

SUKALDARITZAKO ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA

ERDI MAILAKO
HEZIKETA ZIKLOA
TITULAZIO OFIZIALA

2 URTE
2.000 ORDU



Sukaldaritza
eskola
Aiala

ELIKAGAI-MANIPULATZAILE TXARTELA LORTUKO DUZU
ESKOLAN, TXARTEL HORI EMATEKO HOMOLOGATUTA BAIKAUDE

PRAKTIKAK: Aiala jatetxean zikloak irauten dituen bi urteetan.

Sukaldari-lanbiderako trebatu nahi baduzu, eman izena!

[Jarri gurekin harremanetan!](#)

AIALA 
KARLOSARGUÑANO

SUKALDARITZAKO ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA

Sukaldari-lanbidea baldintza egokietan garatzeko trebatu zaitez: aurretiazko prestaketa, antolaketa, kontserbatzea, amaitzea/aurkeztea eta sukaldaritzaprestaketa mota orotako zerbitzua gauzatzea.

BALDINTZA AKADEMIKOAK

Erdi-mailako ziklo edo moduluetara sartzeko, gutxienez honako baldintzetako bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatutitulua edo goi-mailako ikasketa-maila izatea.
- Oinarrizko lanbide-titulua izatea (oinarrizko lanbide-heziketa).
- Teknikariaren edo teknikari laguntzailearen titulua edo baliokidea izatea ondorio akademikoetarako.
- Batxilergo Bateratu Balioanizduneko (BBB) bigarren maila gainditu izana.
- Erdi-mailako heziketa-zikloetara sartzeko proba gainditu izana (gutxienez hamazazpi urte beteta izan beharko dira proba egiten den urtean).
- 25 urtetik gorakoentzako unibertsitatera sartzeko proba gainditu izana.

Atzerriko ikasleentzat:

Jatorrizko herrian burututako Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako ikasketak hemengo Hezkuntza Departamentuan homologatzeko prozesuaren kudeaketa egina izatea.



TITULAZIO
OFIZIALA



DATAK
2025ko irailetik 2027ko ekaina arte



ORDUTEGIA
Astelehenetik ostiralera
(8:30etatik 14:00etara – 9:00etatik 16:00etara)
Praktikak jotetxean



IRAUPENA
2 urte (2.000 ordu)

MODULUAK-IRAKASGAIAK

Heziketa ziklo honetako lanbide moduluak hauek dira:

1. LEHEN IKASTURTEA
 - Enpleagarritasunerako ibilbide pertsonala I.
 - Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
 - Sukaldaritzako teknikak.
 - Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak.
 - Elikagaien manipulazioko segurtasuna eta higiena.
 - Dual orokorra: praktikak enpresetan.
2. BIGARREN IKASTURTEA
 - Azkenburuak jotetxeetan.
 - Sukaldaritzako produktuak.
 - Enpleagarritasunerako ibilbide pertsonala II.
 - Digitalizazioa ekoizpen-sektoreei aplikatuta.
 - Jasangarritasuna ekoizpen-sistemari aplikatuta.
 - Proiektu Intermodularra.
 - Ingeles profesionala.
 - Dual orokorra: praktikak enpresetan.



PROFESIONAL HAU HONAKOA EGITEKO GAI IZANGO DA:

1. Sukaldaritzako lanak eta prestaketak egin.
2. Lehengaiei aplikatu behar zaizkien aurretiazko prestaketa-eta/edo birsortze-prozesuak egin.
3. Prestaketak apaindu eta/edo bukatu.
4. Genero edo sukaldaritzaren prestaketa bakoitza ontziratze eta/edo kontserbatze prozesuak egin.
5. Sukaldeko produktzioarako premiak ezarri.
6. Lehengaiak jaso, biltegiratu eta banatu.
7. Lantokia prestatu, lekuak, makineria, erremintak eta tresnak prestatu.
8. Laneko eta ingurunean, higiegi eta kalitate segurtasun-protokoloak aplikatu produktio-prozesu osoan.

IRAKASKUNTZA HAUTAN HONAKO HAUEK LORTZEKO BEHAR DIREN EZAGUTZAK ERE BILTZEN DIRA:

- Lan-arriskuak prebenitzeko oinarritzeko mailako jarduerak gauzatu.
- Elikagai-manipulatzailerako txartela lortzen da, eskola txartel hori emateko homologatuta baitago.

IKASKETAK AMAITZEAN, IKASLEAK AUKERA HAUEK IZANGO DITU:

LAN EGIN:

Ostalaritza-sektoreko enpresetan eta sukaldaritzaren azpisektoreko establezimenduetan, elikagaiak aurretik prestatzeko eta egiteko prozesuak, eta, hala badagokio, elikagai-zerbitzuak gauzatzen dituztenetan; elikagai gordinak aurretik prestatzen eta merkaturatzen dituzten establezimenduetan; janari prestatuetan espezializatuta dauden dendetan; elikagai-produktuak eta bestelakoak biltegiratzen, ontziratzen eta banatzen dituzten enpresetan.

IKASTEN JARRAITU:

- Lanbide-espezializazioko ikastaroak.
- Goi-mailako zikloak lortzeko proba egiteko prestaketa.
- Erdi Mailako Lanbide Heziketako beste ziklo bat, moduluen baliozkotzeak ezartzeko aukera izanik, indarreko legediaren arabera.
- Batxilergoa modalitate guztietan.

AIALAN IKASTEN JARRAITU:

- Gastronomian Masterra. Maila altuko graduondokoa.

IRTEERAK:

- Sukaldaria.
- Partidaburua.
- Janarien eta edarien produktio eta zerbitzu-unitateen ekonomatoko langilea.





PRAKTIKAK

Praktikak Aiala jatetxean eta derrigorrezko praktikak inguruko jatetxe ospetsuetan hezikleta zikloak irauten dituen bi urteetan zehar.

Zatoz Hitzordua eskatu

Deitu 943 134 600 telefonora eta hitzordua eskatu.

Nafarroa etorbidea, 61 - 20800 Zarautz

AIALA 
KARLOSARGUIÑANO