

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!](#)

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 unibertsitatara sartzeko proba gainditu izana.

Atzerriko ikasleentzat:

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



TITULAZIO
OFIZIALA



DATAK
2023ko irailetik 2025eko ekaina arte



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



IRAUPENA
2 urte (2.000 ordu)

MODULUAK-IRAKASGAIAK

Heziketa ziklo honetako lanbide moduluak hauek dira:

1. LEHEN IKASTURTEA
 - Eskaintza gastronomikoak, 99 ordu.
 - Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa, 297 ordu.
 - Sukaldaritzako teknikak, 330 ordu.
 - Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak, 165 ordu.
 - Elikagaien manipulazioko segurtasuna eta higiena, 66 ordu.
 - Ingeles teknikoa, 33 ordu.
2. BIGARREN IKASTURTEA
 - Azkenburuak jatetxeetan, 168 ordu.
 - Sukaldaritzako produktuak, 294 ordu.
 - Prestakuntza eta lanbide-orientazioa, 105 ordu.
 - Enpresa eta ekimen ekintzailea, 63 ordu.
 - Prestakuntza lan-zentroetan, 380 ordu.



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 sukaldaritzak-prestaketa bakoitza ontziratze eta/edo kontserbatzeko prozesuak egin.
5. Sukaldeko produkzioarako premiak ezarri.
6. Lehengaiak jaso, biltegitatu eta banatu.
7. Lantokia prestatu, lekuak, makineria, erremintak eta tresnak prestatu.
8. Laneko eta inguruneak, higiene eta kalitate segurtasun-protokoloak aplikatu produkzio-prozesu osoan.

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

- Lan-arriskuak prebenitzeko oinarritzko mailako jarduerak gauzatu.
- Elikagai-manipulatzailerik 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 biltegitatzen, 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 produkzio eta zerbitzu-unitateen ekonomatoko langilea.





PRAKTIKAK

Praktikak Aiala jatetxean hezikleta zikloak irauten dituen bi urteetan zehar eta derrigorrezko praktikak 2. urtean inguruko jatetxe ospetsuetan.

Zatoz Hitzordua eskatu

Deitu 943 134 600 telefonora eta hitzordua eskatu.

Nafarroa etorbidea, 61 - 20800 Zarautz

AIALA 
KARLOSARGUIÑANO