

# SUKALDARITZA FORMAKUNTZA ESKALINTZA

**KARLOS  
ARGUIÑANOREN  
SUKALDARITZA  
ESKOLA**

1996. urtetik



**Sukaldaritza  
eskola  
Aiala**

**SUKALDARITZAKO ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA.**  
ERDI MAILAKO HEZIKETA ZIKLOA. TITULAZIO OFIZIALA.

**GASTRONOMIAN MASTERRA.**  
MAILA ALTUKO GRADUONDOKO IKASKETAK. IKASTARO PRIVATUA.

**SUKALDARITZARI ETA GOZOGINTZARI BURUZKO  
UDAKO IKASTAROA.**  
ONGI ETORRI SUKALDARIZALE. 15 URTETIK GORAKOENTZAT.

# SUKALDARITZA FORMAKUNTZA

## AUKERAK

### ESKOLA

Karlos Arguiñanoren Aiala sukaldaritza eskola gizartearen nahiei erantzuteko bokazioarekin jaio zen 1996. urtean, Zarautz bezalako ingurune gastronomiko pribilegiatu batean. Modernitatea eta tradizioa uztartuz, pertsona ugari trebatzen ditugu gastronomiaren mundu liluragarrian, baita esperientzia dutenei hobetzen lagundu ere.

Kualifikatutako profesional-talde eder batek, sukaldaritza eta gozogintzako teknika eta elaborazioak ikasten eta garatzen laguntzen diete ikasleei. Sukaldaritzarekiko duten maitasuna islatuz, ilusioz eta arduraz irakasten dute.

### INSTALAZIOAK

Eskolak instalazio modernoak ditu. Kalitatezko formakuntza eskaintzeko guztiz ekipatutako espazio zabalak. Gela hotz bat, sukalde bero bat, gozogintzako obradore bat eta erabilera anitzeko areto bat. Klase praktikoetarako areto nagusi bat ere badago, bertan gastronomia eta elikagaien sektoreko profesionalek 'Master Class' ikastaroak ematen dituzte. Gainera, kafetegi bat eta 40 lagunentzako lekua duen jantoki zoragarri bat ere badaude, eguneroko praktiketarako.

### KULTURA GASTRONOMIKOA

Karlos Arguiñano izan zen 70eko hamarkadako euskal sukaldaritza berriaren bultzatzaile eta sortzaileetarikoa bat. Mugimendu horrek errezeta-liburu tradizionala berrikusi eta aldatu zuen, eta gaur egun abangoardiakoa izaten jarraitzen duen sukaldaritza-iraultza eragin zen.

Sukaldaritza, jakigintza eta gozogintza ikasketak topatuko dituzu geurean. Euskal sukaldaritza berria eta betikoa uztartzen ditugu, baita nazioarteko erreferentziazko sukaldaritza geureratu ere. Zure ikaskuntzan eta trebetasunen hobekuntzan laguntzeko gaude.

**Zatoz gastronomia-kultura gure eskutik ezagutzera eta gozatzera!**

*Euskal  
sukaldaritza  
berria*

*Betiko  
sukaldaritza*

*Nazioarteko  
erreferentziazko  
sukaldaritza*



# SUKALDARITZAKO ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA.



ERDI MAILAKO  
HEZIKETA  
ZIKLOA.  
TITULAZIO  
OFIZIALA.

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

- **2 urte.** 2.000 ordu.
- **Elikagai-manipulatzaille txartela** eskolan bertan, txartel hori emateko homologatuta.
- **Praktikak** Aiala Jatetxean zikloak irauten dituen bi urteetan.

# GASTRONOMIAN MASTERRA.

MAILA ALTUKO  
GRADUONDOKO  
IKASKETAK.  
IKASTARO  
PRIBATUA.



Zure sukaldaritza teknikak eta jakigintza hobetuko dituzu, euskal sukaldaritza berriaren, betikoaren eta nazioarteko erreferentziako sukaldaritzaren ezagutzak uztartuz. Aiala Jatetxean praktikak egiteko aukera izango duzu, eta, osagarri gisa, asteburuetakoko borondatezko praktikak burutzeko aukera izango duzu jatetxe ospetsuetan.

- **Plaza mugatuak.** Gehienez **12 ikasle.**
- **Master Class** eta **bisita profesionalak** gastronomia eta elikagaien alorrean.
- **Praktikak:** Karlos Arguiñano jatetxea, Akelarre, Elkano, Martín Berasategui, Etxebarri, Narru, Kokotxa, Kaia, Azurmendi, Fagollaga eta lurraldeko beste jatetxe ospetsu askotan.

# SUKALDARITZARI ETA GOZOGINTZARI BURUZKO UDAKO IKASTAROA.



ONGI ETORRI  
SUKALDARIZALE.  
15 URTETIK  
GORAKOENTZAT.

Sukaldean jaki gozo nahiz gazi goxoak prestatzen ikasi nahi duzu?

Sukaldaritzako oinarriak ikasteaz gain, sukaldean moldatzeko errezeta-liburu eraginkor eta anitza lortuko duzu, ondoren zureekin gastronomiaz gozaten jarrai dezazun.

- Gehienez, **16 lagun.**
- Parte hartzailea eta **praktikoa.**
- Ikasle bakoitzak landutako platerak dastatuko ditu eta etxera eramateko aukera izango du.

# Karlos Arguiñanoren Sukaldaritza eskola

## MASTER CLASS

Sektoreko profesionalak emandako klaseak. 15 inguru.

## PRAKTIKAK

Aiala jatetxean eta gure lurraldeko jatetxe ospetsuetan.

Zatoz  
Hitzordua  
eskatu

Deitu 943 134 600 telefonora eta hitzordua eskatu.

Nafarroa etorbidea, 61 - 20800 Zarautz