapenak.
- Jatetxe-arloko bezeroen azterketa: motak. Beharrak eta itxaropenak.
- Eskaintza gastronomikoak: kontzeptua eta motak. Eskaintzen definizioan parte hartzen duten elementuak eta aldagaiak. Oinarrizko eskaintzen azterketa: menua eta karta.
- Elikadura: berehalako printzipioak. Elikagai-multzoak. Nutrizioari buruzko oinarrizko beharrak. Erantzun edo dieta esanguratsuen azterketa.
- Aurrekontuak egiteko metodoak. Prezioen zehaztapena: osagaiak. Kostuen fitxak: oinarrizko atalak. Motak. Betetzeko moduak.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien ekarpenean.
  - Sektorean joerak behatzeko eta bere taldearen informazioa biltzeko interesa.

## II. multzoa: JENEROEN HORNIKUNTZA OSTALARITZAREN ESPARRUAN

#### Prozedurazkoak:

- Jeneroen espezifikaziorako fitxen elaborazioa:
  - Lehengaien behar kuantitatibo eta kualitatiboak ondorioztatzea.
  - Erabiliko diren lehengaien kalitate-mailak zehaztea. Lehengaien espezifikaziorako fitxak betetzea.
  - Hartutako erabakien alternatiben justifikazioa.
- Eskaren zehaztapena eta eskaeretan parte hartzea:
  - Jeneroen hornikuntzari buruzko beharren zehaztapena.
  - Eskaerak egiteko baliabide dokumentalen eta komunikaziorako tresnen identifikazioa.
  - Hornikuntzako eskaerak betetzea.
  - Eskaerak betetzeko baliabideak eta tresnak modu eraginkorrean erabiltzea.
  - Egindako eskaeren justifikazioa.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jeneroen espezifikaziorako fitxak: oinarrizko atalak. Betetzeko moduak.
- Erosketak egiteko funtzioa: departamentuen arteko zirkuituak eta harremanak. Erosketen eskaera-aginduak: oinarrizko atalak. Betetzeko moduak.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren eremuan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan:
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa prozeduretan aldagaiak ezartzerakoan.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.

### III. multzoa: PRODUKTUAK JASOTZEA, KONTROLATZEA ETA BILTEGIRATZEA OSTALARITZAREN ESPARRUAN

#### Prozedurazkoak:

- Jeneroak jasotzea eta kontrolatzea:
  - Sukaldaritzako jeneroen eta produktuen kalitateari dagozkion ezaugarrien identifikazioa.
  - Jeneroen kontrolerako oinarrikoak diren ekipoen eta tresnen erabilera.
  - Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko eragiketak egitea.
  - Jasotze-eragiketetan higienari eta osasunari buruzko arategia aplikatzea.
- Biltegiratzeko eta entregak egiteko eragiketen exekuzioa:
  - Jeneroen biltegiratze-beharren identifikazioa.
  - Jeneroen biltegiratze-beharra eta biltegiratzeko tokiak erlazionatzea.
  - Jeneroak antolatze eta banatzeko eragiketak egitea.
  - Biltegiratzerakoan egoera txarrean dauden jeneroak edo kontsumi ezin daitezkeenak detektatzea.
  - Biltegiaren kontrolerako oharrak jasotzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko metodoak: faseak. Departamentuen arteko erlazioak. Ekipoak eta tresnak: hauek erabiltzeko arauak. Mantentzea.
- Biltegiratzeko sistemak: tokiak eta instalazioak. Sailkapena. Funtzioak. Mantentzea. Kontrolerako oinarriko dokumentazioa. Kudeaketa-eskemak eta inbentarioen balorazioa.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienaren arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Zehaztasuna kalkulu eta kontroletan.
- Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien ekarpenen.
- Autonomia lanak egiteko orduan.

### 2. lanbide-modulua. ELIKAGAIEN AURRETIAZKO ELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

#### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Sukaldeko departamentuetako oinarriko zuzkidura osatzen duten ekipoen, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzea, hauen aplikazioaren arabera eta errendimendu onena lortuz.
2. Sukaldean gehien erabiltzen diren elikaduraren esparruko lehengaiak aztertzea, mota desberdinak eta ezaugarriak deskribatuz eta elaborazioaren edo kontserbazioaren prozesuan batu behar diren sukaldaritzako faktoreak edo parametroak identifikatuz.
3. Sukaldaritzako jenero desberdinen aurretiazko elaborazioaren eragiketak deskribatzea eta egitea.
4. Jenero gordinak, erdilanduak eta amaitutako sukaldaritzako elaborazioak kontserbatzeko eta ontziratze metodoak aplikatzea eta horretarako ekipoen modu egokian erabiltzea.
5. Produkzio-unitateei eta/edo elikagai eta edarien zerbitzuari dagozkien higienari eta osasunari buruzko arauak eta baldintzak aztertzea eta dagozkien arauak eta metodoak aplikatzea.

#### b) Ebaluazio-irizpideak

1. Sukaldeko departamentuetako oinarrizko zuzkidura osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzean, hauen aplikazioaren arabera eta errendimendu onena lortuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Tresnak eta erremintak deskribatzea eta, era berean, sukaldeko ekipoak eta makineria osatzen duten elementuak ere bai, honako hauek azalduz:
  - Funtzioak
  - Erabiltzeko moduak
  - Lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak
  - Maneiarekin lotutako arriskuak
  - Erabiltzeko beharrezkoa den mantentzea
- Tresnen, erreminten, ekipoen eta makineriaren erabilera azaltzea, jenero-motaren, jasotako aginduen eta produkzioaren bolumenaren arabera.
- Erabiltzeko beharrezkoa den mantentze egokia egitea emandako edo jasotako aginduen bidez eta probak eginez ondo dabilela egiaztatuz.
- Sukaldeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez zehaztutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurak jarraituz.

2. Sukaldean gehien erabiltzen diren elikaduraren esparruko lehengaiak aztertzean, mota desberdinak eta ezaugarriak deskribatuz eta elaborazioaren edo kontserbazioaren prozesuan batu behar diren sukaldaritzako faktoreak edo parametroak identifikatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikaduraren esparruko lehengaiak identifikatzea eta deskribatzea, berorien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, neurria, etab.), ezaugarri gastronomikoak (sukaldaritzako oinarrizko aplikazioak), aurretiazko elaborazioaren oinarrizko beharrak eta kontserbaziorako baldintzak deskribatuz.
- Sukaldaritzako lehengaiak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko formulak deskribatzea, kalitateak, ezaugarriak eta leheneratzeko eta kontserbatzeko beharrak adieraziz.
- Kontserbazio-beharretarako toki egokiak eta sukaldaritzako lehengaiak leheneratzeko beharretara aplika daitezkeen teknikak identifikatzea.

3. Sukaldaritzako jenero desberdinen aurretiazko elaboraziorako eragiketak deskribatzean eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazioetan erabilitako jenero desberdinekin lotutako ebakitzeko moduak edo pieza arruntenak eta izen berezia dutenak deskribatzea eta sailkatzea, merkataritza-ezaugarriak eta sukaldaritzako aplikazioak adieraziz.
- Euren egoeraren arabera eta aurretiazko elaborazioa egin ahal izateko, lehengaiak behar dituzten leheneratzeko eragiketak egitea.
- Edozein jeneroren aurretiazko elaborazioa egiteko beharrak ondorioztatzea, sukaldaritzako aplikazio zehatzen eta/edo produkzio- edo merkaturatze-plan zehatzaren arabera.
- Lanerako tresnak, erremintak eta ekipoak aukeratzea, egingo diren aurretiazko elaborazioak kontuan izanik.
- Lanerako plan zehatz bat egiteko beharrezkoak diren aurretiazko elaborazioak egitea, erabilitako jeneroen jatorria kontuan izanik.
- Neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi den kalitate-maila eskuratzeko aurretiazko elaborazioak egiteko eragiketetan lortutako emaitzen arabera.
- Aurretiaz elaboratutako produktuak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higienari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

4. Jenero gordinak, erdilanduak eta amaitutako sukaldaritzako elaborazioak kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak aplikatzean eta horretarako ekipoak modu egokian erabiltzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kontserbaziorako eta ontziratzeko metodo desberdinak bereiztea eta deskribatzea.
- Produktu gordinek, erdilanduek eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten eragiketa osagarriak bereiztea, aukeratutako metodoaren edo ekipoaren, jasotako aginduen eta esleitutako destinoaren edo kontsumoaren arabera.
- Jenero-mota desberdinen kontserbazio-prozesurako beharrezkoak diren eragiketak egitea.
- Eragiketa bakoitzaren bitarteko eta amaierako emaitzak ebaluatzeko ezarritako kontrol-arauak aplikatzea, aurrez zehaztutako kalitate-maila izango duen produktua lortu ahal izateko.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, aukeratutako sistematik ondorioztatutako ezaugarriak eta higienari eta osasunari buruzko arautegia kontuan hartuz.

5. Produkzio-unitateei eta/edo elikagai eta edarien zerbitzuari dagozkien higienari eta osasunari buruzko arauak eta baldintzak aztertzean eta dagozkion arauak eta metodoak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Instalazioekin, lokalekin, tresneriarekin eta sukaldaritzako produktuen maneiuarekin erlazionatutako higienari eta osasunari buruzko bete beharrekiko arauak identifikatzea eta interpretatzea.
- Euren etiketak interpretatuz, garbitzeko produktuak eta tresnak sailkatzea berorien aplikazioen arabera, eta ezaugarriak, abantailak eta erabiltzeko moduak azaltzea.
- Elikadura-arrisku eta -toxikapen arruntenak sailkatzea eta azaltzea, berorien kausak identifikatuz.
- Ekipoak, makinak, tresnak eta jeneroak erabiltzerakoan eta instalazioak garbitzerakoan higienari eta osasunari buruzko arauak betetzea eta garbitzeko eta antolatze metodoak zuzen aplikatzea.

c) Edukiak

## I. multzoa: AURRETIAZKO ELABORAZIOAK

Prozedurazkoak:

- Sukaldeko departamentuetako tresnen, erreminten, ekipoen eta makineriaren analisia.
- Sukaldaritzako edozein jeneroren aurretiazko elaborazioa egiteko dauden beharren dedukzioa ondorengo baldintzen arabera:
  - Izango duen sukaldaritzako aplikazioa.
  - Produkzio-plana.
- Lanerako plan zehatz baterako beharrezkoak diren aurretiazko elaborazioen exekuzioa.
- Gehien erabiltzen diren eta izen berezia duten ebakitzeko modu edo piezen analisia eta sailkapena.
- Aurretiazko elaborazioan emaitzak ebaluatzeko kontrolerako arauen aplikazioa, aurretik zehaztutako kalitate-mailaren arabera.
- Leheneratzeko eragiketen exekuzioa honako baldintza hauek kontuan izanik:
  - Jeneroaren hasierako egoera.
  - Gero izango duen aurretiazko elaborazioa.
- Garbitzeko eta tresnen, erreminten, ekipoen eta makineriaren mantentzerako eragiketak egitea higienari eta osasunari buruzko arautegiaren arabera.
- Garbitzeko produktu desberdinen sailkapena eta interpretazioa aplikazioen eta erabiltzeko moduen arabera.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sukaldeko departamentuetako ekipoak, makinak eta tresnak: funtzioak. Erabiltzeko moduak. Lortzen diren emaitzak. Horiekin lotutako arriskuak. Mantentzea.
- Pieza edo ebakitzeko modu arruntenak, izen berezia dutenak: merkataritza-ezaugarriak. Sukaldaritzako aplikazioak.
- Aurretiaz elaboratzeko teknika honako hauen arabera:
  - Jenero-mota
  - Geroko sukaldaritzako aplikazioa
  - Produkzio-plana
  - Neurri zuzentzaileak

- Leheneratzea honako hauen arabera: jeneroaren egoera. Aurretiazko elaboraziorako beharrak.
- Higienari eta osasunari buruzko arautegia honako esparruetan:
  - Lokalak eta instalazioak
  - Tresneria
  - Jeneroen maneia
- Garbitzeko produktuak eta tresnak: etiketa jartzea. Aplikazioak. Ezaugarriak. Erabiltzeko moduak.

#### Jarrerazkoak:

- Aipatutako eremuan ezarritako prozeduren, protokoloen eta arauen errespetua:
  - Higienaren arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntualtasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorren antolatze eta mantentze gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenen.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoaren aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

## II. multzoa: KONTSERBAZIOA

#### Prozedurazkoak:

- Kontserbaziorako metodoen eta ekipoen bereizketa eta deskripzioa.
- Kontserbazio-prozesurako beharrezkoak diren eragiketen exekuzioa.
- Emaizak ebaluatzeko kontrolerako arauen aplikazioa, aurretik zehaztutako kalitate-mailaren arabera.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko tokien justifikazioa honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa/kontsumoa.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Kontserbatzeko metodoak:
  - Motak
  - Emaizarekin erlazionatutako teknikak
  - Metodoarekin erlazionatutako ekipoak
  - Kontserbazioa aurrera eramateko tokiak
- Kontserbazioaren kontrolerako arauak, ondorengoak ebaluatzeko:
  - Bitarteko eta amaierako emaitzak.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
- Elikagaien kontserbazioaren esparruan higienari eta osasunari buruzko arautegia.

#### Jarrerazkoak:

- Aipatutako eremuan ezarritako prozeduren, protokoloen eta arauen errespetua:
  - Higienaren arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntualtasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:

- Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
- Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeko eta mantentzeko gaitasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
- Autonomia lanak egiteko orduan.
- Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
- Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

### III. multzoa: SUKALDARITZAKO JENEROAK

#### Prozedurazkoak:

- Lehengai desberdinen identifikazioa eta deskribapena honako hauen bitartez:
  - Ezaugarri fisikoak adieraztea.
  - Aurretiazko elaborazioen beharrak ondorioztatzea.
  - Kontserbatzeko edo biltegitratzeko sistema ondorioztatzea.
- Lehengai desberdinak aurkezteko eta merkaturatzeko formulen analisia.
- Elikadura-toxikapen arruntenen sailkapena eta interpretazioa, beroriek sortzen dituzten arrazoiak eta prebentzioa ondorioztatuz.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lehengaiak:
  - Elikagai-multzoak.
  - Ezaugarri fisikoak.
  - Nolakotasun organoleptikoak.
  - Kalitatea eta merkaturatzea.
- Elikadura-toxikapenak. Toxikapen arruntenen azterketa, berorien arrazoiak eta prebentzioa.

#### Jarrerazkoak:

- Aipatutako eremuan ezarritako prozeduren, protokoloen eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeko eta mantentzeko gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

### 3. lanbide-modulua. SUKALDARITZAKO TEKNIKAK

#### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen exekuziorako eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbaziorako prozesua aztertze, egokitzeko eta egiteko.
2. Jeneroen eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzaren prozesua garatzeko aurrez zehaztutako eskaintza gastronomikoen edo lanerako planen arabera.
3. Sukaldaritzako eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbaziorako oinarrizko teknikak aztertze, egokitzeko eta aplikatzeko sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak lortu ahal izateko.
4. Sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten leheneratzeko prozesua aztertze, egokitzeko eta egiteko.
5. Sukaldaritzako elaborazioen akabera-lanak aztertze eta egiteko berorien definizioaren, egoeraren edo zerbitzu-motaren arabera, merkaturatze egokienari erantzun ahal izateko.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen exekuziorako eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbaziorako prozesua aztertzean, egokitzean eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak deskribatzea, aplikazio arruntenen eta burutzapen-prozesuen arabera sailkatuz.
- Eskaintza gastronomikoetatik edo lanerako planetatik ondorioztatutako oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea eta horiek elaboratzeko beharrezkoa den barne-hornikuntza edo lehengaiak ondorioztatzea.
- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioei aurre egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta lanerako ekipoa aukeratzea.
- Oinarrizko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak egitea eta zeregin horretan higienerari eta osasunari dagokionez maneiu egokia izatea, ezarritako ordenaren eta denboraren arabera eta ekipoa erabilera-arau eta/edo jasotako aginduen arabera erabiliz.
- Ezarritako kalitate-maila lortu ahal izateko, eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta/edo tokiak justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higienerari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

2. Jeneroen eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzaren prozesua garatzean, aurrez zehaztutako eskaintza gastronomikoen edo lanerako planen arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eskaintza gastronomikoetatik edo lanerako plan zehaztetatik ondorioztatutako jeneroen eta oinarrizko elaborazioen beharrak deduzitzea eta kalkulatzea, kalitate-mailak zehaztuz.
- Dagokion departamentuetatik jeneroen barne-hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa osatzea.
- Higienerari eta osasunari buruzko arautegiaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran jeneroen hornikuntza egitea.
- Jeneroek sukaldaritzako elaborazioetan erabili ahal izateko behar dituzten leheneratzeko eragiketak egitea.
- Jeneroak biltzeko tokia justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, jasotako aginduak eta higienerari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

3. Sukaldaritzako eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbaziorako oinarrizko teknikak aztertzean, egokitzean eta aplikatzean sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak lortu ahal izateko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako teknikak deskribatzea honako hauek adieraziz:
  - Aplikazioen eta prozesuen faseak
  - Prozedurak eta lanerako moduak
  - Erabili behar diren oinarrizko instrumentuak
  - Lortzen diren emaitzak
- Zehaztutako teknikak aplikatzeko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoa aukeratzea.

- Dagokion sukaldaritzako teknika aplikatu ahal izateko beharrezkoak diren jeneroak forma, toki eta kantitate egokian banatzea.
- Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritzako teknikak exekutatzea, oinarrizko errezetak edo horiek ordezkatzeko dituzten prozedurak jarraituz, aurrez zehaztutako ordenan eta denboran eta higieneari eta osasunari buruzko arautegiaren arabera.
- Ezarritako kalitate-maila lortu ahal izateko, prozesuko fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera sukaldaritzako teknikak aplikatzerakoan neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Biltegitratzeko eta kontserbatzeko toki eta/edo metodo egokienak justifikatzea, sukaldaritzako oinarrizko elaborazioei esleitutako destinoa edo kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higieneari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

4. Sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten leheneratzeko prozesua aztertzean, egokitzean eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Duten egoeraren eta geroko erabileraren arabera, sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten leheneratzeko beharrak deskribatzea.
- Elaborazio horiek behar dituzten leheneratzeko eragiketak egitea, prozesuan zehar sortutako seinaleetan edo informazioan oinarrituz emaitzak kontrolatuz.
- Leheneratzeko prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta beranduago erabiltzeko baldintza egokiak izango dituen produktua lortzeko jasotako aginduak jarraituz, neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea.

5. Sukaldaritzako elaborazioen akabera-lanak aztertzean eta egitean berorien definizioaren, egoeraren edo zerbitzu-motaren arabera, merkaturatze egokienari erantzun ahal izateko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Izan daitezkeen goarnizio- edo apaingarri-motak deskribatzea eta justifikatzea, osatzen dituzten elaborazioen, zerbitzu-motaren eta, hala dagokionean, merkaturatzeko moduaren arabera sailkatuz.
- Goarniziorako eta apaintzeko eragiketak egitea, aurrez zehaztutako kalitate-maila izango duen produktua lortu ahal izateko.

### c) Edukiak

#### I. multzoa: APLIKAZIO ANITZEKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK

##### Prozedurazkoak:

- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioaren analisia eta sailkapena honako hauen arabera:
  - Burutzapenaren prozesuak.
  - Aplikazio arruntenak.
  - Beste irizpide batzuk.
- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko beharrezkoak diren tresneriaren, erreminten eta lanerako ekipoen aukeraketa.
- Jeneroak teknikaren aplikaziorako beharrezkoak diren forma, toki eta kantitateen arabera banatzea.
- Elaborazioak lortzeko sukaldaritzako tekniken exekuzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Oinarrizko errezeta edo prozedura.
  - Aurrez ezarritako lan-ordena eta -denbora.
  - Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Ezarritako kalitate-maila.
- Aplikazioan neurri zuzentzaileak proposatzea honako hauen arabera:
  - Prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzak.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-maila berriak.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko edo biltegitratzeko metodoen eta/edo tokien justifikazioa honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa do kontsumoa.
  - Berezko ezaugarriak.
  - Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.

- Jeneroen eta oinarrizko elaborazioen beharren dedukzioa honako hauen arabera:
  - Eskaintza gastronomikoa.
  - Zehaztutako lanerako planak.
  - Ezarritako kalitate-mailak.
- Hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa betetzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak:
  - Sailkapena.
  - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
  - Aplikazio arruntenak.
  - Maneiurako eta kontserbaziorako higieneari eta osasunari buruzko arauak.
  - Emaitzaren araberrako neurri zuzentzaileak.
  - Amaierako produktuari ezarritako kalitate-mailak.
- Jeneroen barne-hornikuntza:
  - Beharren kalkulua.
  - Prozesuaren faseak. Dokumentazioa betetzea.
  - Departamentu desberdinei banatzea.
  - Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higieneari arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
  - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeke eta mantentzeke gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeke konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteke orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeke gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeke eta merkaturatzeke moduak behatzeke interesa.

## II. multzoa: SUKALDARITZAKO TEKNIKAK

#### Prozedurazkoak:

- Sukaldaritzako tekniken analisisa eta sailkapena honako hauen arabera: burutzapenerako prozesuak eta lortzen diren emaitzak.
- Sukaldaritzako teknika desberdinak aplikatzeke beharrezkoak diren tresnen, erreminten eta lanerako ekipoen aukeraketa eta hornikuntza.
- Jeneroak teknika aplikatzeke beharrezkoak diren forma, toki eta kantitatean banatzea.
- Elaborazioak lortzeke sukaldaritzako tekniken exekuzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Oinarrizko errezeta edo prozedura.
  - Aurrez ezarritako lan-ordena eta -denbora.
  - Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Ezarritako kalitate-maila.
- Aplikazioan neurri zuzentzaileak proposatzea honako hauen arabera:
  - Prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzak.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-maila berriak.

- Sukaldaritzako elaborazioak kontserbatzeko edo biltegitartzeko metodoen eta/edo tokien dedukzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa do kontsumoa.
  - Berezko ezaugarriak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
- Duten egoeraren eta geroko erabileraren arabera sukaldaritzako elaborazioek dituzten leheneratzeko beharren dedukzioa.
- Elaborazioek behar dituzten leheneratzeko eragiketen burutzapena, emaitzak kontrolatuz.
- Izan daitezkeen goarnizio- eta apaingarri-moten analisisa eta justifikazioa honako hauen arabera:
  - Osatzen dituzten elaborazioak.
  - Zerbitzu-mota.
  - Merkaturatzeko modua.
- Goarniziorako eta apaintzeko eragiketak egitea, aurrez zehaztutako kalitate-maila izango duen produktua lortu ahal izateko.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sukaldaritzako teknikak:
  - Ereduen egitura.
  - Prozedurak eta lan egiteko moduak.
  - Beharrezko tresnak.
  - Lortzen diren emaitzak.
  - Amaierako emaitzaren neurri zuzentzaileak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
- Goarnizioak. Apainketak:
  - Ereduen egitura.
  - Osatzen dituzten elaborazioak.
  - Zerbitzu-mota.
  - Merkaturatzeko modua.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienaren arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntualtasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeke eta mantentzeko gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoaren aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

## 4. lanbide-modulua. GOZOGINTZA

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Okintzarako eta pastelgintzarako eta plater zehatz batzuetarako oreak eta pastak elaboratzeko prozesua eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbaziorako prozesua aztertzea, egokitzea eta egitea.

2. Jeneroen eta oinarritzko ore eta pasten barne-hornikuntzaren prozesua garatzea aurrez zehaztutako produkzio-planen arabera.
3. Okintzako, pastelgintza gozo eta gaziko eta sukaldeko postreak egiteko oinarritzko produktuak elaboratzeko eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbatzeko prozesua aztertzea, egokitzea eta egitea.
4. Elaborazioek behar dituzten leheneratzeko prozesua aztertzea, egokitzea eta egitea.
5. Postreen eta/edo pastelgintzako oinarritzko produktuen akabera- eta apainketa-lanak egitea, berorien definizioaren, egoeraren edo zerbitzu-motaren arabera, merkaturatze egokienari erantzun ahal izateko.
6. Pastelgintzako elaborazioak, postreak, izozkiak eta ogia egiteko elaborazioetan aldaketak egitea, prozesuari, jeneroen forma eta ebakitzeko moduari, osagaien alternatibari, zaporeen konbinaketari eta/edo aurkezteko edo apaintzeko moduari buruzko aldaketen saiakuntzak eginez.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Okintzarako eta pastelgintzarako eta plater zehatz batzuetarako oreak eta pastak elaboratzeko prozesua eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbaziorako prozesua aztertzean, egokitzean eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Oinarritzko ore edo pasten mota desberdinak deskribatzea, elaborazioaren fase garrantzitsuenak eta aplikazio esanguratsuenak adieraziz.
- Aurrez zehaztutako lanerako planetatik ondorioztatutako oinarritzko ore edo pasten beharrak identifikatzea.
- Oinarritzko oreak eta pastak egiteko lehengaien barne-hornikuntzaren beharrak ondorioztatzea.
- Oinarritzko oreak edo pastak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta lanerako ekipok aukeratzea.
- Oinarritzko oreak edo pastak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak egitea eta zeregin horretan higienerari eta osasunari dagokionez manei egokia izatea, ezarritako ordenaren eta denboraren arabera eta ekipok erabilera-arau eta/edo jasotako aginduen arabera erabiliz.
- Ezarritako kalitate-maila lortu ahal izateko, eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Lortutako oinarritzko oreak edo pastak kontserbatzeko metodoak eta/edo tokiak justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higienerari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

2. Jeneroen eta oinarritzko ore eta pasten barne-hornikuntzaren prozesua garatzean aurrez zehaztutako produkzio-planen arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lantokia egokitzeko eragiketak exekutatzeko, esleitutako produkzio-plana egiteko.
- Aurrez zehaztutako produkzio-planei aurre egiteko jeneroen eta oinarritzko oreen edo pasten beharrak deduzitzea eta kalkulatzeko, kalitate-mailak adieraziz.
- Dagokion departamentuetatik jeneroen barne-hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa osatzea.
- Higienerari eta osasunari buruzko arautegiaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran jeneroen hornikuntza egitea.
- Jeneroek pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioetan erabili ahal izateko behar dituzten leheneratzeko eragiketak egitea.
- Jeneroak biltzeko tokia justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, jasotako aginduak eta higienerari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

3. Okintzako, pastelgintza gozo eta gaziko eta sukaldeko postreak egiteko oinarritzko produktuak elaboratzeko eta/edo, beharrezkoa izanez gero, kontserbatzeko prozesua aztertzean, egokitzean eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Gozogintzan eta pastelgintzan erabili ohi diren oinarritzko betegarriak deskribatzea, hauen osaketa eta aplikazio esanguratsuenak adieraziz.

- Sukaldeko postreak eta izozkiak elaboratzeko egitura teknikoa deskribatzea, berorien fase garrantzitsuenak, motak eta lortzen diren emaitzak azalduz.
- Pastelgintzako eta gozogintzako produkzio-planei aurre egiteko lehengaien barne-hornikuntzako beharrak deduzitzea, egin beharreko eskaerak eginez.
- Pastelgintzako eta gozogintzako produkzio-planak garatzeko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoak identifikatzea eta egokienak aukeratzea.
- Sukaldeko postreak, izozkiak eta pastelgintzako eta okintzako oinarrizko produktuak elaboratzeko beharrezkoak diren eragiketak exekutetzea, oinarrizko errezeten edo horiek ordezkaten dituzten prozeduren arabera.
- Ezarritako kalitate-maila lortu ahal izateko, eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Lortutako produktuak biltegitartzeko eta kontserbatzeko toki eta/edo metodo egokienak justifikatzea, esleitutako destinoa edo kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higienari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

4. Elaborazioek behar dituzten leheneratzeko prozesua aztertzean, egokitzean eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Duten egoeraren eta geroko erabileraren arabera, elaborazioek behar dituzten leheneratzeko beharrak deskribatzea.
- Elaborazio horiek behar dituzten leheneratzeko eragiketak egitea, prozesuan zehar sortutako seinaleen edo informazioaren arabera emaitzak kontrolatuz.
- Leheneratzeko prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta beranduago erabiltzeko baldintza egokiak izango dituen produktua lortzeko jasotako aginduak jarraituz, neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea.

5. Postreen eta/edo pastelgintzako oinarrizko produktuen akabera- eta apainketa-lanak egitean, berorien definizioaren, egoeraren edo zerbitzu-motaren arabera, merkaturatze egokienari erantzun ahal izateko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Goarnizio eta apainketarako akabera-lanak egiteko beharrak justifikatzea, sukaldeko postrearen, izozkiaren edo pastelgintzako oinarrizko produktuaren, zerbitzu-motaren, jasotako aginduen edo, hala dagokionean, merkaturatzeko moduaren arabera.
- Goarniziorako edo apainketarako beharrezkoak diren eragiketak egitea, aurrez zehaztutako kalitatea izango duen produktua lortu ahal izateko.

6. Pastelgintzako elaborazioak, postreak, izozkiak eta ogia egiteko elaborazioetan aldaketak egitean, prozesuari, jeneroen forma eta ebakitzeko moduari, osagaien alternatibari, zaporeen konbinaketari eta/edo aurkezteko edo apaintzeko moduari buruzko aldaketen saiakuntzak eginez, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintzako elaborazioetan, postreetan, izozkietan eta ogia egiterakoan alternatibak eta aldaketak lortzeko oinarrizko tresnak eta informazio-iturriak aukeratzea.
- Prozesuari, jeneroen forma eta ebakitzeko moduari, osagaien alternatibari, zaporeen konbinaketari eta/edo aurkezteko edo apaintzeko moduari buruzko aldaketak edo alternatibak identifikatzea.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak jenero edo errezeta berrietan aplikatzea, egokitzapenak beharrezkoak dituen aldaketa teknikoak deduzituz.
- Lortutako emaitzak baloratzea aurrez zehaztutako faktoreen (forma, kolorea, balio organoleptikoak, etab.) arabera, elaborazio originalekin konparatuz.
- Lortutako emaitza berriek izan dezaketen merkataritza-eskaintza justifikatzea, berorien bideragarritasun ekonomikoa eta eskaerara egokitzeko modua ebaluatuz.

c) Edukiak

I. multzoa: OKINTZARAKO EDO PASTELGINTZARAKO OREAK EDO PASTAK

### Prozedurazkoak:

- Oinarrizko ore edo pasten analisia honako hauen arabera:
  - Burutzapenaren prozesuak.
  - Aplikazio arruntenak.
  - Beste irizpide batzuk.
- Oinarrizko oreak eta pastak egiteko beharrezkoak diren tresneriaren, erreminten eta lanerako ekipoen aukeraketa.
- Oinarrizko oreak eta pastak lortzeko beharrezkoak diren eragiketen exekuzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Aurrez ezarritako ordena eta denbora.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Ezarritako kalitate-maila.
- Neurri zuzentzaileak proposatzea honako hauen arabera:
  - Emaitzak.
  - Lortutako kalitate-maila berriak.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko edo biltegitzeko metodoen eta/edo tokien justifikazioa honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa edo kontsumoa.
  - Berezko ezaugarriak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
- Jeneroen eta oinarrizko pasten beharren dedukzioa eta kalkulua honako hauen arabera:
  - Eskaintza gastronomikoa.
  - Zehaztutako lanerako planak.
  - Ezarritako kalitate-mailak.
- Barne-hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa betetzea.
- Barne-hornikuntzaren burutzapena.
- Eskatutako produktuek, beranduago erabili ahal izateko, beharrezkoak dituzten leheneratzeko eragiketak egitea.
- Eskatutako produktuak biltegitzeko eragiketen exekuzioa, honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa/kontsumoa.
  - Jasotako aginduak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Pastelgintzako eta okintzako partida: kokapena eta ezaugarriak.
- Pastelgintza eta okintzako departamentuko ekipoak, makinak eta tresneria:
  - Funtzioak
  - Erabiltzeko moduak
  - Lortzen diren emaitzak
  - Mantentzea. Arriskuak.
- Pastelgintzako eta okintzako lehengai bereziak:
  - Elikagai-taldeak.
  - Ezaugarri fisikoak.
  - Nolakotasun organoleptikoak.
  - Kalitatea eta merkaturatzea.
- Oinarrizko oreak edo pastak:
  - Sailkapena.
  - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
  - Aplikazio arruntenak.
  - Maneiurako eta kontserbaziorako higienari eta osasunari buruzko arauak.
  - Emaitzaren arabera neurri zuzentzaileak.
  - Amaierako produkturako ezarritako kalitate-mailak.

### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienaren arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.

- Puntueltasuna ordutegian.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
  - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeke eta mantentzeko gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

## II. multzoa: OKINTZAKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK. PASTELGINTZA GOZOA EDO GAZIA ETA SUKALDEKO POSTREAK

### Prozedurazkoak:

- Pastelgintzan eta okintzan erabiltzen diren oinarrizko betegarrien analisisa honako hauen arabera:
  - Burutzapenaren prozesuak.
  - Aplikazio arruntenak.
  - Beste irizpide batzuk.
- Pastelgintzako eta okintzako elaborazioak egiteko behar diren jeneroen dedukzioa eta dokumentazioa betetzea.
- Ezarritako produkzio-planak garatzeko beharrezkoak diren tresnen, erreminten eta lanerako ekipoen aukeraketa.
- Pastelgintzako eta okintzako elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketen exekuzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Aurrez ezarritako ordena eta denbora.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Ezarritako kalitate-maila.
- Neurri zuzentzaileak proposatzea honako hauen arabera:
  - Emaitzak.
  - Lortutako kalitate-maila berriak.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko edo biltegitratzeko metodoen eta/edo tokien justifikazioa honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa edo kontsumoa.
  - Berezko ezaugarriak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
- Elaborazioek dituzten leheneratzeko beharren dedukzioa honako hauen arabera:
  - Duten egoera.
  - Geroko erabilera.
- Elaborazioek behar dituzten leheneratzeko eragiketen burutzapena.
- Izan daitezkeen goarnizio- eta apaingarri-moten analisisa eta justifikazioa honako hauen arabera:
  - Osatzen dituzten elaborazioak.
  - Zerbitzu-mota.
  - Merkaturatzeko modua.
- Goarniziorako eta apaintzeko eragiketak egitea, aurrez zehaztutako kalitate-maila izango duen produktua lortu ahal izateko.
- Prozesuan izan daitezkeen alternatiba edo aldaketen identifikazioa.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak jenero edo errezeta berrietan aplikatzea, honako hauek deduzituz:
  - Egokitzapenak dakartzan aldaketa teknikoak.
  - Kontuan hartu beharreko beste gauza batzuk.
- Lortutako emaitzen balorazioa, elaborazio originalekin konparatuz.
- Lortutako emaitza berrien merkataritza-eskaintzaren justifikazioa honako hauek ebaluatuz:
  - Bideragarritasun ekonomikoa.

- Eskaerarekiko egokitzapena.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Pastelgintzako eta okintzako oinarrizko betegarriak:
  - Sailkapena.
  - Aplikazio esanguratsuenak.
- Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko elaborazioak:
  - Sailkapena eta eskema.
  - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
  - Lortzen diren emaitzak.
  - Amaierako produkturako ezarritako kalitate-mailak.
  - Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.
- Goarnizioa/apainketa:
  - Motak.
  - Osatzen dituzten elaborazioak.
  - Zerbitzu-motak.
  - Merkaturatzeko modua.
- Oinarrizko elaborazioen aldaketak:
  - Elaborazio-prozesuari dagokionez.
  - Osagaiei dagokionez.
  - Aurkezpenari eta apainketari dagokionez.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntualtasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
  - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeke eta mantentzeko gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoen aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

### 5.lanbide-modulua. BEZEROEN AURREAN EDARIAK ETA JANARIAK PRESTATZEKO ETA ZERBITZATZEKO OINARRIZKO TEKNIKAK

#### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. "Buffet", "self-service" edo antzeko zerbitzuetako sukaldaritzako elaborazioak muntatzeko eta prestatzeko prozesua aztertzea eta egitea, ezarritako arauen eta/edo kalitate-mailen arabera.
2. Bezeroaren aurrean egindako sukaldaritzako elaborazioen edo jangelan zatitu edo banatu behar diren elaborazioen akabera-eragiketak aztertzea eta egitea, aurrez ezarritako aginduen arabera.
3. Alkoholik gabeko edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko prozesua aztertzea eta/edo aplikatzea.
4. Sukaldaritzako elaborazioak eta zerbitzu-motak ardo egokiekin eta zerbitzu-arauekin erlazionatzea.
5. Zerbitzu-teknika desberdinak aztertzea eta garatzea.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuetako sukaldaritzako elaborazioak muntatzeko eta prestatzeko prozesua aztertzean eta egitean, ezarritako arauen eta/edo kalitate-mailen arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuetako eskaintzetarako beharrezkoak diren tresna nagusiak identifikatzea, berorien ezaugarriak eta izan ditzaketen aplikazioak azpimarratuz.
- Zerbitzu horiek egokitze prozesua deskribatzea, teknikaren aldeko beharrak eta tresnek eta instalazioek bete behar dituzten higienaren eta osasunaren esparruko baldintzak adieraziz.
- Tresneria muntatzea, instalazioek sukaldaritzako elaborazioak jasotzeko eta ondorengo zerbitzua garatzeko baldintzak bete ditzaten.
- Zerbitzuen muntaiaren akabera egitea, sukaldaritzako elaborazioak behar teknikoek, kalifikazio gastronomikoak eta, hala dagokionean, aurrez ezarritako aginduek zehaztutako ordenan eta tokian sartuz, aurrez zehaztutako kalitate-mailak lortu ahal izateko.
- Tresneriaren eta elaborazioaren muntaia orokorrean alternatibak edo konbinazioak deduzitzea, horien exekuzioa justifikatuz eta proposatuz.
- Zerbitzu hauek garatu ahal izateko ekipoei eta lokal espezifikoiei dagokien higienari eta osasunari buruzko arautegia zorrotzasunez aplikatzea.

2. Bezeroaren aurrean egindako sukaldaritzako elaborazioen edo jangelan zatitu edo banatu behar diren elaborazioen akabera-eragiketak aztertzean eta egitean, aurrez ezarritako aginduen arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elaborazioek, teknikak aplikatu eta bezeroen aurrean akabatzeko, zatitzeko edo banatzeko eragiketak garatu ahal izateko behar dituzten jeneroen, goarnizioaren eta apaintzen beharrak deduzitzea.
- Bezeroaren aurrean akabatzeko, zatitzeko edo banatzeko eragiketak egiteko behar diren tresneriaren eta ekipoen beharrak identifikatzea.
- Jasotako aginduen eta elaborazio-motaren arabera, bezeroaren aurrean akabatzeko, zatitzeko edo banatzeko eragiketak egiteko beharrezkoak diren instalazioen eta ekipoen egokitzapenerako eragiketak egitea.
- Bezeroaren aurrean akabatzeko, zatitzeko edo banatzeko teknikak modu egokian, dagozkien denbora eta kantitatean eta zerbitzu-mota honek bezeroarenganako eskatzen duen arreta eta jarrera ona kontuan izanik aplikatzea.
- Bezeroari zerbitzatzerakoan, gustu edo eskaera bereziei buruzko informazioa biltzea eta eskaeren arabera jokatzeko.

3. Alkoholik gabeko edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko prozesua aztertzean eta/edo aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Normalean eskaintzen diren alkoholik gabeko edariak identifikatzea, berorien elaborazio-prozesua deskribatuz.
- Alkoholik gabeko edariak egiteko oinarriko lehengaien aldaeren ezaugarriak azaltzea.
- Alkoholik gabeko edari desberdinak lortzeko eragiketak egitea, berorien definizioaren arabera eta gustuen, itxaropenen edo egon daitekeen edo dagoen eskaeraren arabera aldaketak eginez.
- Alkoholik gabeko edariak zerbitzatzeko, lan-baliabideen eta aurrez ezarritako prozeduren arabera.

4. Sukaldaritzako elaborazioak eta zerbitzu-motak ardo egokiekin eta zerbitzu-arauekin erlazionatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazioak ardo-mota egokiekin erlazionatzea, euren arteko loturaren edo kontrastearen arabera.
- Sukaldaritzako elaborazio eta/edo zerbitzu-mota zehatzei egokitutako ardoa zerbitzatzeko arauak identifikatzea.

5. Zerbitzu-teknika desberdinak aztertzean eta garatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Zerbitzatzeko teknika desberdinak azaltzea, bakoitzaren ezaugarri nabarmenenak deskribatuz.
- Zerbitzu desberdinak sortzeko prozesuak deskribatzea, fase garrantzitsuenak adieraziz.
- Tresneriaren, denboraren eta langileen beharrak deduzitzea aplikatu daitezkeen zerbitzu-teknikekin erlazionatuz.
- Mahaiak zerbitzatzeko laguntzea, definitutako teknikak aplikatuz eta aurrez ezarritako aginduen arabera.
- Zerbitzuaren eta/edo aurrez zehaztutako aginduen arabera, buffet, self-service edo euren ezaugarriengatik sukaldariaren partaidetza beharrezkoa duten antzeko eskaintza gastronomikoetan laguntza- eta zerbitzu-teknikak aplikatzea.
- Ezarritako prozeduren eta arauen arabera jokatzeko, zerbitzua txukuntasunez, dotoretasunez, zehaztasunez eta bezeroari behar duen arreta eskainiz garatuz.

c) Edukiak

## I. multzoa: “BUFFET”, “SELF-SERVICE” EDO ANTZEKO ZERBITZUAK

### Prozedurazkoak:

- “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuetako eskaintzetarako beharrezkoak diren tresnen identifikazioa, berorien ezaugarriak eta izan ditzaketen aplikazioak nabarmenduz.
- “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuen egokitzapena eta muntaia egitea.
- Zerbitzuen muntaiaren aurkezpena eta apainketaren exekuzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Eskaintza gastronomikoaren sailkapena eta antolaketa.
  - Behar teknikoak.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
  - Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Beste zenbait.
- Muntaia orokorrean izan daitezkeen alternatiben edo konbinazioen dedukzioa, hauen exekuzioa justifikatuz eta proposatuz.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzua:
  - Egokitzapena:
    - \* Zerbitzuaren ezaugarriak.
    - \* Behar teknikoak.
    - \* Beste zenbait kontsiderazio.
  - Muntaia:
    - \* Eskaintza gastronomikoaren sailkapena eta antolaketa.
    - \* Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
    - \* Higieneari eta osasunari buruzko arautegia.
- Zerbitzua egin ondorengo eragiketak.

### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
  - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeko eta mantentzeko gaitasuna.

- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
- Autonomia lanak egiteko orduan.
- Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
- Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

## II. multzoa: BEZEROAREN AURREKO ZERBITZUA

### Prozedurazkoak:

- Teknikak aplikatu ahal izateko elaborazioek behar dituzten jeneroen eta goarnizio eta apainketarako beharren dedukzioa.
- Beharrezkoak diren ekipoen, altzarien eta tresneriaren hornikuntza egitea, honako hauen arabera:
  - Jasotako aginduak.
  - Elaborazio-motak.
- Bezeroaren aurrean akabera, zatiketa eta banaketa egiteko teknikak aplikatzea, honako hauek kontuan izanik:
  - Jasotako aginduak.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Beste zenbait kontsiderazio.
- Gustuei eta eskaerei dagokienez, bezeroarengandik jaso daitekeen informazioaren sintetizazioa, informazio horren arabera jokatuz.
- Alkoholik gabeko edariak lortzeko beharrezkoak diren eragiketen exekuzioa honako hauen arabera:
  - Definizioa.
  - Bezeroaren gustuen arabera egindako aldaketak.
  - Eskaeraren beharrak.
  - Beste zenbait kontsiderazio.
- Zerbitzua eta alkoholik gabeko aurkezpena egitea.
- Sukaldaritzako elaborazioak ardoekin lotzea berorien loturaren edo kontrastearen eta zerbitzu-motaren arabera.
- Zerbitzu-mota desberdinen deskribapena, fase garrantzitsuenak adieraziz.
- Aplikatu daitezkeen zerbitzu-tekniken arabera, tresneriaren, denboraren eta langileen beharren dedukzioa.
- Mahaia zerbitzatzekoan laguntzea, ezarritako aginduen arabera.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Bezeroaren aurrean akabera-, zatiketa- eta banaketa-eragiketarako egitea honako hauek kontuan izanik:
  - Prozesuaren eskema.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Beste zenbait kontsiderazio.
- Alkoholik gabeko edariak:
  - Motak.
  - Elaborazio-prozesua. Fase esanguratsuak.
  - Oinarritzako lehengaien aldaerak.
  - Beste zenbait kontsiderazio.
- Ardoen zerbitzua:
  - Oinarritzako arauak.
  - Ardo-mota desberdinak eta sukaldaritzako elaborazioak egokitzea edo lotzea.
  - Ardoa zerbitzatzeko moduak.
- Mahaia zerbitzatzeko teknikak:
  - Motak eta ezaugarriak.
  - Zerbitzuaren prozesuak eta fase esanguratsuak.
  - Bezeroarenganako jarrera eta arreta.

### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
  - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeke eta mantentzeke gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeke konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteke orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeke gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeke eta merkaturazteke moduak behatzke interesa.

## 6. lanbide-modulua. SUKALDARITZAKO ELABORAZIOAK ETA PRODUKTUAK

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Sukaldaritzako elaborazioak aztertzea, berorien exekuzio-prozesuak deskribatuz.
2. Gehienetan konplexuak eta, beren balio gastronomikoa dela-eta (lurrealde zehatz batekoak, sukaldariak berak asmatutakoak edo sasoikoak), adierazgarriak izan ohi diren sukaldaritzako elaborazioak egitea, egokitzea eta kontserbatzea.
3. Sukaldaritzako elaborazioetan izan daitezkeen aldaerak praktikatzeko, teknikei, formei eta jeneroak mozteke edo ebakitzeko moduei, osagaien alternatibari, zaporeen konbinazioari eta/edo aurkezteke eta apaintzeke moduari dagokienez aldaketak eginez.
4. Izan daitezkeen eskaeraren gustuen, itxaropenen edo beharren arabera sortzen den informazioa ebaluatzea, egokitzeke egiteke sukaldaritzako produkzio-prozesuan beharrezkoak diren aldaketak deduzituz.

### b) Ebaluazio-irizpideak

1. Sukaldaritzako elaborazioak aztertzean, berorien exekuzio-prozesuak deskribatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Errezeta edo, hala dagokionean, azalpen egokiaren bidez osatuta egongo diren fabrikazio-fitxa tekniko zehatzen ahozko nahiz idatzizko transmisioa oinarritzat hartzea.
- Duten terminologia interpretatzea, aplikatu behar diren elaboraziorako teknikak identifikatuz.
- Elaborazioen exekuzio-faseei aurre egiteke tresnen eta ekipoen beharrak ondorioztatzea.
- Exekuzio-prozesuak azaltzea, berorien faseak, oinarritzeko eragiketarak eta behar dituzten denbora, jenero eta lan-ordenak deskribatuz.
- Grafikoen eta marrazki egokiaren bitartez, espero diren emaitzen aurkezpena irudikatzea.

2. Gehienetan konplexuak eta, beren balio gastronomikoa dela-eta (lurrealde zehatz batekoak, sukaldariak berak asmatutakoak edo sasoikoak), adierazgarriak izan ohi diren sukaldaritzako elaborazioak egitean, egokitzean eta kontserbatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazioak egiteko tresnak, erremintak nahiz jeneroak banatzea modu eta toki egokietan, oinarrizko errezetarekin edo berau ordezkatzeko duen prozedurarekin bat etorritik, ezarritako ordena eta denboraren arabera, ekipoak modu egokian erabiliz eta higienari eta osasunari buruzko arautegia betez.
- Elaborazioaren definiziotik, zerbitzu-motatik, sortzeko formula berrietatik eta, hala dagokionean, merkaturatzeko modutik ondorioztatutako goarniziorako eta apainketarako beharrezko eragiketarik exekutatzeko.
- Eragiketarik bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, aurrez zehaztutako kalitate-maila lortu ahal izateko.
- Biltegiratzeko eta kontserbatzeko toki eta/edo metodo egokiak justifikatzea, elaborazioei esleitutako destinoa edo kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higienari eta osasunari buruzko arauak kontuan izanik.

3. Sukaldaritzako elaborazioetan izan daitezkeen aldaerak praktikatzean, teknikei, formei eta jeneroak mozteko eta ebakitzeko moduei, osagaien alternatibari, zapoaren konbinazioari eta/edo aurkezteko eta apaintzeko moduari dagokienez aldaketak eginez, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazioetan alternatibak eta aldaketak lortzeko tresnak eta oinarrizko informaziozko iturriak aukeratzea.
- Sukaldaritzako teknika berriak azaltzea, berorien printzipioak, aplikazioak eta lortzen diren emaitzak deskribatuz.
- Teknikan, jeneroak mozteko edo ebakitzeko moduan, osagaien aldaketan, zapoaren konbinazioan eta/edo aurkezteko edo apaintzeko moduan izan daitezkeen alternatibak edo aldaketak identifikatzea.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak jenero edo errezeta berrietan aplikatzea, egokitzapenak teknikaren aldetik suposatzen dituen aldaketak ondorioztatuz.
- Lortutako emaitzak aurrez zehaztutako faktoreen (forma, kolorea, balio organoleptikoak, etab.) arabera baloratzea, hala dagokionean, sukaldaritzako elaborazio originalekin konparatuz.
- Lortutako emaitza berriek izan dezaketen merkataritza-eskaintza justifikatzea, berorien bideragarritasun ekonomikoa eta izan daitezkeen eskaerarekiko egokitzapena ebaluatuz.

4. Izan daitezkeen eskaeraren gustuen, itxaropenen edo beharren arabera sortzen den informazioa ebaluatzean, egokitzapen egokiak egiteko sukaldaritzako produkzio-prozesuan beharrezkoak diren aldaketak deduzituz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Izan daitezkeen bezeroen gustuetan, itxaropenean edo beharretan oinarrituz, sukaldaritzako elaborazioetan sortzen diren aldaketei buruzko informazioa estimatzea.
- Egin daitezkeen elaborazioetan oinarrituz eta izan daitezkeen bezeroen gustuei, itxaropenei edo beharrei buruzko datuak eskainiz:
  - Elaborazioen egokitzeko prozesua azaltzea, berorien exekuzioan izan daitezkeen eskaeratik ondorioztatutako aldaketak adieraziz.
  - Elaborazio originalen sukaldaritzako alternatibak deduzitzea, izan daitezkeen eskaerari modu egokian erantzun ahal izateko.
  - Aldaketak kontuan hartuz, izan daitezkeen eskaerari erantzungo dioten eta aurrez zehaztutako kalitate-mailak eta establezimenduko helburuak beteko dituzten sukaldaritzako elaborazioak garatzea.

## c) Edukiak

### I. multzoa: SUKALDARITZAKO ELABORAZIOAK

#### Prozedurazkoak:

- Fabrikazio-fitxa teknikoaren identifikazioa, honako hauek identifikatuz:
  - Biltzen duen terminologia.
  - Sukaldaritzako teknika inplizituak.

- Elaborazioen exekuzio-faseei aurre egiteko tresnei eta ekipoei buruzko beharren dedukzioa.
- Exekuzio-prozesuen analisia, honako hauek deskribatuz:
  - Fase esanguratsuak.
  - Oinarrizko eragiketak.
  - Denbora eta jeneroen beharrak.
  - Lan-ordena.
- Espero diren emaitzen irudikapena grafikoan edo marrazkien bitartez.
- Sukaldaritzako elaborazioak egiteko tresnak, erremintak eta jeneroak modu eta toki egokitan banatzea.
- Sukaldaritzako elaborazioak lortzeko beharrezko eragiketen exekuzioa honako hauek kontuan izanik:
  - Aurrez ezarritako ordena eta denbora.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
- Egin daitezkeen goarnizioko eta apainketako formulen deskribapena eta justifikazioa honako hauen arabera:
  - Osatzen dituzten elaborazioak.
  - Zerbitzu-motak.
  - Sortzeko formula berriak.
  - Merkaturatzeko moduak.
- Goarniziorako eta apainketarako eragiketen burutzapena, aurrez zehaztutako kalitate-maila izango duen produktua lortu ahal izateko.
- Neurri zuzentzaileen proposamena honako hauen arabera:
  - Emaitzak.
  - Lortutako kalitate-maila berriak.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko edo biltegitratzeko metodoen justifikazioa honako hauek kontuan izanik:
  - Esleitutako destinoa edo kontsumoa.
  - Berezko ezaugarriak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.
- Prozesuan izan daitezkeen alternatiben edo aldaketen identifikazioa.
- Lortutako prozesuak eta emaitzak beste elaborazio batzuetan aplikatzea, honako hauek ondorioztatuz:
  - Egokitzapenak suposatzen dituen aldaketa teknikoak.
  - Beste aldaketa batzuk.
- Lortutako emaitzen balorazioa elaborazio originalekin konparatuz.
- Lortutako emaitza berriek izan dezaketen merkataritza-eskaintzaren justifikazioa, honako hauek ebaluatuz:
  - Bideragarritasun ekonomikoa.
  - Eskaerara egokitzea.
- Elaborazioek egokitzeko behar duten prozesuaren estrapolazioa, berorren exekuzioan izan daitekeen eskaeratik sortzen diren aldaketak adieraziz.
- Elaborazio originaletatik sukaldaritzako alternatibak ondorioztatzea, izan daitekeen eskaerari modu egokian erantzungo diotenak.
- Sukaldaritzako elaborazioen exekuzioa, honako hauek lortzeko beharrezkoak diren aldaketak kontuan hartuz:
  - Izan daitekeen eskaerari erantzungo dioten amaierako emaitzak.
  - Aurrez zehaztutako kalitate-mailak.
  - Establezimenduaren helburuak betetzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Fabrikazio-fitxa teknikoak. Errezetak:
  - Ardatz egituratzailea.
  - Terminologia berezia.
  - Parte hartzen duten sukaldaritzako teknikak.
  - Aurkezteko marrazkiak edo grafikoak.
- Sukaldaritzako elaborazioak:
  - Sailkapena eta eskema.
  - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
  - Lortzen diren emaitzak.
  - Amaierako produktuari ezarritako kalitate-mailak.
  - Higienari eta osasunari buruzko arautegia.

- Goarniziorako eta apaintzeko beharrezkoak diren eragiketak.
- Beste batzuk.
- Sukaldaritzako elaborazioaren egituraren aldaketak:
  - Prozesuari dagokionez.
  - Formulazioari dagokionez.
  - Aurkezpenari eta apainketari dagokionez.
  - Izan daitezkeen bezeroen gustuei, itxaropenei edo beharrei dagokienez.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
  - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak, etab.), norberaren itxura zaintzea.
  - Puntueltasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
  - Lankideen, bezeroen, hornitzaileen eta abarren aurrean tratu sozial eta komunikazio egokia eta errespetuzkoa.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
  - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
  - Lanpostua edo lantokia modu eraginkorrean antolatzeko eta mantentzeko gaitasuna.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak egiteko orduan.
  - Dagokion mailan, hala eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean erabaki koherenteak hartzeko gaitasuna.
  - Beste establezimendu batzuetako joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak behatzeko interesa.

## 7. lanbide-modulua. ADMINISTRAZIOA, KUDEAKETA ETA MERKATURATZEA ENPRESA TXIKIETAN

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Indarrean dauden enpresa-forma juridikoak aztertzea, jarduera ekonomikoaren, helburuen eta eskura dauden baliabideen arabera forma egokienak adierazita.
2. Sektorean egiten diren lan-kontratu ohikoenak enplegatzailerearen ikuspegitik alderatzea.
3. Sektoreko enpresa txiki baten jarduera ekonomikoa eratu, antolatu eta garatzeko beharrezko dokumentuak aztertzea.
4. Enpresa txiki batek tituluari dagozkion jarduerak legez garatzeko merkataritza-, zerga- eta lan-betebeharrak identifikatu eta betetzea.
5. Sektoreko enpresa txiki baten produktu- eta/edo zerbitzu-eskaintza ebaluatzea, enpresa lehiakideen eta eskari potentzialaren arabera.
6. Sektoreko enpresa txiki baten ohiko marketin-teknikak aztertzea.
7. Enpresa txiki bat sortzeko proiektua lantzea, haren abiaraztea simulatuta eta bideragarritasuna aztertuta.

### b) Ebaluazio-irizpideak

1. Indarrean dauden enpresa-forma juridikoak aztertzean, jarduera ekonomikoaren, helburuen eta eskura dauden baliabideen arabera forma egokienak adierazita, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresa-forma juridiko desberdinak definitzea, horien ezaugarriak deskribatuta.
- Sozietate baten helburu posible guztiak forma juridikoaren arabera bereiztea.
- Enpresa-mota bakoitzean, jabeen legez dagokien erantzukizun-maila ezartzea.

- Enpresa bat eratzeko exijitutako gutxieneko lege-eskakizunak identifikatzea, haren forma juridikoaren arabera.
- Sozietate-mota desberdinetarako lege ezarritako gobernu-organoen funtzioak zehaztea.
- Enpresa-forma juridiko desberdinetarako ezarritako tratamendu fiskala bereiztea.
- Enpresa-mota juridiko bakoitzerako ezarritako oinarritzko lege-ezaugarriak alderatzea.
- Enpresa bat eratzeko forma juridiko egokia proposatzea, bazkide-kopurua, helburuak, eskura dagoen kapitala, hartu beharreko arriskuak eta gizarte- eta ekonomia-ingurunea kontuan hartuta.

## 2. Sektorean egiten diren lan-kontratu ohikoenak enplegatzailearen ikuspegitik alderatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektorean egin ohi diren lan-kontratuen modalitateak deskribatzea, horien iraupena, lanaldi-mota eta bestelako ezaugarri esanguratsuak zehaztuta.
- Kontratazio-modalitate bakoitzak dituen dirulaguntzak, hobariak eta salbuespenak, baleude, zerrendatzea.
- Kontratu-mota bakoitzean enpresa eta langilearentzako derrigorrezko lege-eskakizunak deskribatzea.
- Lan-kontratuen eredu desberdinen oinarritzko ezaugarriak eskematizatzea, iraupenari, lanaldi-motari, derrigorrezko eskakizunei, dirulaguntzei, hobariei, salbuespenei eta bestelako faktore garrantzitsuei dagokienez elkarren artean alderatuta.
- Sektoreko enpresa batentzako lan-kontratu egokienak zehaztea, haren egoera eta oinarritzko ezaugarriak suposatuta.
- Jardueraren enpresa adierazgarri baten ohiko lan-kontratuen ereduak betetzea.

## 3. Sektoreko enpresa txiki baten jarduera ekonomikoa eratu, antolatu eta garatzeko beharrezko dokumentuak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresa bat ezartzeko legeriak exijitzen dituen tramiteak zerrendatzea, dokumentu bakoitza tramitatzen duen organismoaren izena eta eskatutako epeak eta forma zehaztuta.
- Sektoreko enpresa txiki baten ohiko jarduera ekonomikoa erabiltzen diren oinarritzko dokumentuen xedea eta formatu ezaugarriak azaltzea.
- Dokumentu bakoitzak enpresan izaten dituen tramiteak eta zirkuituak azaltzea.
- Suposatutako kasu batean, inprimaki ofizialetan, jarduerari ekiteko exijitutako legezko tramiteak betetzea.
- Biltegi baten oinarritzko kudeaketari buruzko dokumentuak betetzea.
- Sektoreko ereduazko enpresa batek bere jarduera ekonomikoa erabiliko lituzkeen oinarritzko dokumentuak betetzea.
- Enpresaren jarduera ekonomikoa garatzean, dokumentuen zirkuituan sortutako aldaketen eta/edo horiek osorik ez betetzearen ondorioz gerta daitezkeen eraginkortasun-ezak balioestea.

## 4. Enpresa txiki batek tituluari dagozkion jarduerak legez garatzeko merkataritza-, zerga- eta lan-betebeharrak identifikatu eta betetzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkataritza-, zerga- eta lan-eremuetan indarrean dagoen araudiaren arabera, enpresak derrigorrez bete behar dituen liburuak eta dokumentuak zerrendatzea.
- Sektoreko enpresa baten jarduera ekonomikoa garatzean parte hartzen duten zergak adieraztea.
- Tituluari dagozkion jarduerak garatzen dituen banako edo taldeko enpresa baten zerga-egutegia deskribatzea.
- Oinarritzko kontabilitate-dokumentuak interpretatzea.
- Jardueraren enpresa adierazgarri baten suposizio ohikoenetarako, langileen nominak betetzea eta Gizarte Segurantzari dagokion likidazioa egitea, sektorerako hitzarmenaren arabera.
- Jardueraren suposizio adierazgarrietan laneko alta- eta baja-dokumentuak betetzea.
- Enpresa txiki baten BEZaren likidazioa egiteko beharrezko dokumentuak betetzea, sektoreko lan komunak egiten dituela suposatuta.
- Banako enpresa baten PFEZaren likidazioa egiteko beharrezko dokumentuak betetzea.
- Suposiziopean, enpresa txiki batek egin beharreko tramite-sekuentzia, ekitaldi ekonomiko batean, zerga-, lan- eta merkataritza-eremuetako betebeharrak formaletatik eratorritakoa zehaztea.

5. Sektoreko enpresa txiki baten produktu- eta/edo zerbitzu-eskaintza ebaluatzean, enpresa lehiakideen eta eskari potentzialaren arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkatua ikertzeko prozedura bat ezartzea, abantailetan eta eragozpenetan lehiakideak deskribatzeko, merkatuaren kokapena azaltzeko eta haren aukerak interpretatzeko balioko duena.
- Sektoreko enpresa baten kostu- eta salmenta-prezioak kalkulatzeko metodo desberdinak azaltzea.
- Produktuen eta/edo zerbitzuen eskaintza desberdinak (prezioa, emate-epea, deskontuak, ordainketa-baldintzak eta abar) alderatzea, horien parametro garrantzitsuenak interpretatuta.
- Sektoreko ohiko enpresen suposizioetan, bezeroekin eta hornitzaileekin negoziatzeko oinarrizko teknikei buruzko printzipioak azaltzea.
- Suposiziopean, sektoreko enpresa txiki baterako produktu- eta edo zerbitzu-eskaintza egokia zehaztea.
- Produktu- eta zerbitzu-eskaintza horren etapa desberdinetan ebaluatu eta hobetzeari dagokionez, enpresa txiki bat osatzen duten pertsonen partaidetzari buruzko komenigarritasuna justifikatzea.
- Merkatuaren aldaketak, aldaketa teknologikoak eta lehiari izaten direnak aurreikusteko mekanismo posibleak proposatzea, enpresa egoera desberdinetara egokitzearen.

6. Sektoreko enpresa txiki baten ohiko marketin-teknikak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Denda-marketinaren (merchandising) oinarrizko printzipioak azaltzea, tituluari dagokion jardueraren arabera.
- Produktu eta/edo zerbitzu desberdinetarako salmentak sustatzeko teknikak deskribatzea, horietako bakoitza erabiltzeko beharrezko baliabide ekonomikoak baliotsita.
- Jarduera ekonomikoaren enpresa txiki adierazgarri baten sustapen-plana egitea, produktu- eta zerbitzu-eskaintza, kokapena eta eskura dauden baliabideak suposatuta.
- Bezeroarentzako arretarako saldu aurreko eta saldu ondoko programa baten oinarrizko ezaugarriak azaltzea, tituluari dagokion jardueraren produktu eta/edo zerbitzu adierazgarriak erabilita.

7. Enpresa txiki bat sortzeko proiektua lantzean, haren abiaraztea simulatuta eta bideragarritasuna aztertuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkataritza-ikerketari txiki baten bitartez, merkatu-aukerak antzematea.
- Kokapenik egokiena zehaztea, antzemandako aukerak, hornitzaileen kokapen, lokalen aukerak eta kostuak eta abar kontuan izanda.
- Sustatzaileek ezartzen dituzten enpresaren helburu orokorrak zerrendatzea.
- Enpresaren ezaugarrietara gehien egokitutako forma juridikoa aukeratzea, abiarazteko tramiteak simulatuta.
- Eskura dauden baliabideen eta enpresaren ezaugarrien arabera, antolamendu-egitura definitzea.
- Produktu- eta/edo zerbitzu-eskaintza bat lantzea, merkatuari buruzko ikerketaren emaitzak kontuan izanda.
- Diseinatutako produktuetarako eta/edo zerbitzuetarako merkaturatze-plan bat ezartzea.
- Enpresaren kapital-beharrak identifikatzea, haren finantzaketa-iturriak adierazita.
- Proiektuaren errentagarritasuna aztertzea, haren abantailak eta eragozpenak eskematizatuta.
- Proiektu hori burutzeko aukera aztertzea.

c) Edukiak

I. multzoa: ENPRESA TXIKI BAT ERATZEKO TRAMITEAK

Prozedurazkoak:

- Enpresa-forma juridiko bakoitzari lotutako oinarrizko ezaugarriak alderatzea.
- Enpresa-forma juridiko desberdinetarako ezarritako zerga-tratamendua alderatzea.
- Enpresa-forma juridiko bat proposatzea, horren oinarrizko eta/edo funtsezko ezaugarriak suposatuta.
- Finantzaketa- eta dirulaguntza-iturriak identifikatzea.
- Negozio bat abiarazteko tramiteak zehaztea.

- Jarduera hasteko beharrezko inprimaki ofizialak betetzea.
- Enpresa txiki baten helburu orokorrak zehaztea, forma juridikoa eta horren oinarritzko ezaugarriak suposatuta.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Enpresa-forma juridikoak: banakoa eta taldekoa. Sailkapena. Ezaugarriak: legezko erantzukizuna, gobernu-organoak, legezko eskakizunak.
- Enpresaren fiskalitatea eta forma juridikoa.
- Finantzaketa: berezko eta kanpoko baliabideak.
- Enpresa bat eratzea: tramiteak, organismoak eta dokumentuak: merkataritzakoak, zergari buruzkoak eta lanekoak.

#### Jarrerazkoak:

- Lanean ordena eta zorrozatasuna izatea.
- Prozesuak garatzean ekimena izatea:
  - Nork bere kasa informazioa bilatu eta tratatzea.
  - Motibazio ekimentsua prozesuak garatzean.
  - Metodo edo sistema berriekiko interesa azaltzea eta horiek alderatu eta asimilatzea.
- Giza harremanetan elkarriketarako konpromisoa hartzea:
  - Erantzunak emanda.
  - Egoerak justifikatuta.
  - Iritziak eta iradokizunak entzunda.

## II. multzoa: ENPRESA TXIKI BATEN LAN-, ZERGA- ETA ADMINISTRAZIO-KUDEAKETA

#### Prozedurazkoak:

- Merkataritza-, zerga- eta lan-legeriaren arabera, enpresa batean exijitzen diren liburuak eta dokumentuak sailkatzea.
- Hornidura-, produkzio- eta salmenta-lanetan beharrezko dokumentuak betetzea.
- Enpresa txiki baten kudeaketan erabiltzen diren dokumentu desberdinek egiten dituzten zirkuituak eta tramiteak identifikatzea.
- Lan-kontratu desberdinen ezaugarri garrantzitsuenak elkarrekin alderatzea.
- Lan-kontratu desberdinetarako dirulaguntzak, hobariak eta salbuespenak sailkatzea.
- Suposatutako enpresa baterako lan-kontratu egokienak zehaztea eta formalizatzea.
- Laneko alta- eta baja-dokumentuak betetzea.
- Urteko kontuak interpretatzea.
- Biltegi bateko izakinak balioestea.
- Suposiziorik ohikoenetan, enpresa txiki bateko pertsonalaren nominak betetzea eta dagozkion gizarte-segurantzako likidazioak egitea, sektorearen hitzarmen kolektiboaren arabera.
- Sektoreko enpresa txiki baten zerga-egutegia lantzea, dagozkion jarduera zergapetzen duten zergekin.
- Ekitaldi ekonomiko batean, suposatutako enpresa bati dagozkion BEZari buruzko betebeharrak betetzea.
- Sektoreko enpresa batean, enpresa-, lanbide- eta arte-jardueretatik etekinak lortzen dituzten subjektu pasiboen PFEZari buruzko betebeharrak betetzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Liburu eta dokumentu ofizialak: zerga-, merkataritza- eta lan-legeria.
- Lan-kontratuak. Kontratu finkoa eta aldi baterakoa. Lanaldi osoa eta partziala. Sailkapena. Ezaugarriak. Eskakizunak. Kontrataziorako laguntzak.
- Administrazio-zirkuituak. Dokumentazioa. Sailkapena. Inprimakiak. Ezaugarriak.
- Biltegia: izakinen inbentarioa eta balioespena.
- Tributuak. Zerga zuzenak eta zeharkakoak. Zerga-egutegia. BEZ. Erregimen sinplifikatua. PFEZ. BO: (a) indizeak, zeinuak eta moduluak. (b) Koefizienteak.
- Nomina. LEI. Laneko alta eta baja. Gizarte-segurantzako likidazioa: TC1 eta TC2.

#### Jarrerazkoak:

- Dokumentuak betetzean ordena eta zorroztasuna izatea.
- Jardueran erabiltzen diren dokumentuek egin beharreko zirkuitua betetzeko konpromisoa hartzea, talde-lana erraztearren.
- Informazioa bilatu eta tratatzean ekimena izatea.
- Talde-lanarekiko konpromisoa hartzea.
- Metodo edo sistema berriekiko interesa azaltzea eta horiek alderatu eta asimilatzea.

### III. multzoa: ENPRESA TXIKI BATEN KOKAPENA ETA MERKATURATZEA

#### Prozedurazkoak:

- Suposatutako enpresa txiki bati buruzko merkatu-ikerketak sinplea egitea.
- Suposatutako enpresa txiki bati buruzko proiekturako kokapen interesgarriena proposatzea.
- Jardueraren ondasun eta/edo zerbitzu adierazgarri desberdinetarako kostu- eta salmenta-prezioak kalkulatzeko.
- Jardueraren ondasun- eta/edo zerbitzu-eskaintza adierazgarri desberdinak elkarrekin alderatzea.
- Bezeroekin eta hornitzaileekin harremanetan jartzean negoziazio-teknikak aplikatzea.
- Suposatutako enpresa baten ondasun- eta/edo zerbitzu-eskaintza lantzea.
- Eskura dauden baliabideen arabera, sustapen-teknika egokienak zehaztea.
- Suposatutako enpresa txiki baten sustapen-plana egitea.
- Bezeroarentzako arretarako saldu aurreko eta saldu ondoko programa lantzea.
- Enpresa baten errentagarritasuna eta bideragarritasuna aztertzeke metodo errazak aplikatzea.
- Enpresa txiki baten errentagarritasun-muga kalkulatzeko eta bideragarritasunari buruzko oinarritzko azterketak egitea.
- Suposiziopean garatutako enpresa txiki bat abiarazteko bideragarritasuna aztertzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Merkatuari buruzko ikerketa. Ingurunea. Lehiakideak. Eskari potentziala. Eskaintza.
- Kokapena. Kontuan hartu beharreko aldagaiak. Laguntza ofizialak.
- Kostu-prezioa: kontzeptua. Kalkulua. Salmenta-prezioa: kontzeptua. Kalkulua.
- Negoziazio-teknikak. Bezeroak. Hornitzaileak.
- Denda-marketina: enpresa txikietarako sustapen-teknikak.
- Bezeroarentzako arreta. Saldu aurrekoa eta saldu ondokoa. Alderdi adierazgarriak.
- Oinarritzko finantzaketa-iturriak eta -formak.
- Bideragarritasuna eta errentagarritasuna.

#### Jarrerazkoak:

- Lanean ordena eta zorroztasuna izatea.
- Prozesu berriak garatzean eta egokitzean ekimena izatea:
  - Nork bere kasa informazioa bilatu eta tratatzea.
  - Motibazio ekimentsua prozesuak garatzean.
  - Metodo edo sistema berriekiko interesa azaltzea eta horiek alderatu eta asimilatzea.
- Taldean lankidetzan aritzea, bezeroarentzako arreta hobea lortzearren.
- Giza harremanetan elkarriketarako konpromisoa hartzea:
  - Erantzunak emanda.
  - Egoerak justifikatuta.
  - Iritziak eta iradokizunak entzunda.

## 8. lanbide-modulua. ATZERRIKO HIZKUNTZA

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Aurrez aurreko zein urrutiko komunikazio-egoeretan informazio globala, berariazkoa eta lanbideari dagokiona lortzea.

2. Atzerriko hizkuntzan ahozko mezuak sortzea, bai orokorrak, bai sektoreko alderdiei buruzkoak, egoera bakoitzera egokitutako hizkuntza erabiliz.
3. Lanbide-jarduerarekin zerikusia duten testu errazak autonomiaz irakurtzea, kontsulta-liburuak eta hiztegi teknikoak behar bezala erabiliz.
4. Datu orokorrak eta/edo berariazkoak abiapuntutzat hartuta, lanbide-sektoreari dagozkion oinarrizko dokumentuak atzerriko hizkuntzan landu eta betetzea.
5. Atzerriko hizkuntzaren alderdi soziokulturalak baloratzea eta edozein komunikazio-egoeratan herrialde desberdinetako portaerazko jarraibideak aplikatzea.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Aurrez aurreko zein urrutiko komunikazio-egoeretan informazio globala, berariazkoa eta lanbideari dagokiona lortzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Ahozko zuzeneko komunikazio baten ideia nagusiak hartzea.
- Ahozko mezuetan erregistro desberdinak bereiztea.
- Lanbidearekin zerikusia duten hitzak eta adierazpenak antzematea.
- Bere lanbidearekin zerikusia duten argibideak eta informazioak zuzen interpretatzea.

2. Atzerriko hizkuntzan ahozko mezuak sortzean, bai orokorrak, bai sektoreko alderdiei buruzkoak, egoera bakoitzera egokitutako hizkuntza erabiliz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eguneroko adierazpenak erraztasunez erabiltzea, erregistro-aniztasuna antzeman eta errespetatuz.
- Aurrez aurreko egoeretan ahozko mezuak elkartrukatzea komunikazioko formulak eta estrategiak erabiliz.
- Lanbideari dagozkion berariazko egoerekin zerikusia duten urrutiko elkarriketa errazetan parte hartzea.
- Aldez aurreko oinarrizko ahozko komunikazioetatik datozen mezu errazak ahoz transmititzea.

3. Lanbide-jarduerarekin zerikusia duten testu errazak autonomiaz irakurtzean, kontsulta-liburuak eta hiztegi teknikoak behar bezala erabiliz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektorean erabili ohi diren oinarrizko argibideen eskuliburuak baten ideia nagusiez jabetzea hiztegi tekniko baten laguntzarekin.
- Lanbidearekin zerikusia duten informazio-iturri desberdinetatik (gastronomia-gidak, aldizkari espezializatuak, turismo-liburuxkak eta abar) berariazko informazioa lortzea.
- Lanbidearekin zerikusia duten aurrerapen eta teknika berrietara heltzeko irakurtzea zein garrantzitsua den baloratzea.

4. Datu orokorrak eta/edo berariazkoak abiapuntutzat hartuta, lanbide-sektoreari dagozkion oinarrizko dokumentuak atzerriko hizkuntzan landu eta betetzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Idatzizko testuetan hizkuntz egiturak, hiztegia eta oinarrizko esapideak identifikatu eta aplikatzea.
- Lanbidearekin zerikusia duten elementu grafiko edo ahozko testuetako informazioa idatzizko testuetara eramatea eta alderantziz.
- Idatzizko testuak lanbidearen oinarrizko hizkuntzarekin osatzea.
- Lanbidearekin zerikusia duten dokumentu errazak idaztea.

5. Atzerriko hizkuntzaren alderdi soziokulturalak baloratzea eta edozein komunikazio-egoeratan herrialde desberdinetako portaerazko jarraibideak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Hizkuntza, kultura eta gizarte desberdinak aintzat hartu eta errespetatzea.
- Norberaren eta besteren portaerak identifikatu eta ebaluatzea, lanbide-eremuan autonomia handiagoa lortzeko.
- Beste herrialde batzuetako lanbide-portaerak baloratu eta horiekiko interesa azaltzea.
- Beste kultura batzuetako lanbide-joerak norberaren kulturakoekin kontrastatzea.

### c) Edukiak

## I. multzoa: ATZERRIKO HIZKUNTZA HARREMAN PERTSONALETAN

### Prozedurazkoak:

- Eguneroko bizitzarekin zerikusia duten ahozko testu errazak aurrez aurreko eta urrutiko komunikazio-egoeretan ulertzea.
- Eguneroko bizitzari buruzko elkarrizketetan parte hartzea.
- Eskueran dituen komunikazio-estrategiak erabiltzea beste pentsamolde batzuetara ohitzeko.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Alderdi formalak (solaskidearekiko egokitzapena).
- Alderdi funtzionalak (egoerarekiko egokitzapena).
- Beste herrialde batzuetako portaerak eguneroko bizitzako egoeretan.
- Alderdi soziokulturalak.

### Jarrerazkoak:

- Errespetuzko jarrera eta ulertzeko eta bere burua ulertarazteko interesa.
- Errespetuzko jarrera beste pertsonetikiko harremanetan.
- Aldez aurretik bereganatutako ezagutzak aplikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.
- Errespetuzko jarrera beste kultura eta gizarteetako ohituren aurrean.

## II. multzoa: ATZERRIKO HIZKUNTZA IKASKUNTZAN

### Prozedurazkoak:

- Kontsulta-liburuak autonomiaz erabiltzea.
- Ikus-entzunezkoak eta informatika-baliabideak erabiltzea.
- Idatzizko testuetan osatutako egitura tipikoak eta funtsezkoak aukeratu eta aplikatzea.
- Idatzizko testuak interpretatu eta sortzea.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Oinarrizko elementu lexiko eta fonologikoak.
- Formazko egitura tipikoak eta funtsezkoak idatzizko testuetan (erlazio-egiturak, aditzen denbora, loturak...).

### Jarrerazkoak:

- Kontsulta-liburuak eta hiztegi teknikoak erabiltzeko interesa azaltzea.
- Informazio-iturrien aurrean jarrera pentsakorra eta kritikoa azaltzea.

## III. multzoa: ATZERRIKO HIZKUNTZA LANBIDE-MUNDUAN

### Prozedurazkoak:

- Lanbidearekin zerikusia duten ahozko eta ikusizko testu errazak ulertzea.
- Lanbideari buruzko elkarrizketetan parte hartzea.
- Lanbide-esparruan erabili ohi diren adierazpenak eta esapide idiomatikoak eta lanbide-elkarreragineko oinarrizko formulak erabiltzea.
- Lanbide-jarduerarekin zerikusia duten idatzizko testu errazak ulertu eta sortzea.
- Lanbide-egoeretan norberaren portaerak atzerriko herrialdeetakoekin konparatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lanbideko hitzen glosategia (lanbideari buruzko hiztegia).
- Lanbide-premietara egokitutako ahozko eta idatzizko testuak.
- Lanbidearen berezko elementu lexikoak.
- Beste herrialde batzuetako lanbide-portaerak.

Jarrerazkoak:

- Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz jabetzea.
- Norberak hartutako erabakiak eta besteek hartutakoak baloratzea.
- Beste kulturetako lanbide-alderdiekiko interesa azaltzea.

## 9. lanbide-modulua. LAN-PRESTAKUNTZA ETA -ORIENTABIDEA

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Titulazioan adierazitako jarduera-eremuan, osasunean eragina izan dezaketen arriskurik ohikoenak antzematea eta dagozkien babes- eta prebentzio-neurriak aplikatzea.
2. Simulatutako egoeretan, istripuaren lekuan berehalako oinarrizko osasun-neurriak aplikatzea.
3. Lan-kontratazio modalitateak eta norberaren konturako langile gisa lan-munduratzeko prozedurak aztertzea.
4. Enplegua bilatzeko teknikak aztertzea, norberak dituen gaitasunak eta interesak eta lanbide-ibilbide egokiena identifikatuz.
5. Lanaren lege-esparrua interpretatzea eta lan-harremanetatik ondorioztatzen diren eskubideak eta betebeharrak bereiztea.

### b) Ebaluazio-irizpideak

1. Titulazioan adierazitako jarduera-eremuan, osasunean eragina izan dezaketen arriskurik ohikoenak antzematean eta dagozkien babes- eta prebentzio-neurriak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Dagokion lan-eremuan ohikoenak diren arrisku-egoerak eta/edo -faktoreak identifikatzea.
- Lanbidetik ondorioztatzen diren gaixotasunak, osasunerako kalteak eta lan-istripuak deskribatzea, titulazioan adierazten diren jardueretan aritzean.
- Sektorean aplikatu ohi diren babes- eta/edo prebentzio-teknikak deskribatzea.
- Prebentzio- eta/edo babes-ekintzarako teknika orokorrak dagokion lan-eremuan ohikoak diren arrisku-egoera eta/edo -faktoreekin erlazionatzea.
- Enpresaren barruan nahiz enpresatik kanpo segurtasun-arloan eskumena duten organoak identifikatzea.
- Sektoreko ohiko kontingentzietara egokitutako suposizioetan aplikatu behar diren prebentzio- eta/edo babes-neurriak zehaztea.
- Arriskuen prebentzioan laguntzea.
- Segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurunea babesteari buruzkoak errespetatzea, titulazioan adierazitako jardueretan aritzean.
- Prebentzioa osasunerako kalteak saihesteko baliabide gisa baloratzea.

2. Simulatutako egoeretan, istripuaren lekuan berehalako oinarrizko osasun-neurriak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lesioak bizitzan sor dezaketen arrisku-mailaren arabera sailkatzea.
- Ekintza- edo protokolo-prozesua azaltzea, lan egitean gertatu ohi diren lesio eta/edo istripuen aurrean.

- Lesionatu batzuk edo asko izanez gero, esku hartzeko garaian lehenetsua identifikatzea, lesioek berez bizitzan sor dezaketan arrisku-mailaren arabera.
- Aurreko kasuan izandako lesioen arabera aplikatu beharreko neurrien sekuentzia identifikatzea.
- Oinarrizko osasun-teknikak burutzea (arnasketa artifiziala, inmobilizazioa, bihotz-masajea, lekualdaketa eta abar), ezarritako protokoloak aplikatuz.
- Istripurik gertatuz gero berehala eta eraginkortasunez jokatzea.
- Lan koordinatua kontingentziak konpontzeko metodo eraginkorrena dela kontuan hartzea.

### 3. Lan-kontratazio modalitateak eta norberaren konturako langile gisa lan-munduratzeko prozedurak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Dagokion produkzio-sektoreko lan-kontratazio modalitate desberdinak deskribatzea, horien ezaugarriak iraupenaren, ordainsariaren eta/edo bestelako aldagai garrantzitsuen arabera azalduz.
- Zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzak ezarritakoak deskribatzea, norberaren konturako langile gisa.
- Autonomo bati dagozkion enpresa- edo lanbide-jarduerak martxan jartzeko garaian parte hartzen duten erakundeak adieraztea, kasu bakoitzean egin beharreko tramiteak azalduz.
- Lan-munduratzeko bide posible gisa norberaren konturako lana eta besteren konturakoa kontrastatzea, kasu bakoitzari dagozkion inplikazioak aztertuz eta norberaren interesen arabera horietako bat aukeratuz.
- Inprimaki ofizialetan, moduluen edo koefizienteen araberako estimazio objektiboaren erregimeneko zerga-betebeharrei eta Gizarte Segurantzari buruzko dokumentazioa betetzea, hain zuzen ere norberaren konturako langile gisa finkatzearen ondorioz.
- Inprimaki ofizialetan norberaren konturako langile gisa aritzeko beharrezko dokumentuak betetzea.
- Egon daitezkeen finantzaketa-iturriak, dirulaguntzak eta/edo abantailak ezagutzea, langile autonomo gisa lanean aritzeko.

### 4. Enplegua bilatzeko teknikak aztertzean, norberak dituen gaitasunak eta interesak eta lanbide-ibilbide egokiena identifikatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lortutako gaitasun, jarrera eta ezagutzetatik eratorritako balio profesionala identifikatzea.
- Norberaren interesak eta motibazioak definitzea, hala badagokio, sexuaren araberako baldintzak eta beste izaera batekoak saihestuz.
- Dagokion eremuko lan-eskariaren baldintzak interpretatzea, lortutako balio profesionalarekin erlazionatuz.
- Lan-munduratzeko aukerak izan ditzakeen zonako prestakuntza-eskaintzari eta enpresa-ehunari buruzko informazio-iturriak erabiltzea, enplegu-eskaintzarekiko dituen iguripenei lotuta enpresaren datuak eta informazioa lortuz.
- Prestakuntza-premia osagarriak ondorioztatzea, dituen enplegu-aukerak zabaltzeko eta/edo behin enplegua lortu ondoren aberastasun profesionala lortzeko.
- Prestakuntza-ibilbideak ezartzea antzemandako beharren arabera.
- Enplegua lortzeko teknikak prestatzea, elkarrizketak egitea, testak betetzea eta abar bezalako simulazioen bidez.
- Enplegu batean aurkezteko eta/edo eskaria egiteko dokumentuak lantzea.
- Behar profesional gisa, prestakuntza zabaldu eta jarraitzeko ekimena izatea.

### 5. Lanaren lege-esparrua interpretatzean eta lan-harremanetatik ondorioztatzen diren eskubideak eta betebeharrak bereiztean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lan-zuzenbidearen oinarrizko iturriak azaltzea (Konstituzioa, Langileen Estatutua, Europako Batasunaren Arretzarrak, Hitzarmen Kolektiboa eta abar), dagozkion eskubideak eta betebeharrak bereiziz.
- Negoziazio kolektiborako bideak deskribatzea, negoziatu ohi diren aldagai garrantzitsuenak adieraziz: soldata, segurtasuna eta higiena, produktibitatea eta abar.
- Besteren konturako langileentzako Gizarte Segurantzaren prestazioak eta betebeharrak identifikatzea.
- Gizarte Segurantzaren prestazioak suposizio desberdinetan oinarrituz kalkulatzeko.

- Oinarrizko soldata-agiriak suposizio desberdinetan oinarrituz formalizatzea, horietan agertzen diren kontzeptuak interpretatuz (soldata gordina, PFEZ atxikipena, Gizarte Segurantzaren kuotak eta abar).
- Suposizio desberdinetan oinarrituz hartzekoen likidazioak kalkulatzeko, agertzen diren kontzeptuak interpretatuz.
- Inprimaki ofizialetan PFEZren aitoren sinpleak betetzea, lortutako errendimendu desberdinak identifikatuz eta zerga-zorra kalkulatzeko.
- Gerta daitekeen lan-baldintzak negoziatzeko egoera batean besteen iritziak errespetatuz.

## c) Edukiak

### I. multzoa: SEGURTASUNA ETA OSASUNA

#### Prozedurazkoak:

- Segurtasun- eta higie-arloan eskumena duten organismoak identifikatzea.
- Arriskuen prebentzioa: prozedurak.
- Lesioen arriskuaren arabera esku hartzea: lehenaren identifikazioa eta aplikatu beharreko neurrien sekuentziak.
- Zaurituen ebakuazioa eta laguntza: antolaketa.
- Oinarrizko osasun-teknikez baliatzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lanbide-gaixotasunak, osasunari egindako kalteak eta lan-istripuak: arriskuaren arabera sailkapena.
- Babes-teknikak eta/edo prebentzio-teknikak lanean.
- Lesioak: bizitzarentzat duten arriskuaren arabera sailkatuta.
- Lehen laguntzak.
- Ingurumena eta industria- edo zerbitzu-prozesuak.

#### Jarrerazkoak:

- Istripuen aurrean erantzun azkarra eta eraginkorra ematea.
- Segurtasun- eta higie-arauak eta ingurumenaren babesari buruzkoak errespetatzea eta betetzea.
- Lanbidearen jardunean ingurumena babestearen aldeko konpromisoa hartzea.
- Prebentzioa osasunean kalterik ez izateko modurik eraginkorrena dela baloratzea.
- Arriskuen prebentzioan eta kontingentzien aurrean parte hartzea, lan-taldean integratuz.

### II. multzoa: LAN-ESPARRUA

#### Prozedurazkoak:

- Banako enpresa bat sortzeko dokumentazioa betetzea.
- Norberaren konturako lanean zerga-betebeharrei buruzko dokumentazioa nahiz Gizarte Segurantzaren dokumentazioa betetzea.
- Egon daitezkeen finantzaketa-iturriak, dirulaguntzak eta/edo bestelako abantaila batzuk ezagutzea, norberaren konturako lanean jarduteko.
- Lortutako gaitasun, jarrera eta ezagutzetatik eratorritako balio profesionala identifikatzea eta norberaren interesak eta motibazioak definitzea.
- Dagokion lanbide-eremuan dagoen lan-eskariaren baldintzak interpretatzea eta prestakuntza-premiak ondorioztatzea.
- Enpresa-ehunari eta prestakuntza-aukerari buruzko informazio-iturriak erabiltzea.
- Bere hasierako prestakuntza osatuko duten prestakuntza-ibilbideak ezartzea.
- Enplegua lortzeko teknikak prestatzea eta dokumentuak lantzea.
- Gizarte Segurantzaren eta INEMen prestazioak kalkulatzeko.
- Hartzekoen likidazioak interpretatzea eta kalkulatzeko.
- Oinarrizko soldata-agiriak interpretatzea eta formalizatzea.
- Errendimenduak identifikatzea eta zerga-zorra kalkulatzeko PFEZen.
- Norberaren konturako lana eta besteren konturako lana konparatzea.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lan-kontratazioaren modalitateak: ezaugarriak.
- Zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzak ezarritakoak norberaren konturako lanean.
- Autonomo batek enpresa- edo lanbide-jarduera bat martxan jartzeko zer erakundetara jo behar duen eta egin beharreko tramitazioaren eskema zein den.
- Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Langileen Estatutuak, Europako Batasunaren Arteztarauak, Hitzarmen Kolektiboa eta abar.
- Negoziazio kolektiboa: Gizarte Segurantzaren eta INEMen prestazioak eta hauekiko betebeharrak, besteren konturako lanean.
- Lanbide-esperientzia eta etengabeko prestakuntza: lanbide-promoziorako ibilbidea, birziklatzeko ohiko ikastaroak, ikastaro horiek ematen dituzten erakundeak, titulazioari lotutako unibertsitate-ikasketak eta unibertsitateaz kanpokoak.

### Jarrerazkoak:

- Norberaren interesak definitzeko garaian adin, sexu eta bestelako baldintzei buruz gogoeta egitea.
- Dagokion lanbidean aurrerapen teknologikoen eskatutako prestakuntza lortzeko prest egotea.
- Gizarte- eta ekonomia-inguruetik informazioa lortzeko ekimena izatea.
- Lanean hastearen ondorioz beste pertsona batzuekiko edo organismoekiko sortzen diren betebeharrak betetzea.
- Lan-harremana zuzentzen duten arauak errespetatzea.

## 10. lanbide-modulua. KALITATEA ETA ETENGABEKO HOBEKUNTZA

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. “Kalitatearen” kontzeptua, esanahia eta bilakaera historikoa aztertzea, tituluari dagokion lanbide-sektore edo -eremuari dagokionez bereziki.
2. Kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak eta hauen funtzioak eta alderdirik bereizgarrienak aztertzea, lanbide-jarduera edo -burutzapenari lotuz.
3. Lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako prozesu edo funtzio esanguratsuetan kalitatea etengabe hobetzeko proiektu edo ekintzetan parte hartzea.

### c) Ebaluazio-irizpideak

1. “Kalitatearen” kontzeptua, esanahia eta bilakaera historikoa aztertzean (tituluari dagokion lanbide-sektore edo -eremuari dagokionez bereziki), ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kalitatearen kontzeptuaren bilakaera historikoa deskribatzea, tituluari dagozkion jarduerak esanguratsuei eta sektoreari lotuta.
- Erabateko Kalitateko eredu baten oinarritzko funtsak eta printzipioak identifikatzea.
- Europako Erabateko Kalitateko ereduaren bereizgarriak diren funtsezko alderdi eta elementuak identifikatzea.

2. Kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak eta hauen funtzioak eta alderdirik bereizgarrienak aztertzean (lanbide-jarduera edo -burutzapenari lotuz), ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bere lanbide-eremuari dagokionez, kalitatea ziurtatzearen helburuak identifikatzea, arauen beharrak ondorioztatuz.
- Kalitatea ziurtatzeko arauen (Europakoak bereziki) edukia interpretatzea.
- Prozesuetan kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak bere lanbide-eremuko jarduerarik esanguratsuenekin lotzea.

3. Lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako prozesu edo funtzio esanguratsuetan kalitatea etengabe hobetzeko proiektu edo ekintzetan parte hartzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Suposizio erreal edo simulatueta:
  - Esku-hartze eta hobekuntzarako aukera-arloak identifikatzea.
  - Oinarrizko kalitate-erremintak erabiltzea.
  - Lanbide-harremanen hobekuntzan eta jardueren garapenean inplikatzeko azturak hartzea.
  - Etengabeko hobekuntzan oinarritutako soluzioetan esku hartzea.
  - Etengabeko hobekuntzan oinarritutako eta bere lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako soluzio edo planak ezartzearen emaitzak ebaluatzea.

#### c) Edukiak

- Kalitatearen kontzeptuaren bilakaera historikoa aztertzea, tituluari dagozkion jardura esanguratsuei eta sektoreari lotuta.
- Erabateko Kalitateko eredu baten oinarrizko funtsak eta printzipioak identifikatzea.
- Europako Erabateko Kalitateko ereduaren bereizgarriak diren funtsezko alderdiak eta elementuak identifikatzea.
- Bere lanbide-eremuari dagokionez, kalitatea ziurtatzearen helburuak identifikatzea, arauen beharrak ondorioztatuz.
- Kalitatea ziurtatzeko arauak (Europakoak bereziki) interpretatzea.
- Kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak eta elikagaien industriako sektoreko prozesu eta jarduerarik esanguratsuenekiko loturak identifikatzea.
- Tituluari dagokion lanbide-gaitasunaren prozesu edo jardura esanguratsu baten edo batzuen datuetatik eta gainerako aldagai deskribatzaileetatik abiatuta eta guztia sektoreko balizko enpresa batean kokatuta:
  - Esku-hartze eta hobekuntzarako aukera-arloak identifikatzea.
  - Oinarrizko kalitate-erremintak erabiltzea.
  - Harremanetan eta jardueren garapenean hobekuntza pertsonaleko jarrerak eta azturak hartu eta ezartzea.
  - Bere mailan, etengabeko hobekuntzan oinarritutako soluzioetan esku hartzea.
  - Etengabeko hobekuntzan oinarritutako eta bere lanbide-eremuari lotutako soluzio edo planak ezartzearen emaitzak ebaluatzea.

## 11. lanbide-modulua. LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

### a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Lanpostuko jardueretan segurtasunari eta higienerari buruzko irizpideak kontuan izanik jokatzeko.
2. Produkzio-prozesuaren eta/edo zerbitzuaren zeregin desberdinak egiten diren tokia egokitzea eta erabiltzen diren ekipoak mantentzea.
3. Jeneroak eta sukaldaritzako elaborazioak eskatzeko, jasotzeko, biltegitatzeko eta kontsumoak kontrolatzeko eta kontserbatzeko eragiketarako egitea.
4. Sukaldaritzako eta gozogintzako elaborazioak egitea eta zerbitzatzeko elaborazioak bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatuz aurrera eramatea.
5. Enpresan erantzukizunez jokatzeko uneoro.

### b) Ebaluazio irizpideak

1. Lanpostuko jardueretan segurtasunari eta higienerari buruzko irizpideak kontuan izanik jokatzeko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jarduera desberdinen garapenean higienari, osasunari eta segurtasunari dagozkien arauak aplikatzea, indarrean dagoen arautegian jasotakoak nahiz enpresak edo erakundeak ezarritakoak.
- Babesteko eta higienari eta osasunari dagokienez bermea eskaintzeko jantziak eta ekipoak erabiltzea, beharrezkoak baitira produkzio-prozesuaren edo parte hartzen den zerbitzuaren eragiketa desberdinen garapenerako.
- Benetako larrialdi-egoeretan edo simulatutakoetan ondo erantzutea:
  - Larrialdi-egoeretarako ezarritako plan eta prozeduren arabera.
  - Lanpostuari esleitutako zeregina eginez.
  - Larrialdia planetan edo prozeduretan aurreikusita ez dagoenean egoerara egokitutako jokaera garatuz.
  - Larrialdiari aurre egiteko dauden ekipoak modu egokian erabiliz.

2. Produkzio-prozesuaren eta/edo zerbitzuaren zeregin desberdinak egiten diren tokia egokitzean eta erabiltzen diren ekipoak mantentzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Establezimendua osatzen duten ingurune edo departamentuak identifikatzea, berrietan erabiltzen diren ekipoekin eta, prozesuak normal garatu ahal izateko, mantentzeko, garbitzeko eta antolatzeko prozedurekin erlazionatuz.
- Ekipoak, tresnak eta lantokia prestatzea, garbitzea eta antolatzea, erabileraren mantentze ezin hobe lortzeko beharrezko eragiketak eginez, garbiketa orokorra egiteko prozedurak aplikatuz eta gainbegiratzaileren aginduek jarraituz.
- Lantokia egokitzea, mantentzea eta antolatzea, produkzio-prozesua eta/edo zerbitzua hasteko eta jarraitzeko ekipoetan probak eginez eta/edo begiz egiaztatuz.

3. Jeneroak eta sukaldaritzako elaborazioak eskatzeko, jasotzeko, biltegiratzeko eta kontsumoak kontrolatzeko eta kontserbatzeko eragiketak egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Ezarritako prozeduren eta/edo jasotako aginduen arabera baimenduko diren hornikuntzarako eskaerak formalizatzea.
- Jasotako produktua/salgaia, dagokion dokumentazioa eta egindako eskaera bat datozela egiaztatzea.
- Jasotako produktuaren kontrolerako tresnak eta ekipoak erabiltzea ezarritako aginduen edo prozeduren arabera.
- Kontrolerako prozesuan antzemandako nahasteak komunikatzea.
- Jeneroen sarrera- eta irteera-eragiketak eta, halaber, biltegiratzetik sortutakoak exekutatzeko, ezarritako aginduen eta/edo prozeduren arabera.
- Kostuen orriak, "relevé" edo sukaldeko inbentarioa, egoera-orriak edo enpresak zehaztutako beste dokumentu batzuk betetzea, kostuen informazioa lortzeko enpresak ezarritako metodoen bitartez.
- Jeneroak edo sukaldaritzako elaborazioak kontserbatzeko teknikak zuzen aplikatzea, dituzten baliabideak erabiliz eta ezarritako metodoen arabera.

4. Sukaldaritzako eta gozogintzako elaborazioak egitean eta zerbitzatzeko elaborazioak bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatuz aurrera eramatean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako eta gozogintzako elaborazioak produzitzeko enpresaren prozesu bereziak interpretatzea.
- Establezimenduko oinarrizko eskaintza gastronomikoa osatzen duten produktuak eta zerbitzu-motak identifikatzea.
- Esleitutako produkzio-planari aurre egiteko beharrezkoak diren barne-hornikuntzaren eta jeneroen banaketaren eta elaborazio osagarrien beharrak ondorioztatzea eta eskatzea.
- Jasotako aginduen arabera prestatzea eta erabiltzea ekipoak eta tresnak, euren funtzionamendu zuzena zainduz.

- Ezarritako teknikak, arauak eta lanerako prozedurak zuzen aplikatzea sukaldaritzako nahiz gozogintzako elaborazioak lortzeko edo zerbitzuan espero diren emaitzak lortzeko, aurretik zehaztutako kalitate-parametroen arabera.
- Sukaldaritzako nahiz gozogintzako elaborazioen akabera-eragiketak egitea ezarritako goarnizio eta apainketarekin, eta/edo bezeroaren aurrean zerbitzatzeko edo banatzeko eragiketak eginez zerbitzuaren definizioak edo jasotako aginduek hala eskatzen dutenean.
- Bezeroa zuzenean zerbitzatzen denean edo bere aurrean platerak prestatzen direnean:
  - Eragiketak txukuntasunez, dotoretasunez eta zehaztasunez garatzea, bezeroa molestatu gabe.
  - Bezeroak sukaldaritzako prozesuari buruz egin ditzakeen galderei erantzutea, beharrezkoa denean atzerriko hizkuntza erabiliz.
  - Bezeroari egosketa eta gozatzeko gustuei buruz galdetzea eta, beharrezkoa baldin bada, atzerriko hizkuntzaren bat erabiltzea.
- Bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatzea produkzio-prozesuan eta/edo zerbitzu-prozesuan, desbideratzen aurrean neurri zuzentzaileak proposatuz.
- Ekimena, sormena eta ezagutza teknikoak ekartzea sukaldaritzako produktu berriak edo elaboratzeko modu berriak zehazteko eta, halaber, “buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuen exekuziorako modu berriak zehazteko.

### 5. Enpresan erantzukizunez jokatzeari uneoro, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresaren prozeduren eta arauen aurrean errespetuzko jarrera adieraztea uneoro.
- Lanpostura puntualtasunez iristea, baimendutako atsedena hartuz eta, horretarako justifikazio nahikorik ez badago, lantokia behar baino lehen ez utziz.
- Jasotako aginduak arduraz interpretatzea eta exekutatzeko edo emandako lanaren erantzule izatea, une bakoitzean dagokion pertsonarekin eraginkortasunez komunikatuz.
- Bere jardura gainontzeko langileenarekin koordinatzea prozedurak eta zereginen banaketa estimatzeko, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo aurreikusi gabeko arazo berri ematea.
- Txandaka lan egiten denean, aurrekoaren informazio gehien lortzea edo bera ordezkatzeko duenari lanpostutik sortutako informazioa transmititzea.
- Lantokiko beste langileekin harreman ona eta errespetuan oinarritutakoa izatea.
- Sukaldaritzako elaborazioak zuzen egiteko arauak betetzea, bere lana ondo betetzen duela erakutsiz, zereginak lehentasunaren arabera betez eta bere lana arrazoizkoa izango den denboran eginez.
- Bere jarduerak sukaldaritzako elaborazioen produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesuetan eta lantokiko produkzio-sistema berezian dituen ondorioak aztertzea.

### c) Edukiak

Ikastetxeak “lan-egoeretan” kokatutako jardura gisa finkatuko ditu edukiak, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak argitaratutako *Lantokiko prestakuntza* lanbide-modulua diseinatzeko curriculum-esparruaren arabera.

### 3.3. Heziketa-zikloaren sekuentziazioa eta denboralizazioa

#### 3.3.1. Iraupenak

Lanbide-modulua	Oinarrizko iraupena	Iraupen finkoa
1. Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak	96 ordu	110 ordu
2. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	195 ordu	240 ordu
3. Sukaldaritzako teknikak	254 ordu	290 ordu
4. Gozogintza	195 ordu	240 ordu
5. Bezeroen aurrean edariak eta janariak prestatzeko eta zerbitzatzeko oinarrizko teknikak	110 ordu	150 ordu
6. Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak	234 ordu	280 ordu

7. Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan	90 ordu	90 ordu
8. Atzerriko hizkuntza	90 ordu	100 ordu
9. Lan-prestakuntza eta -orientabidea (LPO)	60 ordu	60 ordu
10. Kalitatea eta etengabeko hobekuntza (KEH)	40 ordu	40 ordu
11. Lantokiko prestakuntza (LP)	336 ordu	400 ordu
<b>GUZTIRA</b>	<b>1.700 ordu</b>	<b>2.000 ordu</b>

1. Ikastetxe bakoitzak curriculum-proiektua bere gizarte- eta ekonomia-ingurunera eta ikasleen ezaugarrietara egokitzeko, ikastetxeek beren esku izango dute guztizko ordutegiaren %15 –kasu honetan 300 ordu– eta ordu-kopuru hau lanbide-modulu desberdinetan banatu ahal izango dute, baldin eta irakaskuntza desberdinak eskaintza oso baten parte badira.

Horrenbestez, modulu bakoitzerako ezarritako oinarritzko iraupena errespetatu egin beharko da eta aurrerago azalduko diren irizpideen arabera gehitu ahal izango da.

2. Irakaskuntzak eskaintza partzial bateko parte badira, iraupen finkoa ezarri da modulu bakoitzerako eta ezin izango da aldatu.
3. Moduluen behin betiko iraupenek, hau da, ikastetxeak berak esleitu behar duen denbora banatu ondoren, heziketa-zikloak irauten dituen 2.000 orduak osatu beharko dituzte guztira.
4. Ikastetxeetako curriculum-proiektu desberdinetan oreka egokia gordetzeko asmoz, eskaintza osoko modalitatea jarraitzen duten irakaskuntzek ondoko zehaztapena errespetatu beharko dute: lanbide-moduluek ezin izango dute oinarritzko iraupena 64 ordu baino gehiagotan gehitu *Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa, Sukaldaritzako teknikak, Gozogintza eta Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak* moduluek izan ezik, hauek, bidezko hartzen bada, 96 ordutan gehitu ahal izango dira-eta.
5. Ikastetxean bertan garatu beharreko *Lantokiko prestakuntza* lanbide-moduluko fase desberdinen iraupenek ez dute ikastetxeak modulu honetarako ezartzen duen behin betiko iraupenaren %10 gainditu behar.

### 3.3.2. Sekuentziazioa

Heziketa-zikloaren sekuentziazioan:

#### 1. Eskaintza osoan:

- *Lantokiko prestakuntza* moduluen iraupenaren %80 gaitasun-atalei loturiko modulu guztien irakaskuntzak amaitu ondoren eman beharko da.
- Ikastetxe bakoitzak heziketa-ziklo honi hasiera emateko aukeratzen dituen moduluak kontuan izan gabe, modulu horien artean honako hauek egon beharko dute *Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa, Sukaldaritzako teknikak eta Atzerriko hizkuntza*.

#### 2. Eskaintza partzian:

- *Lantokiko prestakuntza* modulua heziketa-zikloa osatzen duten gainerako moduluak egiaztatu direnean (ondorio horretarako finkatutako bide desberdinen bidez) soilik eman beharko da.

## 4. Irakasleak

4.1. “Sukaldaritza” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-atribuzioa duten irakasleen espezialitateak

a) Lanbide Heziketako irakasle teknikoen kidegoan “Sukaldaritza eta pastelgintza” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
- Sukaldaritzako teknikak.
- Gozogintza.
- Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak (1).

(1) LOGSEko 33.2 artikuluan aurreikusten direnako “Irakasle espezialista” batek lagunduko du modulu hori irakasten.

b) Lanbide Heziketako irakasle teknikoen kidegoan “Jatetxe-arloko zerbitzuak” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Bezeroen aurrean edariak eta janariak prestatzeko eta zerbitzatzeko oinarrizko teknikak.

c) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “Ostalaritza eta turismoa” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak.
- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan.

d) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “alemana”, “frantsesa”, “ingeleza”, “italiera” edo “portugesak” (aukeratutako hizkuntzaren arabera) espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Atzerriko hizkuntza.

e) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “Lan-prestakuntza eta -orientabidea” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa edo lantegi txikietan
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.
- Kalitatea eta etengabeko hobekuntza.

f) Heziketa-ziklo bereko beste lanbide-moduluren bat irakasten duten a), b) eta c) ataletan adierazitako espezialitatea duten irakasleek ondoko moduluak ere irakats dezakete:

- Lantokiko prestakuntza.

4.2. Titulazioen baliokidetasunak irakaskuntzan aritzeko

4.2.1. "Ostalaritza eta turismoa" espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Turismoan diplomatua.

4.2.2. "Lan-prestakuntza eta -orientabidea" espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Enpresa-zientzietan diplomatua.
- Lan-harremanetan diplomatua.
- Gizarte-lanean diplomatua.
- Gizarte-hezkuntzan diplomatua.
- Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomatua.

4.2.3. "Jatetxe-arloko zerbitzuak" espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Ostalaritzako teknikari espezialista.
- Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria.

4.2.4. "Sukaldaritza eta pastelgintza" espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Ostalaritzako teknikari espezialista.
- Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria.

## 5. Irakaskuntza hauek emateko gutxieneko baldintzak

### 5.1. Espazioak

Apirilaren 30eko 777/1998 Errege Dekretuko 19. artikulua araberan, "Sukaldaritza" erdi-mailako Lanbide Heziketako heziketa-zikloak ondoren adierazitako gutxieneko espazioak eskatzen ditu dekretu honek definitzen dituen irakaskuntzak emateko.

Prestakuntza-azalera	Azalera 20 ikasle (m <sup>2</sup> )	Erabilera-maila (%)
Sukaldaritzako lantegia .....	180	45
Pastelgintzako eta okintzako lantegia .....	60	15
Ostalaritzako lantegia .....	60	15
Gela balioanitza .....	40	25

"Erabilera-mailak" ikasle-talde batek oinarritzko irakaskuntzak irakasteko espazioa zenbat orduz okupatzea aurreikusten den adierazten du; alabaina irakaskuntza hauen guztizko iraupenarekiko ehunekoetan adierazten da. Horrenbestez, ikastetxeek curriculumaren guztizkoa ezartzeko definitzen dutenerako orientagarria da.

“Erabilera-mailak” onartutako marjinan, heziketa-ziklo bereko edo beste ziklo batzuetako edo beste hezkuntza-etapa batzuetako beste ikasle-talde batzuek okupatu ahal izango dituzte ezarritako prestakuntza-espazioak.

Dena dela, prestakuntza-espazioei lotutako ikaskuntza-jarduerak (erabilera-mailak adierazitako okupazioarekin) antzeko beste prestakuntza-jarduera batzuetarako erabilitako azaleretan ere burutu ahal izango dira.

Identifikatutako prestakuntza-espazio desberdinak ez dira zertan itxitura bidez bereizi behar.

## **6. Konbalidazioak eta korrespondentzia**

### **6.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak**

- Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
- Sukaldaritzako teknikak.
- Bezeroen aurrean edariak eta janariak prestatzeko eta zerbitzatzeko oinarrizko teknikak.
- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan.

### **6.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak**

- Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
- Sukaldaritzako teknikak
- Gozogintza
- Bezeroen aurrean edariak eta janariak prestatzeko eta zerbitzatzeko oinarrizko teknikak
- Lantokiko prestakuntza.
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.