

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	JATETXEKO HORNIKUNTZA-SISTEMAK ETA <i>MISE EN PLACEA</i>	Iraupena	40
		Berariazkoa	
Kodea	UF0258		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Jatetxe-zerbitzuak	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Jatetxean zerbitzatzea.	Iraupena	130
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Jatetxeko zerbitzua eta bezeroarentzako arreta	Iraupena	50
	Jatetxeko fakturazioa eta jarduera-itxiera	Iraupena	40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC1052_2: JANGELAN ELIKAGAIK ETA EDARIAK ZERBITZATZEKO PROZESUAK GAUZATZEA gaitasun-ataleko LB1 lanbide-burutzapenarekin.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Jeneroaren eta materialen barne-hornikuntza eta altzari eta ekipoen prestakuntza jangelako elikagai eta edarien zerbitzuari lotutako eguneroko lan-planen edo zerbitzu-aginduen arabera egitea.

EI1.1 Jangelako zerbitzu jakin baterako zer altzari, lanabes, tresna, edari, hasierako eta osagarri behar diren hautematea.

EI1.2 Barne-hornikuntzako prozesuak gauzatzeko behar diren dokumentuak betetzea.

EI1.3 Jeneroaren, materialen eta zenbait elaborazioaren barne-hornikuntza aurrez ezarritako ordenan eta denboran eta araudi higieniko-sanitarioa aplikatuz egitea.

EI1.4 Gordetzeko edo kontserbatzeko zonak identifikatzea, eta jenero-motaren arabera aukerarik onena zein den justifikatzea.

EI1.5 Jeneroa hornitzeko prozesuan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintotasunez jardutea.

A2: Instalazioak eta ekipoa prest jartzeko eta mahaiak eta elementu euskarriak muntatzeko prozesuak deskribatzea eta antolatzea, eta jatetxeko zerbitzu aurreko gainerako eragiketak egitea.

EI2.1 Jangelan zenbait zerbitzu-mota emateko ekipoa, tresnak eta altzariak identifikatzea, eta haien ezaugarriak eta aplikazio posibleak deskribatzea.

EI2.2 Jangelako zerbitzuetarako prestatze-prozesua deskribatzea.

EI2.3 Jatetxeak dekoratzeko erabiltzen diren baliabide nagusiak identifikatzea eta haien ezaugarriak zehaztea.

EI2.4 Zerbitzu-motaren eta jatetxe-arloko formularen arabera egokienak diren dekorazio-baliabideak hautatzea eta aplikatzea.

EI2.5 Mahaiak, elementu euskarriak, lanabesak eta beharrezko beste tresna batzuk muntatzeko eragiketak antolatzea, instalazioak jangelan zerbitzua emateko moduan egon daitezen.

EI2.6 Altzariak, dekorazio-elementuak, tresnak eta, dagokienean, sukaldaritza-elaborazioak oro har muntatzeko konbinazioak edo alternatibak hautematea, eta haien gauzatzea justifikatzea eta proposatzea.

Edukiak

1. Jatetxea:

- Jatetxe tradizionala establezimendu eta sail gisa.
 - Ezaugarriak.
 - Kokapena
 - Neurriak
 - Girotea.
 - Aireztapena.
 - Garbitasuna.
 - Argiztapena.
 - Intsonorizazioa.
- Jatetxe-moten definizioa, ezaugarriak eta antolamendu-ereduak.
- Jatetxeko jangeletako profesionalen oinarrizko gaitasunak.

2. Materialen, ekipoen eta lehengaien barne-hornikuntza:

- Jatetxearen beharrak zehaztea:

- Altzariak.
- Lanabesak.
- Tresnak.
- Edariak: motarik ohikoenak.
- Lehengaiak: motarik ohikoenak eta haien nutrizio-balioa.
- Osagarriak.
- Barne-hornikuntzan erabiltzen diren dokumentuak eta haien ezaugarriak.
 - Eskaerak.
 - Eguneko lehengai-kontsumoen parteak.
 - Inbentarioak.
- Barne-hornikuntzako beharrak detektatzeko erabiltzen diren sistemak.
 - Inbentarioak.
 - Eguneko lehengai-kontsumoen parteak.
- Esku hartzen duten sailak.

3. Hornigaiak jasotzea eta biltegitratzea.

- Merkantziak jasotzea: kalitatea eta kantitatea kontrolatzeko sistemak.
- Lehengaiak eta edariak ikuskatzea, kontrolatzea, banatzea eta biltegitratzea.
- Dokumentu-erregistroak.
 - Albaranak.
 - Fakturak.
- Biltegitratzeko edo kontserbatzeko sistemak eta ordenatzeko irizpideak.
- Behar bezala ez biltegitratzeagatiko jenero-galeren edo -kaltetzeen kausak.
- Stockak kontrolatzea.

4. Jatetxearen *mise en place*:

- Instalazioak egokitzea.
- Makinak eta ekipoa prest jartzea.
- Eguneroko zerbitzu-aginduak. Erreserba-liburua.
- Jatetxeko hornidura: motak, ezaugarriak, kalitateak, kantitateak.
- Erabilera eta prestakuntza edo berrikustea/garbiketa, zerbitzurako.
 - Baxera.
 - Mahai-tresnak
 - Beirateria.
 - Mahai- eta ezpain-zapiak.
 - Beste batzuk
- Jatetxeko altzariak: ezaugarriak, motak, kalitateak, erabilera eta banaketa.
- Era guztietako zerbitzuetarako mahaia muntatzeko arau orokorrak.
- Jantokiko dekorazioa: loreak eta beste osagarri batzuk.
- Jantokiko giroa: musika.

Eguneko menua, menu gastronomikoa eta iradokizunak bezeroarentzako informazio gisa.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpideak

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta -eremu bereko 1. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana
- 25 urtetik gorakoentzako eta/edo 45 urtetik gorakoentzako unibertsitatera sartzeko proba gainditu izana.
- Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagupenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Jatetxe-zerbitzuak