

**OINARRIZKO CURRICULUM  
DISEINUA**

**JATETXE ETA TABERNAKO  
ZERBIZTUETAKO**

**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-moduluak: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza- Sistemak.....	8
2.Lanbide-moduluak: Edariak.....	13
3.Lanbide-moduluak: Sukaldaritzako oinarrizko teknikak.....	17
4.Lanbide-moduluak: Bezeroren zerbitzurako eta laguntzarako teknikak .	22
5.Lanbide-moduluak: Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea Enpresa txikietan.....	28
6.Lanbide-moduluak: Atzeriko hizkuntza .....	33
7.Lanbide-moduluak: Lan-prestakuntza eta-orientabidea .....	35
8.Lanbide-moduluak: Kalitatea eta etengabeko hobekuntza .....	38
9.Lanbide-moduluak: Lantokiko prestakuntza .....	39
3.3. Heziketa-zikloaren sekuentziarioa eta denboralizazioa.....	42
3.3.1. Iraupenak.....	43
3.3.2. Sekuentziarioa.....	43
4. Irakasleak.....	44
4.1. “Jatetxe eta tabernako zerbitzuak” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-atribuzioa duten irakasleen espezialitateak.....	44
4.2. Titulazioen baliokidetasunak irakaskuntzan aritzeko.....	44
5. Irakaskuntzak emateko gutxieneko baldintzak.....	45
5.1. Espazioak.....	45
6. Konbalidazioak eta korrespondentziak.....	46

6.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak.....	46
6.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak.....	46

## 1. Tituluaren identifikazioa

- 1.1. Izena: "Jatetxe eta tabernako zerbitzuak".
- 1.2. Maila: Erdi-mailako Berariazko Lanbide Heziketa.
- 1.3. Iraupena: 1.400 ordu.

## 2. Erreferentea (lanbide-perfila)

### 2.1. Gaitasun orokorra

- Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko lanak egitea, bezeroari ongi etorria eginez eta laguntza eskainiz, eta mota guztietako edari eta janari azkarrak prestatzea, ezarritako kalitatea eta helburu ekonomikoak lortuz eta uneoro segurtasun eta higieneari buruzko arautegiak eta praktikak aplikatuz.

#### 2.1.1. Lanbide-gaitasunak

- Jatetxe-arloko establezimendu-mota desberdinetan elikagai- eta edari-mota oro zerbitzatzea eta bezeroaren aurrean plater jakin batzuk elaboratzea zirkunstantzia desberdinetara egokituz.
- Bezeroei adeitasunez arreta eskaintzea eta informazioa ematea, janari eta edarien arloan beren azturak, gustuak eta beharrak betetzen saiatuz, kexak begikotasun eta zuhurtasunarekin ebatziz eta establezimenduaren salmentak sustatuz.
- "Buffet", "self-service" edo antzeko zerbitzuak muntatzea.
- Egindako zerbitzuak doitasun eta eraginkortasunez fakturatzea.
- Eskaintza gastronomikoak lantzean sukaldaritzako langileei laguntzea.
- Bere jarduera-eremuko elikagai eta edarien hornikuntza eta kontsumoen kontrola doitasunez eta ordenaz eta errentagarritasun ekonomikoari begira egitea.
- Instalazio, ekipo eta jeneroak segurtasun eta higienarik handieneko baldintzetan mantendu, egokitu eta erabiltzea.
- Jatetxe eta tabernako zerbitzuetako teknikariak dotoretasun eta txukuntasun handiz bete behar ditu bere funtzioak. Halaber, sektorerako indarrean dauden segurtasunari eta higiene eta osasunari buruzko arauak errespetatu beharko ditu.
- Jatetxe-arloko enpresa txiki bat administratu eta kudeatzea eta produktuak dagozkion legezko betebeharrak betez merkaturatzea.
- Inplikaturako dagoeneko prozesuaren faseen ikuspegi oso eta koordinatua izatea.
- Jatetxe eta tabernako prozesuen barruko lanpostu desberdinetara eta lanbideari lotutako teknikan izandako aldaketen ondorioz sortutako lan-egoera berrietara moldatzea.
- Dagozkion talde funtzionaleko kideekin etengabe harremanetan egotea, taldeari esleitutako helburuak lortzen lagunduta, besteen lana errespetatuta, taldeko zereginen antolamenduan eta garapenean aktiboki parte hartuta eta sortzen diren zailtasunak gainditzen lagunduta, lankideen eta menpekoen ideiekiko tolerantziatzeko jarrera azalduz.
- Lanbideari dagozkion tekniken esparruan eta ezarritako metodoekin, eduki politekniko eta/edo polifuntzionalako ekintza-multzo bat burutzea modu autonomo batean.

#### 2.1.2. Erantzukizuna eta autonomia

Tamaina ertain eta handiko establezimenduetan, oro har, erdi-mailako agintari baten menpe jardungo du, jangelako edo barrako buruaren menpe alegia. Establezimendu txikietan aldiz, sukaldariari eskaintza gastronomikoa lantzen laguntzeko eta bezeroak establezimenduak eskaintzen duen zerbitzu-sortari buruz aholkatzeko prestakuntzarik handieneko teknikaria izango da.

Jatetxe eta tabernako zerbitzuetako teknikariak etengabeko elkarreragina izango du zerbitzugintza-unitate bereko lankideekin. Hori dela-eta, horiekin lankidetzan aritu beharko du eta barne-komunikazioko prozesuetan moldatzen jakin beharko du.

Teknikari hau autonomoa da ondoko jardueretan:

- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak prest utzi eta ixtea.
- Bezeroari informazioa ematea.
- Janari azkarrak, bezeroaren aurrean egiteko platerak eta edariak prestatzea.
- Elikagaiak eta edariak zerbitzatea.
- “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzu sinpleak muntatzea.

## 2.2. Lanbide-burutzapenak eta lanbide-portaerak

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

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

- Eskaintza gastronomikoak menu, karta edo antzeko modu batean prestatzea, bezeroentzat erakargarriak, orekatuak edo egokiak izateko moduan.
- Lehengaien kalitate-maila finkatzea, eskainitako produktuak bezeroak espero duen kalitate-maila edukitzeko eta establezimenduaren helburu ekonomikoak betetzeko moduan.
- Produktzioaren eskakizunak betetzeko beharrezkoak diren salgaiak eskatzea.
- Eskatutako artikulua jasotzea eta erosketa-eskaera eta kalitate-estandarra betetzen duten egiaztatzea.
- Jasotako salgaiak biltegitratzea, erabili arte egoera onean egoteko moduan.
- Kontsumoak ezarritako arauen arabera kontrolatzea, erabilitako edari eta elikagaien kostuak finkatu ahal izateko moduan.

### 2. *Edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatu eta aurkeztea.*

- Edari-mota orori buruz aholkatzea, eskainitako produktua bezeroaren iguripenei eta establezimenduaren interes ekonomikoei egokitzeke moduan.
- Edariak produktuaren definizioaren eta/edo bere oinarritzko elaborazio-arauen arabera prestatu eta aurkeztea.

### 3. *Janurreko sinpleak, kanapeak, ogitartekoak, plater konbinatuak eta bezeroaren aurrean egiteko platerak prestatu eta aurkeztea.*

- Janurreko sinpleak produktuaren definizioaren eta/edo bere oinarritzko elaborazio-arauen arabera prestatu eta aurkeztea.
- Kanapeak eta ogitartekoak produktuaren definizioaren eta/edo bere oinarritzko elaborazio-arauen arabera prestatu eta aurkeztea.
- Plater konbinatuak produktuaren definizioaren eta/edo bere oinarritzko elaborazio-arauen arabera prestatu eta aurkeztea.
- Bezeroaren aurrean egiteko platerak produktuaren definizioaren eta/edo bere oinarritzko elaborazio-arauen arabera prestatu eta aurkeztea.
- Bezeroaren aurrean jaki-mota oro manipulatzeko (zuritzea, hezurak kentzea, zatikatzea eta plateraren jartzea) produktuaren definizioaren eta/edo bere oinarritzko elaborazio-arauen arabera.

### 4. *Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuan zerbitzuaren aurreko, zerbitzuko eta zerbitzuaren ondoko jarduerak prestatu eta egitea.*

- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremua ezarritako arauen, lokalaren ezaugarrien eta zerbitzu-motaren arabera prest jartzea.
- Mahaian eta eusteko elementuen muntaia egitea eta elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremua dekoratu eta girotzea establezimenduaren oinarritzko araei jarraiki.
- Bezeroei adeitasun eta arreta handia eskaini zaiela sentitzeko moduko harrera egitea, protokolo-arauen arabera.
- Bezeroei establezimenduak eskaintzen duen zerbitzu-sortaren eta bertako elikagai- eta edari-eskaintzaren berri ematea, bezeroen nahiak eta establezimenduaren helburu ekonomikoak betez.
- Elikagaiak eta edariak zerbitzu-mota eta -arauen arabera zerbitzatzea.
- Ezarritako arauen arabera fakturak prestatzea, bezeroei kobratzea eta hauek agurtzea, establezimenduaren emaitza ekonomikoa kontrolatu eta etorkizuneko salmentak sustatu ahal izateko moduan.
- Ezarritako arauen eta prozeduren arabera, produkzioaren eguneko itxiera eta kutxa-likidazioa egitea establezimenduaren emaitza ekonomikoa kontrolatu eta aztertu ahal izateko moduan.
- Uneoro bezeroen eskaerei erantzutea beren nahiak, beharrak eta iguripenak betetzearren.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremua ixtea egon daitezkeen arriskuak aurreikustearren eta, ondorengo zerbitzuei begira, instalazioak, ekipoak eta jeneroak mantendu eta egokitzearen.

### 5. *Enpresa txiki edo lantegi batean administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea egitea.*

- Enpresa edo lantegi txiki bat ezartzeko aukera ebaluatzea bere jarduera, negozio-bolumena eta helburuak kontuan hartuta.
- Enpresa txiki baten tamaina, jarduera eta helburuen arabera, kontratazio-formarik egokienak finkatzea.
- Enpresa txiki bat eratzeko beharrezkoa den dokumentazioa eta bere jarduera ekonomikoaren garapenean sortutakoa landu, kudeatu eta antolatzea.
- Baliabide edo harreman egokien bidez eta merkataritza-jardueraren arabera, produktu edo zerbitzuen salmenta sustatzea.
- Hornitzaile eta bezeroekin negoziatzea, merkataritza-eragiketetan baldintzarik abantailatsuenak bilatuz.
- Bezero erreal edo potentzialekin harreman onak sortu, garatu eta mantentzea.
- Enpresa baten legezko betebeharrak eratorritako ekintzak garaiz eta taxuz identifikatzea.

### 2.3. Produksio-prozesuko kokapena

- Lanbide- eta lan-ingurunea

Lanbide-irudi honek, nagusiki, elikagai eta edarien zerbitzuaren eremuan burutuko du bere jarduera, “Ostalaritza eta jatetxe-arloa” sektorearen barruan. Gainera, zenbait kasutan elikagaiak elaboratu ahal izango ditu (betiere janari azkarrak izanez gero eta oinarritzko teknikak erabilita), bai eta bezeroaren aurrean platerak prestatu ere.

Ondoko azpisektore nagusietan kokatzen da:

- Merkataritzako sukaldaritza:
  - Tradizionala: mahai-zerbitzuko arau klasikoak jarraitzen dituzten eta, horrez gain, jaso aurretik inolako manipulaziorik jasaten ez duten produktu freskoak erabiltzen dituzten jatetxeak barne hartzen ditu. Adibidez: luxuzko jatetxeak, merkaturako jatetxeak, sukaldaritza tradizionalakoak, nazioarteko sukaldaritza-ak eta abar.
  - Ebolutiboa: zerbitzu azkarra eta produktu erdilandu edo bitartekoen eta teknologia berriaren erabilera ditu ezaugarri gisa. Ondoko establezimenduak barne hartzen ditu: “snack” izenekoak, pizzeriak, hanburgesategiak, janari prestatuak eta abar.
- Tabernak eta kafetegiak.
  - Kolektiboa: enpresa, ikastetxe, ospitale eta garraiabideentzako elikagai- eta edari-zerbitzuan oinarrituta funtsean (“catering” edo otordu-zerbitzuak).

Teknikari hau lan-talde batean sartuko da eta taldekideek, segur aski, prestakuntza-maila berbera izango dute.

Oro har, lanbide-irudi honek elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko dituzten establezimendu txiki, ertain eta handietan garatuko du bere jarduera. Gainera, zerbitzu hau eskaintza zabalago baten zati izan daiteke: turismo-ostatuak eta turismoz bestelakoak, dantzalekuak, diskotekak, zorizko edo enbidozko jokoetarako establezimenduak, jolaserako edo aisialdirako bestelako instalazioak eta abar.

Gainera, irudi hau egokia da autoenplegurako. Izan ere, bere taberna edo kafetegia sortzeko aukera izango du.

Izan ditzakeen espezializazioak:

Deskribatutako lanbide-irudiak, arestian zerrendatutako lanpostu batean lan-munduratzeko, hainbat espezializazio lor ditzake eta, horretarako, lanpostu horretan trebatzeko eta moldatzeko aldi bat beharko du. Irudi honen espezializazioa, bere lanbide-jarduera garatu ahal izango dueneko elikagaiak eta edariak elaboratu eta/edo zerbitzatzeko establezimendu-, departamentu- edo eremu-motaren araberakoa izango da.

### **3. Irakaskuntzak**

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

- I. Eskaintza gastronomikoak prestatzerakoan eragina duten aldagai desberdinak interpretatu eta erabiltzea kalitate-ezaugarriak, oreka dietetikoak, askotariko konposaketak eta ezarritako helburu ekonomikoak lortzeko.
- II. Jatetxe-arloko zerbitzuaren prozesua aztertu eta prest jartzea, terminologia, sinbologia, informazio teknikoak, prozedurak eta metodoak interpretatuz eta oinarrizko faseekin erlazionatuz beharrezkoak den kalitate- eta errendimendu-maila lortzeko.
- III. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak eta edariak prestatzeko eta elikagai eta edarien hainbat zerbitzu-mota (bertako produktu eta gaiak bereziki) eskaintzeko beharrezkoak diren eragiketak aztertu eta burutzea, jatetxeen eta tabernen berezko ekipoak, makineria eta tresnak identifikatuz, behar bezala erabiliz eta lehen mailan mantenduz.
- IV. Elikagaien, edarien eta jatetxe eta tabernako zerbitzurako beharrezkoak diren bestelako materialen behar bezalako hornikuntza eta kontserbazioa egiteko beharrezkoak diren eragiketak interpretatu, aztertu eta burutzea.
- V. Oinarrizko lehengaiak izanik, hauen propietate nutritibo eta merkataritzakoak identifikatu eta interpretatzea, ezaugarriak elaborazio-aukerekin erlazionatzea eta, elaborazio edo produktuaren arabera, beharrezkoak diren kantitateak kalkulatzeko. Hori guztia, bertako prozesu eta gaien dagokienez bereziki.
- VI. Lanbide-jardueran aplikatutako erabiltzaile-mailako informatika, jatetxe eta tabernako eta ekonomatu-sotoko departamentuen informazio-, komunikazio eta kudeaketa-bide gisa erabiltzea.
- VII. Uneoro segurtasun- eta higiene-arauak aplikatzea eta elikagaiek eragiten dituzten toxiinfekzioen arriskuei aurre egitea, erkidegoan esparru honetakoak diren prebentzio- eta burutzapen-organismoak identifikatuz.
- VIII. Ostalaritzako azpisektoreko lanbide-jarduerak arautzen eta baldintzatzen dituen esparru legal, ekonomiko eta antolamenduzkoa ulertzea, lan-harremanetatik sortutako eskubide eta betebeharrak identifikatuz eta ezarritako prozedurekin jarraitzeko eta berorietan sor daitezkeen arazoetan eraginkortasunez jokatzeko gaitasuna eskuratuz.
- IX. Ahozko, idatzizko eta keinu bidezko komunikazio eraginkorra ezartzea informazio zuzena transmititzeko eta jasotzeko eta gatazka-egoerak konpontzeko, lanaren esparruko harremanetan nahiz bezeroekiko harremanetan.

- X. Lanbideari lotuta egongo diren eta ostalaritza eta turismoaren sektorea ezagutzea, bertan lanbideratzea eta norberaren lanbide-gaitasunak bilakatzea eta hauek bizitza aktibo osoan gertatuko diren aldaketa teknologiko eta antolamenduzkoetara egokitzea ahalbidetuko duten informazio- eta prestakuntza-iturriak erabili eta bilatzea.
- XI. Eremu honetan garatu beharreko prozesuei irtenbideak ematen laguntzea eta zeregin horretan parte hartzea ingurumenerako eragin negatiboak txikiagotzearen, eta prozesuen kalitatearen etengabeko hobekuntzan parte hartzea bere lan-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 biltegiaratu eta/edo banatzea.
6. Janariak eta edariak biltegiaratzeko 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, Estatuak 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 oinarritzko 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 oinarritzko 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 teknikoen 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 gauzatzeko, 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 biltegiratu 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 oinarrizko ekipoak eta tresnak erabiltzea, ondorengoak azalduz: osagaiak, erabilera eta mantentzea.
- Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko oinarrizko 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 antzemanez eta informazio hori bideratuz.
- Osasun eta higieneari buruzko arautegiarekin bat etorriz, jasotzeko eta kontrolatzeko ekipoak eta biltegiratzeko edo berehala kontsumitzeko jeneroak modu egokian maneiatzea.

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

- Produzio-unitateetan eta/edo elikagai eta edarien zerbitzukoetan biltegiratzeko oinarrizko tokiak sailkatzea, berorien helburuak, erabilerak eta mantentzea deskribatuz.
- Biltegiratzeko hainbat sistema deskribatzea, ekipamenduaren esparruko beharrak, antolaketarizpideak, abantaila konparatiboak eta dagokion dokumentazioa adieraziz.
- Biltegiaren kontrolerako beharrezkoak diren dokumentazioa eta/edo liburuak deskribatzea.
- Elikagaiak eta edariak biltegiratzeko beharrak identifikatzea berorien izaeraren eta motaren arabera.
- Elikagaiak eta edariak biltegiratzeko beharrak eta kontserbazio egokia lortzeko tokiak erlazionatzea.
- Elikagaiak eta edariak tokiaren, neurriaren, ekipamenduaren eta ezarritako sistemaren arabera antolatzea, higieneari eta osasunari buruzko arautegia eta iraungitze-datak zorrotzasunez aplikatuz.
- Elikagaien eta edarien entregak egitea, ezarritako irizpideen eta beharrezko dokumentazioaren arabera.
- Biltegiratzeko garaian jeneroen nariadurak 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 oinarrizko 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 oinarrizko 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 oinarrizko helburuen arabera.
- Analisirako eta kalkuluak egiteko prozedurak zorrotzasunez aplikatzea, egin beharreko egiaztapenak eginez.

c) Edukiak

## I. multzoa: ESKAINTZA GASTRONOMIKOEN KARAKTERIZAZIOA ETA ZEHAZTAPENA

### Prozedurazkoak:

- Eskaintza gastronomikoen karakterizazioa eta zehaztapena:
  - Beharrezkoak diren ondorengo aldagai dietetikoek, ekonomikoek, kategoriari buruzkoek 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.
  - Alternatiben 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.
  - Prezioen aldaketaren 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 artisau-industria: alderdi ekonomikoak. Establezimendu-motak. Produktuen oinarritzko eskaintza. Antolamenduari eta funtzionamenduari buruzko egitura.
- Europako, Estatuko eta Erkidegoko jatetxe-arloko establezimenduei buruzko arautegia. Oinarritzko sailkapenak.
- Jatetxe-arloko bezeroen azterketa: motak. Beharrak eta itxaropenak.
- Eskaintza gastronomikoak: kontzeptua eta motak. Eskaintzen definizioan parte hartzen duten elementuak eta aldagaiak. Oinarritzko eskaintzen azterketa: menua eta karta.
- Elikadura: berehalako printzipioak. Elikagai-multzoak. Nutrizioari buruzko oinarritzko beharrak. Erantzun edo dieta esanguratsuen azterketa.
- Aurrekontuak egiteko metodoak. Prezioen zehaztapena: osagaiak. Kostuen fitxak: oinarritzko atalak. Motak. Betetzeko moduak.

### 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.
- 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.
- Eskaeren 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.
  - Puntualtasuna ordutegian.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkioten 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 oinarrizkoak diren ekipoen eta tresnen erabilera.
  - Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko eragiketak egitea.
  - Jasotze-eragiketetan higieneari 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 oinarrizko dokumentazioa. Kudeaketa-eskemak eta inbentarioen balorazioa.

#### 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.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura ematen dizkioten 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 ekarpenean.
- Autonomia lanak egiteko orduan.

## 2. lanbide-modulua. EDARIAK

### a) Amaierako gaitasunak

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

1. Edari ez alkoholikoen, janaurrekoen, garagardoen, pattarren eta likoreen ezaugarriak deskribatzea eta elaboratu eta kontserbatzeko prozesuak aztertzea, eragiketak ezaugarri horietan duten eraginarekin erlazionatuz.
2. Ardo esanguratsuei lotutako elaborazioko, zerbitzu aurreko eta aholkularitzako prozesuak aztertzea eta ardoen ezaugarriak eta motak finkatzen dituzten prozesuen faktore edo teknikak eta kontserbazio-eta hornikuntza-beharrak ondorioztatzea.
3. Edariak prestatu, kontserbatu eta zerbitzatzeko beharrezkoak diren ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzea, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu ona kontuan hartuta.
4. Edari-mota esanguratsuak prestatzeko, aurkezteko eta/edo kontserbatzeko prozesuak aztertu, prest utzi eta burutzea.
5. Edariak prestatzean egin daitezkeen aldakuntzak praktikatzea, osagaiei eta aurkezpen- eta dekorazio-moduei lotutako teknikak, konbinazioak edo alternatibak aldatzeko probak eginez.
6. Tabernaren eremuko edari-mota ororen zerbitzuak aztertu, ebaluatu eta burutzea eta barra eta terrazako zerbitzurako teknika desberdinak eta elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremu honen berezko antolamendu- eta kontrol-prozedurak aplikatzea.

### b) Ebaluazio-irizpideak

1. Edari ez alkoholikoen, janaurrekoen, garagardoen, pattarren eta likoreen ezaugarriak deskribatzean eta elaboratu eta kontserbatzeko prozesuak aztertzean, eragiketak ezaugarri horietan duten eraginarekin erlazionatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Aipatutako talde bakoitzeko edaririk garrantzitsu edo esanguratsuenen elaborazio-prozesuak deskribatzea, ondokoak adieraziz:
  - Jatorri eta sailkapen posibleak.
  - Prozesuen faserik garrantzitsuenak eta emaitzak.
  - Oinarrizko ezaugarri organoleptikoak.
  - Hornikuntza-modua.
- Edari hauen kontserbazio-beharrak azaltzea ondokoak azpimarratuz:
  - Kontserbaziorako beharrezkoak diren ekipoak eta tresnak.
  - Tenperaturari, hezetasunari eta kontserbazio egoki baterako beharrezkoak diren bestelako faktoreei lotutako oinarrizko ezaugarriak.
  - Kontserbazioak dirauen bitartean beharrezkoak diren eragiketak eta kontrol-faseak.
- Edari-motak identifikatzea kanpoko ezaugarriak eta bere taldea kontuan hartuta.
- Aipatutako edari baten elaborazio-eskemak ondorioztatzea eta eragiketa edo faserik garrantzitsuenak azpimarratzea.
- Edari bakoitzaren mota edo aldaerarik garrantzitsuenak eta beren nolakotasun organoleptikoak zerrendatzea eta prozesuan emaitza edo nolakotasun horiek eragiten dituzten faktoreak ondorioztatzea.

2. Ardo esanguratsuei lotutako elaborazioko, zerbitzu aurreko eta aholkularitzako prozesuak aztertzean eta ardoen ezaugarriak eta motak finkatzen dituzten prozesuen faktore edo teknikak eta kontserbazio- eta hornikuntza-beharrak ondorioztatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Mahasti baten sorkuntzari, laborantzari, klimatologiari eta fase honetan ardoaren kalitatea eta motak finkatzen dituzten bestelako faktoreei lotutako alderdiak identifikatzea.
- Ardoaren elaborazio-prozesuak azaltzea, ondokoak adieraziz:
  - Prozesuko eragiketarik garrantzitsuenak.
  - Ardoen mota eta nolakotasun desberdinak ahalbidetzen dituzten faseak.
- Jatorri-izendapenak eta ardogintza-zona esanguratsuak zerrendatzea ondokoak aipatuz: jatorri-izendapena eragiten duten faktorerik garrantzitsuenak, elaborazio-prozesuetatik eratorritakoak batez ere.
- Ardo-moten (beltza, zuria eta abar) ezaugarriak jatorri-izendapenaren arabera deskribatzea ondokoak adieraziz:
  - Barne-hornikuntza egiteko modua eta eragiketak.
  - Kontserbatzeko beharrezkoak dituzten mantentze- eta kontrol-eragiketak.
- Dastatzearen eta dagokion jatorri-izendapena ezagutzearen bidez, ardo-moten (zuriak, gorriak, beltzak, apardunak eta mota eta aldaera desberdineko beste batzuk) oinarritzko ezaugarri organoleptikoak identifikatzea.
- Ardo-mota esanguratsu bakoitzak zerbitzatu aurretik dituen hornikuntza-, kontserbazio-, manipulazio- eta protokolo-beharrak deskribatzea.
- Ardoa zerbitzatu aurreko eragiketak burutzeko beharrezkoak diren ekipoak eta tresnak ondorioztatzea adierazitako berariazko mantentze- eta protokolo-eragiketak kontuan hartuta.
- Duten antz edo kontrasteagatik elkarrekin ondo konbinatzen duten menu jakin bateko plateren eta ardoen artean egin daitezkeen konbinazioak ebaluatzea elkarketa-erabaki zuzena errazteko moduan.
- Ardoen eta elikagaien elkarketa posibleak justifikatzea norberaren irizpideari jarraiki.

3. Edariak prestatu, kontserbatu eta zerbitzatzeko beharrezkoak diren ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzean, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu ona kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Edariak prestatzeko, kontserbatzeko eta zerbitzatzeko beharrezkoak diren ekipoak, tresnak eta erremintak deskribatzea, ondoko alderdiak azalduz:
  - Funtzioak.
  - Berariazko aplikazioak.
  - Erabilera-arauak eta/edo jarduteko modua.
  - Erabilera-mantentzea edo lehen mailakoa.
  - Lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak.
  - Manipulazioari lotutako arriskuak.
- Osagai-motaren, jasotako aginduen eta ezarritako produkzio- edo zerbitzu-bolumenaren arabera tresnen, erreminten eta ekipoen erabilera justifikatzea.
- Erabilera-mantentzea egitea, agindupean edo eskuliburu baten bidez matxura txikiak konpontzea eta proben bidez prest dauden egiaztatzea.
- Beharrezkoak diren oinarritzko tresnak (beirateria, loza eta mahai-tresnak) prest uzteko eragiketak burutzea, ondorengo zerbitzua garatzeko aurrez finkatutako aginduei jarraiki.
- Ezarritako prozedurei jarraiki, edari-zerbitzurako ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko.

4. Edari-mota esanguratsuak prestatzeko, aurkezteko eta/edo kontserbatzeko prozesuak aztertu, prest utzi eta burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Taberna-kafetegian prestatu ohi diren edari esanguratsuak (kafeak, teak, zukuak, irabiakiak eta antzekoak) deskribatzea ondokoak azalduz:
  - Oinarritzko ezaugarriak edo osagaiak.
  - Aurkezteko formula.
  - Erabili beharreko oinarritzko tresnak.

- “Edari prestatuak” hainbat irizpideren arabera sailkatzea, hala nola:
  - Oinarrizko osagaia(k).
  - Teknika aplikagarria(k).
  - Zerbitzu-mota.
  - Beste batzuk.
- Hainbat edari-mota prestatu, aurkeztu eta kontserbatzeko prozesuak deskribatzea ondokoak adieraziz:
  - Burutzapen-faseak.
  - Prozedurak eta jarduteko moduak.
  - Erabili beharreko oinarrizko tresnak.
  - Lortzen diren emaitzak.
- Finkatutako lan-planen arabera, hornikuntza egiteko beharrezkoak diren edari- eta jenero-kopuruak kalkulatzeko eta behar bezala eskatzea.
- Edariak eta jeneroak modu, leku eta kopuru egokietan antolatzea elaborazio-teknika aplikatu ahal izateko.
- Taberna-kafetegian prestatu ohi diren edarien edo “edari prestatuen” elaborazio-teknikak aplikatzea, fitxa teknikoak edo hauek ordezkatzen dituzten prozedurei jarraiki, ezarritako ordenan eta denboran, tresnak estilo onarekin erabiliz eta higie- eta osasun-araudiari jarraiki.
- Edariak dekoratu eta aurkezteko eragiketak burutzea.
- Lortutako emaitza partzialak eta amaierakoak kontuan hartuta, elaborazio-fase bakoitza kontrolatzea eta har daitezkeen neurri zuzentzaileak proposatzea aurrez finkatutako kalitate-mailak lortzearen.
- Dastatzearen edo bestelako metodoen bitartez, “edari prestatu” esanguratsuak ebaluatzea beren zehaztapenari begira.
- Edari-prestakinei esleitutako destino/kontsumoa, beren izaeratik eratorritako ezaugarriak eta higie- eta osasun-araudia kontuan hartuta, biltegiratu eta kontserbatzeko leku eta/edo metodorik egokienak justifikatzea.
- Prozesuetan laneko arropa erabiltzea eta ezarritako araudia errespetatuz jardutea.

5. Edariak prestatzean egin daitezkeen aldakuntzak praktikatzeko, osagaiei eta aurkezpen- eta dekorazio-moduei lotutako teknikak, konbinazioak edo alternatibak aldatzeko probak eginez, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- “Edari prestatuetan” alternatibak eta aldaketak lortzeko tresnak eta informazio eguneraturako iturriak aukeratzea osagaien ezaugarriak eta kontsumoaren egungo joerak kontuan hartuta.
- Prozesuan, osagaietan eta/edo aurkezteko eta dekoratzeko moduan izan daitezkeen alternatibak edo aldaketak identifikatzea.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak beste prestaketa batzuetara estrapolatzea eta egokitzeak dakartzan aldakuntza teknikoak ondorioztatzea.
- Mahaikide baten gustuei edo berariazko eskaerei buruz galdetzerakoan jasotzen den informazioa laburtzea eta horren arabera jokatzeko.
- Lortutako emaitzak (aurkezpenari, koloreari, zapoari eta nahasketari dagokienez) dastatzearen bidez eta aurrez finkatutako faktoreen arabera baloratzea eta, hala badagokio, jatorrizko elaborazioekin konparatzea.
- Suposiziopean mahaikideak zehaztutako eskaera edo gustutik eratorritako aldakuntzekin lortutako emaitza ebaluatzea eta iguripenak bete diren adieraztea.
- Produktu berriaren merkataritza-eskaintza justifikatzea, bere bideragarritasun ekonomikoa eta eskari potentzialarekiko egokitzapena ebaluatuz.

6. Tabernaren eremuko edari-mota ororen zerbitzuak aztertu, ebaluatu eta burutzean eta barra eta terrazako zerbitzurako teknika desberdinak eta elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremu honen berezko antolamendu- eta kontrol-prozedurak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Edari desberdinak barran eta terrazan zerbitzatzeko prozesuak eta teknikak deskribatzea ondokoak adieraziz: garapen-faseak, prozedura eta espero diren emaitzak.
- Taberna bat antolatzekeko ereduak bereiztea eta bakoitzaren abantailak eta eragozpenak adieraztea.
- Barra edo terrazako zerbitzurako beharrezkoak diren tresnak eta ontziak aukeratzea.
- Tresnak, edariak eta jeneroak barra eta terrazako zerbitzurako prozesuak eta teknikak aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kopuruan antolatzea.

- Edari-mota orean barrako zerbitzua egitea aurrez finkatutako zerbitzu-arauei eta definitutako aginduei jarraiki eta indarrean dagoen higie- eta osasun-araudia betez.
- Edaririk esanguratsuenen terrazako eta/edo areto barruko zerbitzua egitea, erretilua ezarritako prozeduraren arabera erabiliz, “komandak” hartuz eta indarrean dagoen higie- eta osasun-araudia betez.
- Zehaztutako suposizioetatik edo lortutako emaitzetatik abiatuta, zerbitzua egiteko teknikan eta prozesuetan aldakuntzak proposatzea eta abantaila ekonomikoak eta/edo kalitatezkoak justifikatzea.
- Bere mailan, zerbitzuaren prozesuan izan ohi diren hutsegiteen alternatibak eta/edo soluzioak justifikatzea.
- Prozesuetan laneko arropa erabiltzea eta ezarritako arauak errespetatuz jardutea.

## c) Edukiak

### I. multzoa: EDARIEN IDENTIFIKAZIOA

#### Prozedurazkoak:

- Ostalaritzako establezimenduetan kontsumitu ohi diren edarien ezaugarriak garrantzitsuenak identifikatzea.
- Edarien elaborazio-prozesuan izaten diren, edari horien ezaugarrietan eragina duten eta edari horiek sailkatzen dituzten faktoreak ondorioztatzea.
- Ardoen oinarritzako ezaugarri organoleptikoak identifikatzea dastatzearen eta jatorriaren bitartez.
- Sukaldaritzako elaborazioen eta ardoen artean egin daitezkeen konbinazioak justifikatzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Edariak: sailkapena: ez alkoholikoak eta alkoholikoak. Jatorria eta oinarritzako ezaugarriak. Elaborazioa: faserik garrantzitsuenak. Zerbitzurako ekipamendu- eta tresna-beharrak. Kontserbazio-beharrak. Barrako zerbitzuari lotutako prozesuaren eskema.
- Ardoa: sailkapena. Ardogintzaren geografia eta jatorri-izendapenak. Elaborazioaren eskema: faserik garrantzitsuenak: mahatsondoa eta mahats-bilketa, hartzidura, ontzea eta zahartzea, botilaratzea eta merkaturatzea. Kontserbazio-beharrak. Zerbitzatzeko oinarritzako arauak: tenperatura, manipulazioa, kortxo ateratzea, aurkezpena eta zerbitzua. Ardoa eta sukaldaritzako elaborazioak elkartzeko oinarritzako arauak.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta arauetako errespetua:
  - Ezarritako higie- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntualtasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Garatzen duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.

### II. multzoa: EDARIEN PRESTAKETA

#### Prozedurazkoak:

- Ekipoen eta tresnen erabilera-mantentzerako oinarritzako eragiketak burutzea, proben bidez prest dauden egiaztatuz eta “mise-en place” delakoa barne hartzen duten eragiketak azpimarratuz.
- Ekipoak eta tresnak erabiltzeko arauak ezarritako prozeduren arabera aplikatzea.
- Prozesu edo lan-plan bat egiteko ekipoak eta tresnak ondo justifikatuta erabiltzea.
- “Edari prestatuak” irizpide pedagogikoen arabera sailkatzea.
- Oinarritzako “edari prestatuak” beren dastamen-ebaluazioaren arabera zehaztea.
- “Edari prestatuak” egiteko jeneroen oinarritzako hornikuntza ondorioztatu eta kalkulatzea.
- Lanpostua ezarritako irizpideen arabera antolatzea.
- Taberna-kafetegiaren esparruan edari prestatuak egitea, bai eta hauen dekorazioa eta aurkezpena ere.
- “Edari prestatuen” alternatiba edo aldakuntza posibleetarako tresnak eta informazio eguneratuko iturriak aukeratzea.

- Egindako elaborazioen alternatiba posibleak ondorioztatzea eta hobekuntzak justifikatzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Ekipoak, makineria, erremintak eta tresnak: kokapena eta antolamendua. Motak eta funtzioak. Erabilera-arauak. Erabilerari lotutako arriskuak. Lehen mailako mantentzea.
- Kafearen esparruko edariak: motak. Tresna-beharrak. Elaborazio-prozesuaren faseak. Lortu beharreko emaitzak.
- Edari prestatuak. Koktel-ontziarekin. Nahasteko edalontziarekin. Bestelakoak. Motak, elaborazio-prozesuaren faseak eta lortu beharreko emaitzak.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta araukiko errespetua:
  - Ezarritako higie- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean:
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzen ekarpenean.
  - Autonomia lanak burutzerakoan.
  - Edarien kontsumoan dauden joerak eta prestaketa-modu berriak ikusteko interesa.

### III. multzoa: BARRA/TERRAZAKO ZERBITZUA

#### Prozedurazkoak:

- Edarien (bereziki ardoaren) barrako zerbitzua egin aurreko eragiketak burutzeko beharrezkoak diren ekipoa eta tresna aukeratzea.
- Ardoaren kasuan beharrezkoak diren zerbitzu aurreko eragiketak burutzea.
- Elikagai eta edarien barrako, areto barruko edo terrazako zerbitzuari dagokion prozesua identifikatzea eta tresna-beharrik eta zereginik garrantzitsuenak deskribatzea.
- Elikagai eta edarien barrako, areto barruko edo terrazako zerbitzua ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
- Egindako zerbitzu-prozesuen alternatiba posibleak ondorioztatzea eta justifikatzea.
- Edozein fase edo prozesutan, indarrean dagoen higie- eta osasun-araudia aplikatzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Edarien barrako, areto barruko edo terrazako zerbitzuaren prozesuak. Prozesuaren faseak: punturik garrantzitsuenak. Bezeroari harrera egiteko eta arreta eskaintzeko eskemak eta moduak. Garapenerako erabili beharreko tresnak. Lortu beharreko emaitza.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta araukiko errespetua:
  - Ezarritako higie- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzen ekarpenean.
  - Autonomia lanak burutzerakoan.
  - Edarien kontsumoan dauden joerak eta prestaketa-modu berriak ikusteko interesa.

### 3. lanbide-modulua. SUKALDARITZAKO OINARRIZKO TEKNIKAK

## a) Amaierako gaitasunak

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

1. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak prestatzeko oinarrizko zuzkidura osatzen duten ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzea, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu ona kontuan hartuta.
2. Sukaldaritzan gehien erabiltzen diren elikadura-lehengaiak aztertzea, aldaerak eta nolakotasunak deskribatuz eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan kontuan hartu beharreko sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatuz.
3. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak prestatzeko jeneroen eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzaren prozesua garatzea, eskaintza gastronomikoen edo zehaztutako laneko planen arabera.
4. Sukaldaritzako jeneroak aurretiaz elaboratzeko eragiketak eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko prozesuak aztertu, prest utzi eta burutzea.
5. Elaborazio gordin, erdilandu eta amaituetan jeneroak kontserbatu eta leheneratzeko metodo errazak zuzen aplikatzea.
6. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak (hala nola janaurreko sinpleak, kanapeak, ogitartekoak, plater konbinatuak edo antzekoak) lortzeko sukaldaritzako oinarrizko teknikak aztertu, prest utzi eta aplikatzea.
7. Sukaldaritzako elaborazio azkarretan aldakuntzak egitea eta aldakuntza horiek justifikatzea.
8. Mahaikidearen aurrean egindako sukaldaritzako elaborazioen edo zatikatzea edo banaketa besterik behar ez dutenen akabera-eragiketak aztertu eta burutzea.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak prestatzeko oinarrizko zuzkidura osatzen duten ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzean, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu ona kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazio azkarrak prestatzeko ekipoak eta makineria osatzen dituzten tresnak, erremintak eta elementuak deskribatzea, ondoko alderdiak azalduz:
  - Funtzioak.
  - Erabilera-arauak.
  - Lortzen diren emaitza kuantitatibo eta kualitatiboak.
  - Manipulazioari lotutako arriskuak.
  - Beharrezko edo lehen mailako erabilera-mantentzea.
- Jenero-motaren, jasotako aginduen eta produkzio-bolumenaren arabera tresnen, erreminten, ekipoen eta makineriaren erabilera justifikatzea.
- Erabilera-mantentzea egitea, agindupean edo eskuliburu baten bidez matxura txikiak konpontzea eta proben bidez prest dauden egiaztatzea.
- Beharrezkoak diren oinarrizko tresnak eta erremintak prest uzteko eragiketak burutzea, ondorengo lana garatzeko aurrez finkatutako aginduei jarraiki.
- Ezarritako prozedurei jarraiki, ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko.

2. Sukaldaritzan gehien erabiltzen diren elikadura-lehengaiak aztertzean, aldaerak eta nolakotasunak deskribatuz eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan kontuan hartu beharreko sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Hainbat elikadura-lehengai deskribatzea, ondokoak adieraziz:
  - Aldaera eta ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar).
  - Nolakotasun gastronomikoak (sukaldaritzako oinarrizko aplikazioak).
  - Aurretiazko elaborazio oinarrizkoa egiteko eta kontserbatzeko beharrak.

- Sukaldaritzako lehengaiak aurkeztu eta merkaturatzeko ohiko formulak deskribatzea kalitateak, ezaugarriak eta leheneratzeko eta kontserbatzeko beharrak adierazita.
- Sukaldaritzako jenero eta produktuak kontserbatu eta biltegitatzeko leku egokiak identifikatzea, beharren arabera.

3. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak prestatzeko jeneroen eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen barne-hornikuntzaren prozesua garatzean (eskaintza gastronomikoen edo zehaztutako laneko planen arabera), ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazio azkarren eskaintza gastronomikoetatik edo laneko plan zehatzetatik eratorritako jeneroen eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen beharrak ondorioztatu eta kalkulatzeko, kalitate-mailak zehaztuz.
- Dagokion departamentuari jeneroen barne-hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa betetzea.
- Higienari eta osasunari buruzko araudiaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran jeneroen hornikuntza egitea.
- Jeneroak dagozkien leku edo eremuetan eta ezarritako kantitateetan banatzea prozesuaren ondorengo garapen eraginkorra lortzeko.

4. Sukaldaritzako jeneroak aurretiaz elaboratzeko eragiketak eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko prozesuak aztertu, prest utzi eta burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Izen berezia duten eta sukaldaritzako elaborazio azkarretan erabil daitezkeen jeneroei lotuta dauden zati edo piezarik ohikoenak sailkatu eta deskribatzea.
- Sukaldaritzako prestaketa azkarretan gehien erabiltzen diren aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak deskribatzea eta beren aplikaziorik ohikoenen edo laneko plan zehatzen arabera sailkatzea.
- Prestaketa azkarren eskaintza gastronomikoetatik edo laneko plan zehatzetatik eratorritako jeneroak eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak aurretiaz elaboratzeko beharrak ondorioztatzea.
- Tresnak, erremintak eta ekipoa aurrerago egingo diren aurretiazko elaborazioen eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen arabera.
- Aurretiazko elaborazioak eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak higie- eta osasun-manipulazio egoki batekin, garaiz eta taxuz eta ekipoa beren erabilera-arauak eta/edo argibideak erabilia burutzea.
- Ezarritako laneko arropa erabiltzea eta finkatutako arauak errespetatuz jokatzea.
- Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, har daitezkeen neurri zuzentzaileak proposatzea aurrez finkatutako kalitate-maila lortzeko.

5. Elaborazio gordin, erdilandu eta amaituetan jeneroak kontserbatu eta leheneratzeko metodo errazak zuzen aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kontserbazio-prozesuak egiteko metodo eta ekipo sinple eta oinarritzkoak deskribatzea.
- Lehengaiak beren egoeraren arabera (izoztuak, hutsean, liofilizatuak eta abar) aurrerago aurretiazko elaborazioa egiteko behar dituzten leheneratze-eragiketak deskribatzea.
- Produktu eta jenero desberdinak kontserbatzeko metodoa edo lekua justifikatzea esleitutako destino/kontsumoa, beren izaeratik eratorritako ezaugarriak eta higie- eta osasun-arauak kontuan hartuta.
- Jeneroak kontserbatu eta leheneratzeko prozesurako beharrezkoak diren eragiketak burutzea aukeratutako metodo/ekipoaren arabera, ordena zehatz bati jarraiki eta indarrean dagoen higie eta osasunari buruzko araudia kontuan hartuta.
- Leheneratzeko edo kontserbatzeko prozesuak egitean, prozesu horien fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak proposatzea aurrez finkatutako kalitate-mailak lortzeko.

6. Sukaldaritzako elaborazio azkarrak (hala nola janaurreko sinpleak, kanapeak, ogitartekoak, plater konbinatuak edo antzekoak) lortzeko sukaldaritzako oinarrizko teknikak aztertu, prest utzi eta aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kafetegi, taberna edo antzeko establezimenduetan kontsumitu ohi diren sukaldaritzako elaborazio azkarrak identifikatu eta sailkatzea, ondoko alderdiak adieraziz: osagaiak, goarnizio/dekorazioak eta aurkezteko moduak.
- Sukaldaritzako elaborazio azkarrak lortzeko, jeneroetan aplikatu daitezkeen sukaldaritzako teknikak deskribatzea eta ondoko alderdiak adieraztea:
  - Aplikazio eta prozesuen faseak.
  - Prozedura eta modu operatiboak.
  - Erabili beharreko oinarrizko tresnak.
  - Lortzen diren emaitzak.
- Zehaztutako teknikak aplikatzeko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoa aukeratzea.
- Tresnak eta jeneroak dagokion sukaldaritzako teknika aplikatu ahal izateko beharrezkoak diren forma, toki eta kantitate egokietan banatzea.
- Sukaldaritzako elaborazio azkarrak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzea oinarrizko errezetei edo horiek ordezkatzeko dituzten prozedurei jarraituz, zehaztutako ordenan eta denboran eta higienari eta osasunari buruzko araudiaren arabera.
- Aurrez finkatutako kalitate-maila lortu ahal izateko, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera sukaldaritzako teknikak aplikatzerakoan neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Goarnizio- eta dekorazio-mota desberdinak deskribatzea eta dagozkien sukaldaritzako elaborazio azkarren, zerbitzu-motaren eta, hala badagokio, merkaturatzeko modalitatearen arabera sailkatzea.
- Sukaldaritzako elaborazio azkarrek eskatzen dituzten akabera-beharrak justifikatzea beren definizioa, jasotako aginduak, zerbitzu-mota eta, hala badagokio, merkaturatzeko modalitatea kontuan hartuta.
- Beharrezkoak diren goarnizio- eta dekorazio-eragiketak burutzea aurrez finkatutako kalitate-maila beteko duen produktu amaitua lortzearen.
- Ezarritako laneko arropa erabiltzea eta ezarritako arauak errespetatuz jokatzea.

7. Sukaldaritzako elaborazio azkarretan aldakuntzak egitean eta aldakuntza horiek justifikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazio azkarretan alternatibak eta aldaketak lortzeko tresnak eta oinarrizko informazioko iturriak aukeratzea.
- Jeneroen forman edo ebakitzeko moduan, osagaien aldaketan, zaporeen konbinazioan eta/edo aurkezteko eta dekoratzeko moduan izan daitezkeen alternatibak edo aldaketak identifikatzea.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak beste elaborazio batzuetara estrapolatzea.
- Mahaikide baten gustuei edo berariazko eskaerei buruz galdetzerakoan jasotzen den informazioa laburtzea eta horren arabera jokatzea.
- Lortutako emaitzak aurrez finkatutako faktoreen (forma, kolorea, balio organoleptikoak, etab.) arabera baloratzea eta, hala badagokio, jatorrizko sukaldaritzako elaborazio azkarrekin konparatzea.
- Suposiziopean mahaikideak zehaztutako eskaera edo gustutik eratorritako aldakuntzekin lortutako emaitza ebaluatzea eta iguripenak bete diren adieraztea.
- Lortutako emaitza berrien merkataritza-eskaintza justifikatzea, beren bideragarritasun ekonomikoa eta eskari potentzialarekiko egokitzapena ebaluatuz.

8. Mahaikidearen aurrean egindako sukaldaritzako elaborazioen edo zatikatzea edo banaketa besterik behar ez dutenen akabera-eragiketak aztertu eta burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Mahaikidearen aurrean akabera-, zatikatze- edo banaketa-eragiketak garatzeko elaborazioek behar dituzten jeneroen eta goarnizio/dekorazioaren beharrak ondorioztatzea.
- Mahaikidearen aurrean akabera-, zatikatze- edo banaketa-eragiketak burutzea.
- Mahaikidearen aurrean akabera-, zatikatze- edo banaketa-eragiketak burutzeko instalazioak eta ekipoa prest uzteko eragiketak burutzea, jasotako aginduei eta elaborazio-motei jarraiki.

- Mahaikidearen aurrean akabera-, zatikatze- edo banaketa-teknikak zuzen eta ordena egokian, beharrezko denbora eta kantitateetan eta, zerbitzu-mota honek eskatzen duen bezala, bezeroari behar bezala erantzuteko jarrera eta irudiarekin aplikatzea.
- Mahaikide baten gustuei edo berariazko eskaerei buruz galdetzerakoan jasotzen den informazioa laburtzea eta horren arabera jokatzeko.

### c) Edukiak

## I. multzoa: JENEROAK SUKALDARITZA-GARAPENERAKO PRESTATZEA ETA PREST UZTEA

### Prozedurazkoak:

- Ekipoen antolaketa (prest uztea) eta erabilera:
  - Erabili beharreko ekipoa, makineria, tresnak eta erremintak jeneroen, eskaintzaren edo burutu beharreko laneko planaren arabera justifikatzea.
  - Ekipoa, makineria, tresnak eta erremintak ezarritako erabilera-arauen arabera erabiltzea aurrez definitutako emaitzak lortzeko.
  - Ekipoen, makineriaren, tresnen eta erreminten erabilera-mantentzea egitea eta, ondorengo erabilerei begira, prest dauden egiaztatzea.
- Barne-hornikuntza:
  - Jeneroen barne-hornikuntza ondorioztatu eta kalkulatzeko aurrez finkatutako laneko plan bati aurre egiteko.
  - Ikusitako beharrak kontuan hartuta, sukaldaritzako jeneroak kontserbatu edo biltegitzeko lekuak identifikatzea.
  - Jeneroen barne-hornikuntza egitea beharrezkoak diren txartelak edo dokumentuak betetzeko eta jeneroak leku egokietan banatuz.
- Aurretiazko elaborazioa burutzeko eragiketak:
  - Jeneroak eta/edo elaborazioak leheneratzeko beharrezkoak diren eragiketak identifikatu eta burutzeko.
  - Jeneroen aurretiazko elaborazio oinarritzako egiteko beharrak ondorioztatu eta betetzea horretarako beharrezkoak diren tresnak aukeratzeko.
  - Jeneroen aurretiazko elaborazio oinarritzako egiteko prozesua definitzea eta egon daitezkeen alternatibak justifikatzea.
  - Sukaldaritzako terminologia interpretatu eta erabiltzea.
  - Izen berezia duten zatiak eta piezak identifikatzea eta sukaldaritzako aplikazioekin erlazionatzea.
  - Izen berezia duten zatiak eta piezak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak burutzeko.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sukaldaritzako jeneroak: Ezaugarriak. Eskuratzeko moduak. Aurretiazko elaborazio oinarritzakoak. Leheneratzeko prozesuen eta beharren eskema. Kontserbatzeko oinarritzako prozesuak eta beharrak.
- Ekipoa, makineria, erremintak eta tresnak: deskribapena eta funtzioak. Erabilera-arauak. Erabilerari lotutako arriskuak. Lehen mailako mantentzea.
- Sukaldaritzako terminologia eta “komandak”.
- Izen berezia duten zatiak eta piezak, barazki, fruta, haragi, arrain eta bestelako jeneroetatik lortuak.

### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta arauetako errespetua:
  - Ezarritako higie- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta autonomia lanak burutzerakoan.

- Sukaldaritzako joeren eta aurkezteko, dekoratzeko... modu berrien berri izateko interesa.

## II. multzoa: SUKALDARITZA-PRODUKZIOA

### Prozedurazkoak:

- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen burutzapena:
  - Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak identifikatzea eta sukaldaritzako aplikazioekin erlazionatzea.
  - Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak burutzea.
- Sukaldaritzako tekniken aplikazioa elaborazioak lortzeko:
  - Lanpostua ezarritako arauen arabera banatzea.
  - Komanda-motak interpretatzea.
  - Elaborazioak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzea.
  - Elaborazioei akabera edo goarnizioa emateko aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak ondorioztatzea.
  - Elaborazioen aurkezpena eta amaiera justifikatu eta egitea.
  - Egindako elaborazioen alternatibak ondorioztatzea eta hauen hobekuntzak justifikatzea.
  - Laneko tokia bildu eta garbitzeko prozesua egitea eta, ondorengo zerbitzuei begira, egoera ona egiaztatzea.
  - Lanaren edozein fase edo prozesutan, indarrean dagoen higie-ne eta osasun-araudia aplikatzea.
- Jenero eta elaborazioen oinarrizko kontserbazioa:
  - Jeneroen eta/edo elaborazioen oinarrizko kontserbazioa egiteko beharrezkoak diren eragiketak identifikatu eta burutzea.
- Elaborazioen garapena bezeroaren aurrean:
  - Bezeroaren aurrean egiten direnean, sukaldaritzako elaborazioak burutzeko teknikan edo oinarrizko prozesuan egin daitezkeen aldakuntzak ondorioztatzea.
  - Bezeroaren aurrean sukaldaritzako eragiketak eta/edo elaborazioak egiteko oinarrizko teknikak edo prozesuak burutzea ondorioztatutako eta beharrezko aldakuntzak aplikatuz.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak: Fondoak. Saltsak. Goarnizioak. Sailkapenak, elaborazio-faseen ezaugarriak. Oinarrizko aplikazioak. Aurkezteko elementuak eta moduak.
- Sukaldaritzako teknikak: Sukaldaritzako metodo edo teknikaren ezaugarriak: emaitzak. Faserik garrantzitsuenak. Burutzapenari lotutako arriskuak eta oinarrizko erantzunak.
- Taberna-kafetegiaren esparruan eskainitako sukaldaritzako elaborazioak: oinarrizko kontzeptuak eta motak. Ekipoak eta faseak bezeroaren aurrean.
- Bezeroaren aurrean egin beharreko sukaldaritzako eskaintzetako zereginen eskema.

### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta arauetako errespetua:
  - Ezarritako higie-ne eta osasun-arauek (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta izaera kritikoa sukaldaritzako elaborazioen aldagaien edo alternatiben ekarpenean.
  - Autonomia lanak burutzerakoan.
  - Beste establezimendu batzuetako sukaldaritzako joeren eta merkaturatzeko moduen berri izateko interesa.

## 4. lanbide-modulua. BEZEROEN ZERBITZURAKO ETA LAGUNTZARAKO TEKNIKAK

## a) Amaierako gaitasunak

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

1. Elikagaien eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-unitateei dagozkien higiene- eta osasun-arauak aztertzea eta bidezkoak diren erregelak eta metodoak aplikatzea.
2. Elikagaien eta edarien zerbitzurako beharrezkoak diren ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzea, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu ona kontuan hartuta.
3. Instalazioak eta ekipoak prest uzteko eta mahaiak eta euskarriak muntatzeko antolaketa egitea eta zerbitzu aurreko eragiketa errealak edo simulatuak burutzea.
4. Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuetako zerbitzu-prozesua aztertu eta burutzea sukaldaritz-formula bakoitzerako zerbitzu-teknikariek egokienak erabilia.
5. Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak ixteko prozesua aztertzea eta prozesu honen garapenean definitutako aginduak eta segurtasun-arauak aplikatzea.
6. Fakturazio eta kobrantza-sistema desberdinak aplikatzea eta bakoitzaren ezaugarriak, abantailak eta eragozpenak aztertzea.
7. Bezero-mota desberdinak, elikagaiak eta edariak saltzeko teknikariek eraginkorrenak eta informazio-beharrak, erreklamazioak eta kexak interpretatu eta ebazteko prozedurak aztertzea.
8. Ostalaritzaren sektoreko lana garatzerakoan oinarrizko jarduketara- arauak ebaluatzea eta horiei jarraiki jotzea.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Elikagaien eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-unitateei dagozkien higiene- eta osasun-arauak aztertzean eta bidezkoak diren erregelak eta metodoak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Instalazioei, lokalei, tresneriari, sukaldaritzako produktuen manipulazioari, edariei eta gauza pertsonalei lotuta dauden eta nahitaez bete behar diren higiene- eta osasun-arauak identifikatu eta interpretatzea.
- Garbiketarako produktu eta tresna baimenduak identifikatzea eta etiketak interpretatzea.
- Garbiketa-produktuak eta -tresnak beren aplikazioen arabera sailkatzea eta propietateak, abantailak eta erabiltzeko moduak azaltzea.
- Elikagaien sortutako arrisku eta toxikopenik ohikoenak sailkatu eta azaltzea eta egon daitezkeen kausak identifikatzea.
- Indarrean dagoen higiene- eta osasun-araudia aplikatzeko beharrezko sukaldaritzako prozesu eta zereginetan gertatzen diren beharrezko aldakuntzak ondorioztatzea.
- Higiene- eta osasun-arauak betetzea eta ekipo, makina, tresna eta jeneroekin lan egitean eta instalazioak garbitzean garbiketa- eta antolaketa-metodoak aplikatzea.

2. Elikagaien eta edarien zerbitzurako beharrezkoak diren ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzean, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu ona kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko beharrezkoak diren ekipoak osatzen dituzten tresnak, erremintak eta elementuak deskribatzea eta ondoko alderdiak azaltzea:
  - Funtzioak.
  - Berariazko aplikazioak.
  - Lan egiteko modu bereizgarriak.
  - Lortzen diren emaitza kuantitatibo eta kualitatiboak.
  - Manipulazioari lotutako arriskuak.
  - Erabilera-mantentze egokia.
- Janari- eta edari-moten, zerbitzu-motaren, sukaldaritz-formularen, jasotako aginduen eta ezarritako zerbitzu-bolumenaren arabera tresnen, erreminten eta ekipoen erabilera justifikatzea.
- Emandako edo jasotako aginduei jarraiki erabilera-mantentzea egitea eta proben bidez dena prest dagoen egiaztatzea.

- Elikagai- eta edari-zerbitzurako ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea eta arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraitzea.

3. Instalazioak eta ekipoak prest uzteko eta mahaiak eta euskarriak muntatzeko antolaketa egitean eta zerbitzu aurreko eragiketa errealak edo simulatuak burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagaiak eta edariak areto barruan zerbitzatzeko prozesuak deskribatzea faseak, abantailak, eragozpenak eta sukaldaritza-formula bakoitzerako egokitasuna azalduz.
- Sukaldaritza-forma desberdinetan, prest uzteko prozesua deskribatzea.
- Sukaldaritza-formula desberdinak garatzeko ekipoen, tresnen eta altzarien beharrak azaltzea, ezaugarriak eta balizko aplikazioak azpimarratuta.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak dekoratzeko erabilitako baliabide nagusiak deskribatzea, beren ezaugarriak adieraztea eta zerbitzu-motaren eta sukaldaritza-formularen arabera aukeratzea.
- Zerbitzu-motaren eta sukaldaritza-formularen arabera prest uzteko prozesuak justifikatzea eta faserik garrantzitsuenak adieraztea.
- Sukaldaritza-formula batetik abiatuta eta zerbitzu-agindu edo laneko plan batzuk zehaztuta izanik, egoera simulatuetan:
  - Elikagai-zerbitzua egiteko beharrezkoak diren altzari, tresna eta erreminten, edarien, osagarrien eta, hala badagokio, lehen platerak, postreak eta antzekoak eramateko organ beharrak ondorioztatzea.
  - Dagokien departamentuei jeneroen eta materialaren barne-hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa betetzea.
  - Jeneroen eta materialaren barne-hornikuntza garaiz eta taxuz eta higie- eta osasun-araudia aplikatuz egitea.
  - Jeneroak eta materialak utzi eta kontserbatzeko lekua aukeratu eta justifikatzea.
- Materialak eta lanabesak prest uzteko eta mahaiak, euskarriak, lanabesak eta tresnak muntatzeko eragiketak burutzea instalazioa zerbitzua garatzeko baldintza egokietan egon dadin.

4. Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuetako zerbitzu-prozesua aztertu eta burutzean sukaldaritza-formula bakoitzerako zerbitzu-teknikarik egokienak erabilia, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Zerbitzuan zehar areto barruko langileek beste departamentu batzuekin duten harremana azaltzea eta beharrezkoak diren komunikazioak formalizatzea.
- Bezeroari harrera egiteko eta arreta eskaintzeko prozesua deskribatzea eta bezeroaren gogobetetzea lortzeko etapak eta funtsezko faktoreak adieraztea.
- Eskaintza gastronomiko jakin baten osaera erakargarri izateko moduan azaltzea.
- Mahaian zerbitzatzeko teknikak deskribatzea eta burutu beharreko eragiketak, arriskuak eta azken emaitza adieraztea.
- Egoera simulatuetan finkatutako laneko planei eta sukaldaritza-formulei jarraiki:
  - Bezeroari harrera egiteko eragiketak adeitasun eta komunikazio-teknika egokiekin burutzea.
  - Bezeroa aholkatzea eskaintza gastronomikoari buruzko informazioa modu erakargarri batean emanez eta proposatutako edo eskatutako menuarekin konbinatzeko ardoak iradokiz.
  - Zerbitzua egiteko beharrezkoak diren lanabesak eta tresnak aukeratu eta erabiltzea.
  - Janari- eta edari-zerbitzua definitutako aginduei jarraiki eta prozesu honek eskatzen duen azkartasun, eraginkortasun, estilo eta dotoretasunez egitea.
  - Bezeroa agurtzea definitutako prozedurei jarraiki eta komunikazio-teknika egokiak aplikatuta.
  - Mahaikideren batek oker edo kexaren bat antzematen duenean, zerbitzuaren prozesuan aldaketak proposatzea.
- “Buffet”, “self-service” edo antzeko zerbitzuen muntaia amaitzea eta sukaldaritzako elaborazioak behar teknikoek, kalifikazio gastronomikoak eta, hala badagokio, aurrez ezarritako aginduek finkatutako ordenan eta lekuan ipintzea aurrez finkatutako kalitate-mailak lortzeko.
- Altzarien muntaia orokorrean, dekorazio-elementuetan, tresnetan eta, hala badagokio, sukaldaritzako elaborazioetan egin daitezkeen alternatibak edo konbinazioak ondorioztatzea eta beren burutzapena justifikatu eta proposatzea.

- Ekipoei, lokalei eta berariazko gauza pertsonalei dagokien higie eta osasunari eta segurtasunari buruzko araudia zorrotz aplikatzea zerbitzu-mota desberdinak garatzeko.

5. Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak ixteko prozesua aztertzean eta prozesu honen garapenean definitutako aginduak eta segurtasun-arauak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak ixterakoan burutu ohi diren lan-prozesuak (beste zerbitzu baterako prestatzeari nahiz lanaldia amaitzeari dagokionez) identifikatu eta deskribatzea.
- Edariak, osagarriak eta, zenbait kasutan, lehen platerak eta postreak birjartzeko eskatu behar diren jeneroen beharrak ondorioztatzea.
- Lokala, altzariak eta ekipoak garbitzeko eragiketak eta beharrezkoak diren prozedurak, tresnak eta produktuak identifikatzea higie eta osasun-arauak kontuan hartuta.
- Ekipo eta instalazioen ikuskapena eta mantentze prebentiboa egiteko ohiko eragiketak identifikatzea.
- Definitutako aginduei jarraiki eta segurtasun-arauak aplikatuta, beste zerbitzu baterako prestaketaren edo lanaldiaren amaieraren suposizio praktikoetan lan-prozesuak zuzen garatzea.

6. Fakturazio eta kobrantza-sistema desberdinak aplikatzean eta bakoitzaren ezaugarriak, abantailak eta eragozpenak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Faktura baten oinarritzko atalak eta betetzeko prozesua azaltzea.
- Jatetxe bateko ohiko kontrol- eta fakturazio-prozesua deskribatzea eta prozesuaren fase bakoitzean burutu beharreko zereginak adieraztea.
- Kobratzeko sistema desberdinak identifikatzea eta beren ezaugarriak, abantailak eta eragozpenak aztertzea.
- Fakturazio- eta kobrantza-prozesuaren administrazio-kontrola azaltzea eta, fase bakoitzean, desbiderapenik izanez gero hartu beharreko neurriak identifikatzea.
- Egoera simulatuetan eta beharrezko datuak emanda: fakturazioa eta kutxaren itxiera egitea eta administrazioarako beharrezkoak diren datuak lortzeko bestelako dokumentuak betetzea.

7. Bezero-mota desberdinak, elikagaiak eta edariak saltzeko teknikarik eraginkorrenak eta informazio-beharrak, erreklamazioak eta kexak interpretatu eta ebazteko prozedurak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bezero-mota desberdinak deskribatzea eta beren ohiko jarrerak eta portaerak azaltzea.
- Salmentan eragina duten oinarritzko faktoreak identifikatzea, elikagaiak eta edariak saltzeko prozedurak eta teknikak deskribatuz eta hauen aplikazioa (bezero-mota, sukaldaritzaren formula eta zerbitzu desberdinetan) balioetsiz.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzen direneko establezimenduetan izaten diren informazio-eskaririk eta iguripenik ohikoenak bereiztea.
- Aldez aurretik definitutako eskari-mota baten gustu eta azturei hobekien egokitzen zaizkien menuak proposatzea.
- Kontsumitzailearen babesari buruz indarrean dagoen legeria aplikagarria identifikatzea eta oinarritzko erreklamazio-prozesuaren faseak deskribatzea.
- Erreklamazioen formulazioa ekarri ohi duten edo bezeroekin gatazka-egoerak sor ditzaketen egoerak aintzat hartzea.
- Hitzeko eta hitzik gabeko komunikazioko teknikak eta trebetasun sozialak identifikatzea eta aztertutako egoerekin erlazionatzea.
- Informazioa eskatzeko eta/edo erreklamazioak aurkezteko suposizio praktikoetan:
  - Informazioa planteatutako egoeraren arabera identifikatu eta aukeratzea.
  - Informazio-behar zehatzen ebazpena simulatzea eta ebazpen hori establezimendu- eta bezero-moten arabera egokitzea.
  - Adostasun-soluzio baten bidez egindako aldean arteko gatazken ebazpena simulatzea jarrera segurua, zuzena eta objektiboa erakutsiz.
  - Kontsulta eta/edo aurkeztutako erreklamazioa erregistratzea noiz den bidezkoa finkatzea.

8. Ostalaritzaren sektoreko lana garatzerakoan oinarrizko jarduketa-arauak ebaluatzean eta horiei jarraiki jokatzearan, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lantokiko araudiari jarraiki, laneko arropa erabiltzea, baldintzak eta garbitasuna ezin hobeak izanik.
- Ordutegi-aginduak betetzea puntualtasunari nahiz iraupenari dagokionez.
- Irakasteko prozesuan zehar, informazio-komunikaziorako bide eta prozedurak erabiltzea ezarritako arauari jarraiki.
- Burutzapenerako exijitutako prozesuetan arduraz eta erantzukizunez jardutea.
- Jarduera taldean garatzeko eta hezkuntza-prozesuak ondo garatzeko ezarritako prozedurak eta arauak betetzea.

c) Edukiak

## I. multzoa: INSTALAZIOAK ETA TRESNAK ZERBITZURAKO PRESTATZEA ETA PRESTUZTEA

Prozedurazkoak:

- Ekipo eta instalazioen antolaketa (prestuztea):
  - Zerbitzu-motaren eta sukaldaritzaren arabera, prestuzteko prozesuak justifikatzea eta faserik garrantzitsuenak adieraztea.
  - Elikagai eta edarien zerbitzua egiteko ekipo, altzari eta tresnen, osagarrien eta, hala badagokio, lehen platerak, postreak eta antzekoak eramateko organo beharrak ondorioztatzea.
  - Materialak eta tresnak prestuzteko eragiketarako eta mahaiak, euskarriak, erremintak eta/edo tresnak muntatzeko eragiketarako burutzea, aretoa zerbitzua garatzeko baldintza ezin hobeetan egon dadin.
  - Faktore jakin batzuen arabera, tresnen, erreminten eta ekipoen erabilera justifikatzea.
  - Ekipoen erabilera-mantentzea egitea eta, proben bidez, prest dauden egiaztatzea.
  - Zerbitzurako ekipo, makina eta tresnen erabilerari buruzko arauak aplikatzea, arriskuak saihestuz eta emaitza zehatzak lortuz.
- Gaiak eta jeneroen hornikuntzak:
  - Barne-hornikuntzak egiteko beharrezkoak diren dokumentuak betetzea.
  - Barne-hornikuntzak egitea, banaketa destinatutako lanlekuetara eginez.
- Higiene- eta osasun-araudiaren aplikazioa.
  - Instalazioei, lokalei, tresneriari, sukaldaritzako produktuen manipulazioari, edariei eta gauza pertsonalei lotuta dauden eta nahitaez bete behar diren higiene- eta osasun-arauak identifikatu eta interpretatzea.
  - Garbiketarako produktu eta tresna baimenduak identifikatzea eta etiketak interpretatzea.
  - Garbiketa-produktuak eta -tresnak sailkatzea eta zuzen aplikatzea.
  - Elikagaiek sortutako arrisku eta toxikopenik ohikoenak sailkatzea eta egon daitezkeen kausak identifikatzea.
  - Indarrean dagoen higiene- eta osasun-araudia aplikatzeko beharrezko sukaldaritzako prozesu eta zereginetan gertatzen diren beharrezko aldakuntzak ondorioztatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Areta barruko elikagai- eta edari-zerbitzurako ekipoak, altzariak eta tresnak: kokapena eta antolaketa. Ezaugarriak eta funtzioak. Erabilera-arauak. Erabilerari lotutako arriskuak. Lehen mailako mantentzea.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuen dekorazio eta giroei buruzko azterlanak: baliabideak eta motak.
- Elikagaiak eta edariak produzitu eta/edo zerbitzatzeko eremuetako segurtasuna eta higiena. Araudiak. Instalazioak eta ekipoak. Arau pertsonalak. Elikagaiek eragindako toxikopenak. Garbiketarako produktuak eta sistemak.
- Zerbitzu aurreko prozesuen eskema: faserik garrantzitsuenak.

Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta arauetako errespetua:

- Ezarritako higiene- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta autonomia lanak burutzerakoan.

## II. multzoa: BEZEROARENGANAKO ARRETA

### Prozedurazkoak:

- Bezero-mota desberdinen arabera, salmentan eragina duten oinarrizko faktoreak identifikatzea.
- Bezero potentzialen iguripenak kontuan hartuta, menuak edo eskaintza gastronomikoak aukeratzea.
- Erreklamazioen formulazioa ekarri ohi duten edo bezero potentzialekin gatazka-egoerak sor ditzaketan egoerak identifikatzea.
- Simulatutako bezeroen aurrean garatu beharreko egoeretan parte hartzea.
- Bezero potentzialen erreklamazio eta kexen kasuan beharrezkoak diren izapideak egitea.

### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Bezeroarenganako arreta eta jatetxe-arloko zerbitzuen salmenta: komunikazioa eta bere prozesuak. Elikagai eta edarien salmentan eta zerbitzuan aplikatutako trebetasun sozialak. Protokolo-teknikak eta irudi pertsonala. Salmenta-prozesuak eta -teknikak.
- Kontsumitzailearen eta erabiltzailearen babesa Estatuan eta Europako Batasunean. Erreklamazioak eta salaketak jatetxe-arloko establezimenduetan. Bezero-motak eta beren tratamendua. Denda-marketina (merchandising).
- Informazio gastronomikoa. Terminologia. Jatetxe-arloko joerak. Eskualdeko eta nazioarteko sukaldaritza: elaborazio nagusiak. Eskaintza gastronomikoen irakurketa.

### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta arauetako errespetua:
  - Ezarritako higiene- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta autonomia bezeroarenganako arretarako teknikak aplikatzerakoan.

## III. multzoa: ZERBITZUAREN GARAPEN INTEGRALA

### Prozedurazkoak:

- Zerbitzuko harrera.
  - Bezeroei harrera egiteko eragiketarako komunikazio- eta adeitasun-teknika egokiekin burutzea.
  - Bezeroari aholku ematea, eskaintza gastronomikoen berri emanez eta ardoak iradokiz.
- Zerbitzua.
  - Janari- eta edari-zerbitzua prozesuak eskatzen duen eraginkortasun, estilo, azkartasun eta dotoretasunarekin egitea.
  - Hutsegiteek edo mahaikidearen kexek sortutako kontingentziei erantzuteko, zerbitzuaren prozesuan egin daitezkeen aldakuntzak ondorioztatu eta egitea.
- Bestelako zerbitzuak.
  - “Buffet”, “self-service” edo antzekoen muntaiak egitea eta emaitzak justifikatzea.
- Zerbitzu ondoko zereginak.
  - Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak ixterakoan egin ohi den lan-prozesua identifikatzea.

- Jeneroen beharrak ondorioztatzea birjarpena egiteko.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuaren instalazioetan burutu beharreko garbiketa, ikuskapen eta mantentze prebentiboko eragiketak identifikatzea.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremua ixteko eragiketak burutzea.
- Fakturazioa.
  - Kobrantza-sistema desberdinak identifikatzea eta abantailak eta eragozpenak adieraztea.
  - Fakturak eta kutxaren itxiera egitea eta administrazioarako beharrezkoak diren dokumentuak betetzea.

#### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Aretu barruko elikagai- eta edari-zerbitzua: zerbitzuaren faseak. Zerbitzurako teknikak eta prozedurak. Elikagai-zerbitzuaren eskema. Edari-zerbitzuaren eskema.
- “Buffet”, “self-service” eta antzeko zerbitzuak: motak. Egitura eta faseak.
- Fakturazioa eta kobrantza: fakturazio-prozesuak. Kobrantza-sistemak. Produkzioaren egunkaria. Kutxaren itxiera. Informatika-aplikazioak.
- Ostalaritzako oinarrizko arau deontologikoak. Irudi pertsonala. Laneko arropa: motak eta funtzioak. Higiene pertsonala.
- Jarrerari buruzko oinarrizko arauak zerbitzua garatzerakoan: puntualtasuna. Arau sozialak hirugarrenekin harremanak ezartzerakoan. Protokolo-arauak.

#### Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozedura eta arauetako errespetua:
  - Ezarritako higiene- eta osasun-arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
  - Puntualtasuna ordutegia betetzerakoan.
  - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
  - Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
  - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
  - Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
  - Ekimena eta izaera kritikoa zerbitzuan egin daitezkeen aldakuntzen ekarpena egiterakoan.
  - Autonomia lanak burutzerakoan.
  - Egin beharreko zerbitzuan joerak eta iguripen berriak aztertzekeo interesa.

## 5. 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 enplegatzailearen 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 legez 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 ekonomikoan 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 ereduak enpresa batek bere jarduera ekonomikoan erabiliko lituzkeen oinarritzko dokumentuak betetzea.
- Enpresaren jarduera ekonomikoa garatzean, dokumentuen zirkuituan sortutako aldaketan 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, abantailan 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 oinarritzko 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 lehian 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) oinarritzko printzipioak azaltzea, tituluari dagokion jardueraren arabera.
- Produktu eta/edo zerbitzu desberdinetarako salmentak sustatzeko teknikak deskribatzea, horietako bakoitza erabiltzeko beharrezko baliabide ekonomikoak balioetsita.
- 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 oinarritzko ezaugarriak azaltzea, tituluari dagokion jardueraren produktu eta/edo zerbitzu adierazgarriak erabilia.

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 produktu- eta/edo zerbitzu-entzako 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 oinarritzko ezaugarriak alderatzea.
- Enpresa-forma juridiko desberdinetarako ezarritako zerga-tratamendua alderatzea.
- Enpresa-forma juridiko bat proposatzea, horren oinarritzko 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 elkarrizketarako 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-kontratua. 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 zorrotasuna 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-ikerketara 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 abiarazteke 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.
- Negoziatio-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 zorrotasuna 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 elkarrizketarako konpromisoa hartzea:
  - Erantzunak emanda.
  - Egoerak justifikatuta.
  - Iritziak eta iradokizunak entzunda.

## 6. 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 eskuliburuetak 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 oinarritzko 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.

### 7. 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 oinarritzko 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 lehentasuna identifikatzea, lesioek berez bizitzan sor dezaketen arrisku-mailaren arabera.
- Aurreko kasuan izandako lesioen arabera aplikatu beharreko neurrien sekuentzia identifikatzea.
- Oinarrizko osasun-teknikak burutzea (arnasketa artifiziala, immobilizazioa, bihotz-masajea, lekualdaketa eta abar), ezarritako protokoloak aplikatuz.
- Istripurik gertatuz gero berehala eta eraginkortasunez jokatzeko.
- 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 arabeko 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 arabeko 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 oinarriko iturriak azaltzea (Konstituzioa, Langileen Estatutua, Europako Batasunaren Arteztarauak, Hitzarmen Kolektiboa eta abar), dagozkion eskubideak eta betebeharrak bereiziz.
- Negoziazio kolektiborako bideak deskribatzea, negoziatu ohi diren aldagai garrantzitsuenak adieraziz: soldatak, segurtasuna eta higiena, produktibitatea eta abar.
- Besteren konturako langileentzako Gizarte Segurantzaren prestazioak eta betebeharrak identifikatzea.
- Gizarte Segurantzaren prestazioak suposizio desberdinetan oinarrituz kalkulatzeko.
- Oinarriko 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 aitortzen 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 higiena-arloan eskumena duten organismoak identifikatzea.
- Arriskuaren prebentzioa: prozedurak.
- Lesioen arriskuaren arabera esku hartzea: lehentasunen identifikazioa eta aplikatu beharreko neurrien sekuentziak.
- Zaurituen ebakuazioa eta laguntza: antolaketa.
- Oinarriko osasun-teknikez baliatzea.

##### Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lanbide-gaixotasunak, osasunari egindako kalteak eta lan-istripuak: arriskuaren araberako 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 higiena-arauak eta ingurumenaren babesari buruzkoak errespetatzea eta betetzea.
- Lanbidearen jardunean ingurumena babestearen aldeko konpromisoa hartzea.
- Prebentzioa osasunean kalterik ez izateko modurik eraginkorrena dela baloratzea.
- Arriskuaren 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-aukerei 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 oinarrizko iturriak: Konstituzioa, Langileen Estatutuak, Europako Batasunaren Arztejarauak, Hitzarmen Kolektiboak eta abar.
- Negoziazio kolektiboa: Gizarte Segurantzaren eta INEMen prestazioak eta hauekiko betebeharrak, besteren konturako lanean.
- Lanbide-esperientzia eta etengabeko prestakuntza: lanbide-promoziorako ibilbidea, birziklitzeko 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.

## 8. 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 dagokion jardueraren esanguratsuei eta sektoreari lotuta.
- Erabateko Kalitateko eredu baten oinarrizko 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 hobekuntza eta jardueren garapenean inplikatzeko azturak hartzea.
  - Etengabeko hobekuntza oinarritutako soluzioetan esku hartzea.
  - Etengabeko hobekuntza oinarritutako eta bere lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako soluzio edo planak ezartzearen emaitzak ebaluatzea.

### c) Edukiak

- Kalitatearen kontzeptuaren bilakaera historikoa aztertzea, tituluari dagozkion jarduerak 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 jarduerak esanguratsu baten edo batzuen datuetatik eta gainerako aldagai deskribatzaileetatik abiatuta eta gutzia 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 hobekuntza oinarritutako soluzioetan esku hartzea.
  - Etengabeko hobekuntza oinarritutako eta bere lanbide-eremuari lotutako soluzio edo planak ezartzearen emaitzak ebaluatzea.

## 9. lanbide-modulua. LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

### a) Amaierako gaitasunak

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

1. Sukaldaritzako jenero eta elaborazioak eskatzeko, jasotzeko, biltegitratzeko, kontserbatzeko eta kontsumoak kontrolatzeko eragiketarik burutzea.

2. Taberna-kafetegiaren edo antzeko establezimenduen esparruan edariak prestatzeko eta bezeroari zerbitzatzeko eragiketak burutzea.
3. Taberna-kafetegiaren edo antzekoen esparruan elikagai prestatuak prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko eragiketak burutzea.
4. Jatetxeen edo antzeko establezimenduen esparruan elikagai- eta edari-zerbitzua osatzen duten eragiketak burutzea.
5. Establezimenduetan garatzen dituen laneko rolei datxekien jardueretan segurtasun- eta higie-irizpideak kontuan izanik jokatzea.
6. Enpresan uneoro erantzukizunez jokatzea.

## b) Ebaluazio-irizpideak

1. Sukaldaritzako jenero eta elaborazioak eskatzeko, jasotzeko, biltegitratzeko, kontserbatzeko eta kontsumoak kontrolatzeko eragiketak burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Baimentzen diren hornikuntza-eskaerak formalizatzea ezarritako prozedurei eta/edo jasotako aginduei jarraiki.
- Jasotako produktu/merkantzia, dagokion dokumentazioa eta formalizatutako eskaera bat datozela egiaztatzea.
- Jasotako produktuen kontrolerako ekipoak eta tresnak erabiltzea ezarritako agindu edo prozedurei jarraiki.
- Kontrol-prozesuan antzemandako desbiderapenak komunikatzea.
- Jeneroen sarrera- eta irteera-eragiketak eta oro har biltegitratze zuzenetik eratorritakoak burutzea ezarritako aginduei eta/edo prozedurei jarraiki.
- Kostuen orriak, “relevé” edo sukaldeko inbentarioa, egoera-orriak edo enpresak definitutako bestelako dokumentuak betetzea kostuei buruzko informazioa lortzeko, enpresa horrek ezarritako metodoen arabera.
- Elikagaiak eta edariak hoztu, izoztu eta leheneratzeko teknikak zuzen aplikatzea, horretarako eskuragarri dauden baliabideak erabiliz eta ezarritako metodoei jarraiki.

2. Taberna-kafetegiaren edo antzeko establezimenduen esparruan edariak prestatzeko eta bezeroari zerbitzatzeko eragiketak burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Establezimendua osatzen duten eremu edo sailak identifikatzea eta bertan erabiltzen diren ekipoekin eta prozesuak normalki garatzeko mantentze-, garbiketa- eta antolaketa-prozedurekin erlazionatzea.
- Elikagai- eta edari-zerbitzua egiteko eta edariak prestatzeko enpresaren prozesu bereziak interpretatzea.
- Establezimenduaren eskaintza osatzen duten produktuak eta zerbitzu-motak identifikatzea.
- Barne-hornikuntza egiteko eta zerbitzuari ekiteko beharrezkoak diren jeneroak, materialak eta elaborazio osagarriak antolatzekeo beharrak ondorioztatu eta eskatzea.
- Ekipoak eta tresnak jasotako aginduei jarraiki erabiltzea erabilera-mantentze ezin hobea lortzeko beren funtzionamendu zuzena zainduz, garbiketa egiteko prozedura orokorrak eta enpresako berariazkoak aplikatuz eta ikuskatzailearen aginduei jarraiki.
- Lanlekua prest utzi, mantendu eta ordenatzea zerbitzu-prozesua hasteko eta jarraitzeko, ekipoetan probak eginez eta/edo begiz egiaztatuz.
- Edari-zerbitzuan espero diren emaitzak lortzeko ezarritako lanerako teknikak, arauak eta prozedurak zuzen aplikatzea alde zuzenetik finkatutako kalitate-parametroen arabera.
- Bezeroarekin zuzenean aritu behar duenean:
  - Bezeroari establezimenduaren eskaintzari buruzko behar bezalako informazioa eta aholkularitza ematea, behar izanez gero atzerriko hizkuntza bat erabiliz.
  - Edariak zerbitzatzeko eragiketak txukuntasun, dotoretasun eta zehaztasunez garatzea, bezeroa molestatu gabe.
  - Edarien prestaketa bezeroaren gustuetara egokitzea.
- Enpresak ezarritako fakturazio- eta kobrantza-prozedurak zuzen aplikatzea.
- Zerbitzu-prozesuko bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatzea eta desbiderapenen aurrean neurri zuzentzaileak proposatzea.

- Edari-prestakin berriak edo hauek aurkezteko moduak definitzeko ekimena, sormena eta ezagutza teknikoak erakustea, taldean eskaintza gastronomiko berriak lantzen laguntzearen.

3. Taberna-kafetegiaren edo antzekoen esparruan elikagai prestatuak prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko eragiketak burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Establezimendua osatzen duten eremu edo sailak identifikatzea eta bertan erabiltzen diren ekipoekin eta prozesuak normalki garatzeko mantentze-, garbiketa- eta antolaketa-prozedurekin erlazionatzea.
- Elikagai- eta edari-zerbitzua egiteko eta sukaldaritzako elaborazio azkarrak eta edariak prestatzeko enpresaren prozesu bereziak interpretatzea.
- Establezimenduaren oinarritzko eskaintza gastronomikoa osatzen duten produktuak eta zerbitzu-motak identifikatzea.
- Barne-hornikuntza egiteko eta zerbitzuari eta/edo esleitutako produkzio-planari ekiteko beharrezkoak diren materialak eta elaborazio osagarriak antolatzeko beharrak ondorioztatu eta eskatzea.
- Ekipoak eta tresnak jasotako aginduei jarraiki erabiltzea erabilera-mantentze ezin hobea lortzeko beren funtzionamendu zuzena zainduz, garbiketa egiteko prozedura orokorrak eta enpresako berariazkoak aplikatuz eta ikuskatzailearen aginduei jarraiki.
- Lanlekua prest utzi, mantendu eta ordenatzea produkzio-prozesua eta/edo zerbitzu-prozesua hasteko eta jarraitzeko, ekipoetan probak eginez eta/edo begiz egiaztatuz.
- Zerbitzuan eta/edo sukaldaritzako prestaketa azkarretan espero diren emaitzak lortzeko ezarritako lanerako teknikak, arauak eta prozedurak zuzen aplikatzea aldeztatik finkatutako kalitate-parametroen arabera.
- Sukaldaritzako elaborazioen akabera-eragiketak ezarritako goarnizio/dekorazioarekin burutzea eta/edo zerbitzu- edo banaketa-eragiketak bezeroaren aurrean burutzea zerbitzuaren definizioak edo jasotako aginduek horrela eskatzen dutenean.
- Bezeroarekin zuzenean aritu behar duenean edo bezeroaren aurrean platerak prestatu behar ditenean:
  - Bezeroari establezimenduaren eskaintza gastronomikoari buruzko behar bezalako informazioa eta aholkularitza ematea, behar izanez gero atzerriko hizkuntza bat erabiliz.
  - Platerak zerbitzatu eta prestatzeko eragiketak txukuntasun, dotoretasun eta zehaztasunez garatzea, bezeroa molestatu gabe.
  - Prestaketa bezeroaren gustuetara egokitzea.
- Enpresak ezarritako fakturazio- eta kobrantza-prozedurak zuzen aplikatzea.
- Produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesuko bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatzea eta desbiderapenen aurrean neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Sukaldaritzako prestakin azkar berriak edo hauek elaboratzeko moduak edo zerbitzu-mota desberdinak egiteko modu berriak definitzeko ekimena, sormena eta ezagutza teknikoak erakustea, taldean eskaintza gastronomiko berriak lantzen laguntzearen.

4. Jatetxeen edo antzeko establezimenduen esparruan elikagai- eta edari-zerbitzua osatzen duten eragiketak burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Establezimendua osatzen duten eremu edo sailak identifikatzea eta bertan erabiltzen diren ekipoekin eta prozesuak normalki garatzeko mantentze-, garbiketa- eta antolaketa-prozedurekin erlazionatzea.
- Elikagaien eta edarien areto barruko zerbitzua egiteko enpresaren prozesu bereziak interpretatzea.
- Establezimenduaren oinarritzko eskaintza gastronomikoa osatzen duten produktuak eta zerbitzu-motak identifikatzea.
- Barne-hornikuntza egiteko eta areto barruko zerbitzuari ekiteko beharrezkoak diren jeneroak, materialak eta elaborazio osagarriak antolatzeko beharrak ondorioztatu eta eskatzea.
- Ekipoak eta tresnak jasotako aginduei jarraiki erabiltzea erabilera-mantentze ezin hobea lortzeko beren funtzionamendu zuzena zainduz, garbiketa egiteko prozedura orokorrak eta enpresako berariazkoak aplikatuz eta ikuskatzailearen aginduei jarraiki.
- Lanlekua prest utzi, mantendu eta ordenatzea zerbitzua hasteko eta jarraitzeko, ekipoetan probak eginez eta/edo begiz egiaztatuz.
- Areto barruko zerbitzuan espero diren emaitzak lortzeko ezarritako lanerako teknikak, arauak eta prozedurak zuzen aplikatzea aldeztatik finkatutako kalitate-parametroen arabera.
- Sukaldaritzako elaborazioen zerbitzu- edo banaketa-eragiketak bezeroaren aurrean burutzea zerbitzuaren definizioak edo jasotako aginduek horrela eskatzen dutenean.
- Bezeroarekin zuzenean aritu behar duenean edo bezeroaren aurrean platerak prestatu behar ditenean:

- Bezeroari establezimenduaren eskaintza gastronomikoari buruzko behar bezalako informazioa eta aholkularitza ematea, behar izanez gero atzerriko hizkuntza bat erabiliz.
- Platerak eta edariak zerbitzatu eta prestatzeko eragiketak txukuntasan, dotoretasan eta zehaztasunez garatzea, bezeroa molestatu gabe.
- Prestaketa bezeroaren gustuetara egokitzea.
- Enpresak ezarrita dituen fakturazio- eta kobrantza-prozedurak zuzen aplikatzea.
- Zerbitzuko bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatzea eta desbiderapenen aurrean neurri zuzentzaileak proposatzea.
- Zerbitzurako modu edo estilo berriak definitzeko ekimena, sormena eta ezagutza teknikoak erakustea, taldean eskaintza berriak lantzen laguntzearen.

5. Establezimenduetan garatzen dituen laneko rolei datxezkien jardueretan segurtasun-eta higiene-irizpideak kontuan izanik jokatzearan, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jarduera desberdinen garapenean higiene eta osasunari eta segurtasunari buruzko arauak aplikatzea, indarrean dagoen berriazko araudian jasotakoak nahiz enpresak edo entitateak ezarritako partikularrak.
- Babes indibiduala eta higienari eta osasunari dagokienez bermea eskaintzeko jantziak eta ekipoa erabiltzea, beharrezkoak baitira parte hartzen deneko produkzio-prozesuaren edo zerbitzuaren lan desberdinen garapenerako.
- Benetako larrialdi-egoeretan edo simulatutakoetan behar bezala erantzutea:
  - Larrialdi-egoerarako ezarritako plan eta prozeduren arabera.
  - Lanpostuari esleitutako zeregina betez.
  - Larrialdia planetan edo prozeduretan aurreikusita ez dagoenean egoerara egokitutako jarduketara garatuz.
  - Larrialdiari aurre egiteko eskuragarri dauden ekipoa modu egokian erabiliz.

6. Enpresan uneoro erantzukizunez jokatzearan, 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 utzi gabe.
- Jasotako aginduak arduraz interpretatzea eta burutzea eta emandako lanaren erantzule izatea, une bakoitzean dagokion pertsonarekin eraginkortasunez komunikatuz.
- Bere jarduera gainontzeko langileenarekin koordinatzea prozedurak eta zereginen banaketa balioesteko, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo aurreikusi gabeko arazoren berri ematea.
- Txandaka lan egiten denean, aurrekoaren ahalik eta informazio gehien lortzea edo bera ordezkatzeko duenari lanpostutik sortutako informazioa transmititzea.
- Lantokiko beste langileekin harreman zuzen eta etengabea izatea.
- Sukaldaritzako elaborazio zuzen baterako arauen eskakizunak betetzea eta bere lana ondo betetzen duela erakustea, zereginak lehentasunaren arabera betez eta bere lana arrazoizkoa izango den denboran eginez.
- Bere jarduerak sukaldaritzako elaborazioen produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesuetan eta lantokiko berriazko produkzio-sisteman dituen ondorioak aztertzea.

### c) Edukiak

Ikastetxeak “lan-egoeretan” kokatutako jarduera gisa finkatuko ditu edukiak, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak argitaratutako *Lantokiko prestakuntza* lanbide-modulua diseinatzen 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. Edariak	100 ordu	120 ordu
3. Sukaldaritzako oinarrizko teknikak	123 ordu	160 ordu
4. Bezeroen zerbitzurako eta laguntzarako teknikak	248 ordu	320 ordu
5. Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan	90 ordu	90 ordu
6. Atzerriko hizkuntza	105 ordu	120 ordu
7. Lan-prestakuntza eta -orientabidea (LPO)	60 ordu	60 ordu
8. Kalitatea eta etengabeko hobekuntza (KEH)	40 ordu	40 ordu
9. Lantokiko prestakuntza (LP)	336 ordu	400 ordu
<b>GUZTIRA</b>	<b>1.190 ordu</b>	<b>1.400 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 210 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 oinarrizko 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 1.400 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 oinarrizko iraupena 64 ordu baino gehiagotan gehitu, *Bezeroen zerbitzurako eta laguntzarako teknikak* moduluak izan ezik, hau, bidezko hartzen bada, 96 ordutan gehitu ahal izango da-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 gutxienez, gaitasun-atale loturiko modulu guztietako irakaskuntzak amaitzerakoan irakatsi beharko da.

- Ikastetxe bakoitzak heziketa-ziklo honi hasiera emateko aukeratzen dituen moduluak kontuan izan gabe, modulu horien artean honako honek egon beharko dute: *Bezeroen zerbitzurako eta laguntzarako teknikak*.

## 2. Eskaintza partzialean:

- *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. “Jatetxe eta tabernako zerbitzuak” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-atribuzioa duten irakasleen espezialitateak.

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

- Edariak.
- Bezeroen zerbitzurako eta laguntzarako teknikak.

b) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “Sukaldaritza eta pastelgintza” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Sukaldaritzako 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 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 modulua 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 pastalgintza" 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, "Jatetxe eta tabernako zerbitzuak" erdi-mailako Lanbide Heziketako heziketa-zikloak ondoren adierazitako gutxieneko espazioak eskatzen ditu dekretu honek definitzen dituen irakaskuntzak emateko.

Prestakuntza-espazioa	Azalera 20 ikasle (m <sup>2</sup> )	Erabilera-maila (%)
Sukaldaritzako lantegia .....	180	15
Ostalaritzako lantegia	60	60
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**

- Bezeroen zerbitzurako eta laguntzarako teknikak.
- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan.

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

- Edariak.
- Sukaldaritzako oinarrizko teknikak.
- Bezeroen zerbitzurako eta laguntzarako teknikak.
- Lantokiko prestakuntza.
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.