

SUKALDARITZA ZUZENDARITZA

- 1) B EREDUA: GAZTELERA + EUSKARA
2) GAZTELERA

ETHAZI IKASTEKO EREDUA
GOI MAILAKO ERRENDIMENDURAKO ZIKLOA



TITULAZIO OFIZIALA

- > 2.000 ORDU.
- > 2 IKASTURTE AKADEMIKO.



GAITASUN PROFESIONALAK

- > Sukaldeko produkzioa antolatu eta zuzentzea.
- > Ostalaritzako establezimenduetako zerbitzuak antolatu eta zuzentzea.
- > Ostalaritzako establezimenduetako eskaintzak eta baliabideak zehaztea.
- > Helburu ekonomikoak beteaz, hornikuntza, produkzio eta zerbitzuko jarduerak kontrolatzea.
- > Ostalaritzako establezimendu baten produktu eta zerbitzuak merkaturatzea.
- > Ezarritako kalitate protokoloak jarraitzea, higiene, lan arriskuen aurreikuspena eta ingurugiroaren babesari buruzko arauen arabera jokatz.
- > Denbora eta espazioan atzeratutako banaketaren sistemak antolatzea; sukalde zentralak.
- > Produkzioko prozesuak kontrolatu eta erregistratzea, kudeaketa informatikako programak eta informazioaren trukaketarako web tresnak erabiliz.



SARTZEKO BALDINTZAK

Batxilergoa / LH II / UBI / Erdi mailako zikloa / Goi mailako zikloetara sarbide frog.

Osatu zure formakuntza

BESTE GOI MAILAKO HEZIKETA ZIKLO BAT (3. MAILAKO D GRADUA):

- Ostatu Turistikoen Kudeaketa
- Dietetika.

DIRUZ LAGUNDUTAKO ZIURTAGIRI PROFESIONALA

ESPEZIALIZAZIO IKASTAROAK:

- Retail sektoreko freskoetako espezialista programa.
- Okintzan eta Artisau-opilgintzan espezializazioa



IKASKETA PLANA

1. IKASTURTEA

- > Sukaldeko aurreelaborazio eta kontserbazio-prozesuak.
- > Sukaldaritza-elaborazioko prozesuak.
- > Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa.
- > Lehengaien hornikuntzaren kontrola.
- > Ingelesa.
- > Enplegarritasunerako Ibilbide Pertsonala I (EIP).
- > Produkzio-sektoreei aplikatutako digitalizazioa.
- > Dual orokorra (praktikak enpresan).

2. IKASTURTEA

- > Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak.
- > Sukaldeko produkzioaren kudeaketa.
- > Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa.
- > Gastronomía eta nutrizioa.
- > Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza.
- > Enplegarritasunerako Ibilbide Pertsonala II (EIP).
- > Produkzio-sistemari aplikatutako iraukortasuna.
- > Proiektu intermodularra.
- > Hautazko modulua(k)
- > Dual orokorra (praktikak enpresan).

LAN IRTEERAK:

- > Elikagai eta edarien zuzendaria.
- > Sukaldeko zuzendaria.
- > Produkzio burua sukaldarian.
- > Sukalde burua.
- > Sukaldeko bigarren burua.
- > Catering jardueretako burua.
- > Atalburua.
- > Sukaldaria.
- > Ekonomato eta bodega arduraduna.
- > Areto burua.



Titulazio bikoitza:

BI TITULAZIO HIRU URTETAN

- > Sukaldaritza zuzendaritza goi teknikaria (2 urte)
- > Retail sektoreko freskoetako espezialista (1 urte)
- > Okintzan eta artisau-opilgintzan espezialista

Enpresa laguntzaileetan praktikak:

HOTELES Y TERMAS, S.A. (LA PERLA), RESTAURANTE ATALAIA, KASKAZURI, S.L., RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGI, MATTEO JATETXEA, RESTAURANTE KMO, ARATZ, C.B., RESTAURANTE ASTELENA, BODEGÓN ALEJANDRO, FAGOLLAGA, C.B., FELIX MANSO IBARLA JATETXEA, RESTAURANTE ZAZPI, DIVINUS CATERING, ...