

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	OREZ ETA PASTAZ EGINDAKO PRODUKTUEN ELABORAZIOA ETA AURKEZPENA	Iraupena	60
		Espezifikoa	
Kodea	UF1096		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Postregintza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Postregintzako produktuak	Iraupena	180
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Sukaldeko postreen elaborazio eta aurkezpena	Iraupena	60
	Izozkien elaborazioa eta aurkezpena.	Iraupena	60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0710_2: OREZ ETA PASTAZ EGINDAKO PRODUKTUAK, SUKALDEKO POSTREAK ETA IZOZKIAK EGITEA ETA AURKEZTEA gaitasun-ataleko LB1 eta LB5 lanbide-burutzapenekin, ore eta pastaz egindako produktuei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Orez eta pastaz egindako produktuaren elaborazio-prozesuak egitea, prozesu bakoitzari dagozkion teknikak aplikatuz.

E1.1 Orez eta pastaz egindako produktu esanguratsuak elaboratzeko egitura teknikoa deskribatzea, eta elaborazio-faserik garrantzitsuenak, motak eta lortzen diren emaitzak azaltzea.

E1.2 Lehengaien eta oinarriko elaborazioen barne-hornikuntzako beharrak hautematea, postregintzako ekoizpen-plan jakinei aurre egiteko, eta dagozkien eskaerak betetzea.

E1.3 Dagozkien ekoizpen-planak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak identifikatzea, eta egokienak aukeratzea.

E1.4 Lortutako produktuak biltegitratzeko/kontserbatzeko metodoak edo tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

A2: Orez eta pastaz egindako produktuarentzako dekorazioak diseinatzea eta egitea, eta erakustokiak muntatzea teknika grafiko eta dekorazio-teknika egokiak aplikatuz.

E1.2.1 Dekoratzeko moduak edo motiboak aukeratzea edo pentsatzea, sormena eta irudimena erabiliz.

E1.2.2 Bozetoak edo modelo grafikoak egiteko teknika grafiko egokiak aukeratzea.

E1.2.3 Diseinuko aldaketak hautematea, tamaina, erabiliko diren lehengaiak, forma, kolorea eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta.

E1.2.4 Bozetoak edo modelo grafikoak behar diren teknikak aplikatuz egitea.

A3: Orez eta pastaz egindako produktuei akabera emateko eta haien apaintzeko eragiketarako egitea, haien definizioa, egoera eta, hala badagokio, zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobea izan dadin.

E1.3.1 Akabera-beharrak justifikatzea, produktuaren definizioa, zerbitzu-mota, jasotako jarraibideak edo, hala badagokio, merkaturatzeko modalitatea aintzat hartuta.

E1.3.2 Beharrezko dekorazio-eragiketarako egitea, aurrez finkatutako kalitate-estandarra betetzen duen produktu amaitua lortzeko.

Edukiak

1. Pastelgintzako eta postregintzako ekipoak eta instalazioak.

- Pastelgintzan eta postregintzan erabiltzen diren makina, bateria, tresna eta erreminta espezifikokoak. Deskribapena, sailkapena, kokapena, banaketa eta erabiltzeko eta mantentze-lanetarako prozedurak.
- Ekipoak abiarazteko, erregulatzeko eta gelditzeko prozedurak: oinarriak eta ezaugarriak.
- Ekipo eta instalazioen lehen mailako mantentze-lanak.
- Hondakinak desagerraraztea.

2. Aplikazio anitzeko oreak eta pastak lortzea

- Oreak eta pastak lortzeko faseak antolatzea eta sekuentziatzea.
- Latak eta moldeak prestatzea.
- Oreak eta pasta egostea: labekitzea, frijitzea, zartaginean edo plantzan.
- Lortutako produktuak hoztea eta/edo kontserbatzea.

3. Hostoreak.

- Lehengaiak: irina, koipekia, ura eta gatzia.
- Hostorea egiteko prozesuaren oinarriak: oratzea, iraultzea, hostorea elaboratzeko metodoak.
- Hostore-motak:

- Hostore arrunta.
 - Hostore inbertitua.
 - Hostore azkarra.
 - Erdia/erdia hostorea.
 - Hostoreekin egiten diren elaborazio nagusiak: palmerak, begiztak, tututxoak, milorriak eta beste batzuk.
- 4. Ore irabiatuak edo harrotuak, galdarraztatuak eta azukredunak.**
- Elaborazio-prozesuak.
 - Ore irabiatuekin egiten diren elaborazio nagusiak:
 - Lurrunetan egositako bizkotxoak: kaputxina eta bizkotxo inperiala.
 - Bizkotxo arinak: aparrezkoa edo paperekoa.
 - Bizkotxo superarinak: xaflak eta biltzeko bizkotxoak.
 - Bizkotxo astunak: genoarra, Gioconda, frantxipana, errusiarrak, Sacher, madalenak eta beste batzuk.
 - Choux pasta.
 - Ore galdarraztatuen elaborazio-prozesua eta oinarria.
 - Choux orearekin egiten diren pieza nagusiak: esne-gainezko mokadutxoak, aire-kauserak, dukesak, tximistak, *eclair*ak eta beste batzuk.
 - Ore azukredunak elaboratzeko prozesu orokorra: osagaiak, teknikak eta jarraitu beharreko urratsak.
 - Ore azukredunekin egiten diren elaborazio nagusiak:
 - Mahukaz egiten diren pastak: katu-mihiak, pasta kizkurtoak, te-pastak, txirbilak, kokozko pastak eta beste batzuk.
 - Pasta lehorrak: sableux oreak, ore hautsi gozoa eta gazia, briséé oreak, flora oreak eta pasta espainiarrak: mazapana, mantekatuak eta polboroiak.
 - Baba-au-rhum eta savarin pastak.
- 5. Ore frijituak.**
- Osagaiak eta teknikak.
 - Elaborazio-prozesuak.
 - Ore frijitu nagusiak: txurroak, San Espeditoren hezurak, Orly pasta, pestiñoak eta bartolilloak, loreak eta beste batzuk.
- 6. Pastelgintza- eta postregintza-produktuen dekorazioa.**
- Pastelgintza- eta postregintza-produktuen dekorazioa. Oinarrizko konbinazioak eta arauak. Emaitzen kontrola eta balorazioa.
 - Erabilera- edo kontsumo-unearen eta elaborazioaren ezaugarrien arabera kontserbazio- beharrak identifikatzea.
 - Egin litezkeen konbinazioak probatzea eta ebaluatzea.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

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: Postregintza.