

OKINTZAN ETA ARTISAU-OPILGINTZAN ESPEZIALIZAZIOA

 GAZTELERA



TITULAZIO OFIZIALA

- > 990 ORDU.
- > IKASTURTE AKADEMICO 1.



SARTZEKO BALDINTZAK

Hona hemen espezializazio-ikastaro honetarako sarbidea ematen duten tituluak:

- Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikaria.
- Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikaria.
- Elikagaien merkaturatze-teknikaria.
- Sukaldaritza Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria.

IKASKETA PLANA

Lanbide-moduluak honako hauek dira:

- > Hazkuntzarako masa amak eta hobespenak. (80h)
- > Hotzaren teknologia artisau-okindegiari aplikatuta. (60h)
- > Zereal tradizionalen, berezien eta sasizerealen artisau-ogiak. (140h)
- > Artisau-opilak eta hostoreak. (140h)
- > Okintzako produktuak dastatzea eta uztartzea. (40h)
- > Gozogintza eta gozogintza artisauak. (140h)
- > Prestakuntza praktikoa duala enpresan. (390h)

IKASKETAK AMAITZEAN, ZER EGIN DEZAKET?

Honela lan egin zenezake:

- > Okintzako maisua
- > Opilen egilea
- > Pizza-oreak eta -oinarriak egitea
- > Gozogilea
- > Artisau-okintzako produktuen dastatzailea.

IRTEERA PROFESIONALAK

Espezializazio-ikastaro hori gainditu dutela egiaztatzen duen ziurtagiria lortu duten pertsonak, nagusiki, okintzako, gozogintzako eta gozogintzako produktuak egiten dituzten artisau-lantegietan edo erdi-industrialetan egin ahal izango dute lan, bai eta ostalaritza-sektorean, sukaldaritzako azpisektorean eta norberaren edo besteren konturako elaboratzaile gisa ere. Okintzako, gozogintzako eta gozogintzako produktuak egiten eta saltzen dituzten establezimenduetan ere egiten du lan elikagaien merkataritzaren sektorean.



Zer ikasi eta egingo dut?

- > Instalazioak, ekipoak, makinak eta erremintak prestatu eta mantentzea, garbitasuna, funtzionamendua eta kalitatea, segurtasuna eta eraginkortasuna bermatuta.
- > Hotza eta beroa ekoizteko ekipoak eta sistemak programatzea, produktu erdibukatuak kontserbatzeko, elaboratzeko eta egosteko erregulatuz.
- > Lehengaien kontserbazioan hotz-teknika positiboak eta negatiboak aplikatzea, produktuen hotz-katea bermatuta.
- > Laborantzako ama-masak eta zereal-hobespenak lortzea, teknika egokiak aplikatuta, prozeduraren eta ore motaren, okintzako produktuen eta artisau-opilen arabera.
- > Okintzako eta artisau-opilgintzako masak lortzea, laborantzako ama-masetatik eta zereal eta sasizerealen hobespenetatik abiatuta, eta teknika egokiak aplikatzea masa motaren eta prozeduraren arabera, produktu gozoak eta gaziak egiteko erabiliz, okintzako eta artisau-opilgintzako betegarriekin edo gabe.
- > Okintzako eta artisau-opilgintzako produktuak lortzea, egosteko, akabera emateko eta aurkezteko teknikak eta prozedurak aplikatuta.
- > Pieza gozoak eta gaziak egiteko hostopil-masak lortzea, tolesteko teknikak, atsedeen-denborak eta kontserbazioa kontrolatuta, ondoren erabiltzeko.
- > Hostopil gozoko eta gaziko produktuak egitea hostopil-masetatik abiatuta, egosteko teknikak kontrolatuta, eta piezen dekorazio-eta akabera-teknikak aplikatuta
- > Azken produktuak dekoratzea eta konposatzea salmenta, erakusketa eta lehiaketetarako, egungo eta etorkizuneko eskariaren kontsumoa sustatuz.
- > Okintzako eta artisau-opilgintzako produktu erdibukatuak eta amaituak aztertzea eta dastatzea, eta azkar ezarritako analisi- eta kontrol-parametroekin lotzea.
- > Bezeroei okintzako eta artisau-opilgintzako produktuak uztartzea eta gomendatzea, lagundu eta osa ditzaketen sukaldaritzako produktuekin eta elaborazioekin lotuz.
- > Elaborazioen etiketatze-araudia bermatzea, elikagaien kontsumoan eta dastatzean alergiak, intolerantziak eta intoxikazioak saihestuz.
- > Produktzio-prozesuan laneko arriskuen prebentzio-neurriak eta protokoloak aplikatzea, pertsonen, lan-ingurunearen eta ingurumenaren kalterik ez egiteko.