

OKINTZA ETA GOZOGINTZA

 GAZTELERA



TITULAZIO OFIZIALA

- > 2.000 ORDU.
- > 2 IKASTURTE AKADEMIKO.



GAITASUN PROFESIONALAK

- > Okintzako, opilgintzako, gozogintzako krema, masa eta pasta mota oro manipulatzeko, prestatzea, kontserbatzea eta aurkeztea.
- > Jatetxeko postreak prestatzea eta aurkeztea.
- > Gozogintzako, izozkizko, txokolatzeko produktuak eta beste elaborazio batzuek prestatzeko operazioak burutzea eta kontrolatzea.
- > Lehengaien eta gai osagarrien zein amaitutako produktuen hornidura, biltegitratzea eta banatzea kontrolatzea.
- > Une orotan segurtasun eta higiene arauak eta praktikak jarraitzea.



SARTZEKO BALDINTZAK

DBH graduatua / LH I / 2. BUP / Oinarrizko Lanbide Heziketa zikloa edo Erdi Mailako zikloetara sarbide froga.

IKASKETA PLANA

1. IKASTURTEA

- > Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena.
- > Okintzako eta opilgintzako elaborazioak.
- > Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak.
- > Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak.
- > Enplegarritasunerako ibilbide pertsonala I.
- > Produkzio-sektoreei aplikatutako digitalizazioa.
- > Dual orokorra (praktikak enpresan).

2. IKASTURTEA

- > Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak.
- > Lantegiko produktuak.
- > Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmentak.
- > Jatetxe-arloko postreak.
- > Elikagaien industrietako biltegitako lanak eta kontrola.
- > Ingeles profesionala.
- > Enplegarritasunerako ibilbide pertsonala II.
- > Produkzio-sistemari aplikatutako iraunkortasuna.
- > Proiektu intermodularra.
- > Hautazko modulua(k).
- > Dual orokorra (praktikak enpresan).

LAN IRTEERAK:

- > Okina.
- > Gozogilea.
- > Izozkigilea.
- > Jatetxeko gozogilea.

Osatu zure formakuntza

ERDI MAILAKO BESTE HEZIKETA ZIKLO BAT (2. MAILAKO D GRADUA):

- Sukaldaritzeta eta Gastronomía.
- Sukaldaritzako Zerbitzuak.

DIRUZ LAGUNDUTAKO ZIURTAGIRI PROFESIONALA

ZUZENEAN GOI MAILAKO ZIKLOETARA:

- Sukaldaritzeta zuzendaritza.
- Turismo Ostatuena Kudeaketa.



Titulazio bikoitza:

BI TITULAZIO HIRU URTETAN

- > Okintza eta gozogintza teknikaria (2 urte)
- > Retail sektoreko freskoetako espezialista (1 urte)
- > Okintzan eta artisau-opilgintzan espezialista

Enpresa laguntzaileetan praktikak:

CASA ARAMENDIA, S.L., GROSPAN, JOSE ARRUTI ALKAIN (PASTELERÍA ARRUTI), MARCELA HARSICH Y OTRO C.B. (PASTELERÍA MEYVI), OGITXU OKINDEGIA, S.L., PASTELERÍA CANDY, C.B., SARA HERNÁNDEZ MARTÍN (ALKHEMI LABORATORY), GROSPAN, S.L., LUQUE PASTELERÍA GOURMET, PANADERÍA ANTZIOLA, S.L., PANIFICADORA HERNANI, S.L., THE LOAF BAKERIES, ...