

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	POSTREGINTZAKO ESKAINTZAK, BARNE-HORNIKUNTZA ETA KONTSUMOEN KONTROLA	Iraupena	60
Kodea	MF0709_2		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Postregintza	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Pastelgintza-postregintzako ore eta pasten elaborazioa (zeharkakoa)	Iraupena	80
	Pastelgintza-postregintzako elaborazio osagarriak (zeharkakoa)		40
	Orez eta pastaz egindako produktuen elaborazioa eta aurkezpena		60
	Sukaldeko postreen elaborazio eta aurkezpena		60
	Izozkien elaborazioa eta aurkezpena.		60
	Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumenaren babesa (Zeharkakoa)		60
	Postregintzako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		80

A atala: GAITASUN-ERREFERENTEA

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0709_2: POSTREGINTZAKO ESKAINTZA ERRAZAK DESKRIBATZEA, BARNE-HORNIKUNTZAZ ARDURATZEA ETA KONTSUMOAK KONTROLATZEA

B atala: AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Jatetxe-arloko sektorea aztertzea, beste enpresa edo arlo batzuekiko harremanak aintzat hartuz.

EI1.1 Elikagaien eta edarien establezimendu edo atalen bereizgarri diren sailak eta azpisailak deskribatzea, eta sail arteko harremanak azaltzea.

EI1.2 Beste enpresa batzuekin edo ostatu-arloko beste atal edo sail batzuekin dituzten kanpo-harremanak deskribatzea.

EI1.3 Ekoizpen- edo zerbitzu-jardueretan sortzen diren kanpo- eta barne-dokumentuak, informazio-mota eta zirkuituak deskribatzea.

A2: Postregintzako eskaintzak aztertzea eta definitzea, eta haien arteko aldeak aintzat hartzea.

EI2.1 Elikagai-taldeak aztertzea eta haien ekarpen nutritiboak azaltzea.

EI2.2 Postregintzako eskaintzak deskribatzea, haien osagaiak, ezaugarriak eta kategoria adieraziz.

EI2.3 Postregintzako eskaintzak ostalaritza-establezimenduen jatetxe-arloko formulekin erlazionatzea, indarrean den araudiaren arabera.

EI2.4 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkan establezimendu-mota baterako, behar diren datuak izanda:

- Behar tipoen ondoriozko aldagaiak —dietetikoak, ekonomikoak, aukerari nahiz gustuei dagozkienak eta postregintzako eskaintzak prestatzeko aintzat hartu behar diren beste batzuk— identifikatzea eta aztertzea.
- Postregintzako eskaintza dietetikoki orekatuak, askotarikoak eta kalitatekoak osatzea, eta modu eta termino egokietan eta ezarritako helburu ekonomikoekin datu etorri aurkeztea.

A3: Elikagaien eta edarien ezaugarriak definitzea, postregintzako eskaintza jakin batzuk aintzat hartuz.

EI3.1 Ezaugarriak behar bezala definituta dauzkaten postregintzako eskaintza jakin batzuetatik abiatuta eta behar diren datuak izanik:

- Elikagaien eta edarien hornikuntza-beharrak identifikatzea.
- Hautatutako elikagaien eta edarien ezaugarriak aztertzea.
- Postregintzako eskaintza askotarikoak eta kalitatekoak ezartzea, finkatutako helburu ekonomikoekin bat etorri.

A4: Postregintzako eskaintza jakin batzuei lotutako jeneroaren barne-hornikuntzaren beharrak kalkulatzeko, eta eskaera-aginduak idaztea.

EI4.1 Hornikuntza-eskaerak egiteko baliabide dokumentalak eta komunikazio-tresnak identifikatzea, eta erosketa-sailean egiten diren eragiketen zirkuituak deskribatzea.

EI4.2 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten postregintzako ustezko eskaintza edo lan-planetatik abiatuta:

- Jeneroen hornikuntza-beharrak erabakitzea, eta kantiitateak zehaztea.
- Barne-hornikuntzako eskaerak idaztea, baliabide egokiak erabiliz.
- Jenero-beharrak kalkulatzeko eta hornikuntza-eskaerak formalizatzeko, modu eraginkorrean erabiltzea dauden bulegotika-baliabideak.
- Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzea, zorrotasunez tratatuz.

A5: Lehengaien kostuak kalkulatzeko, haiei lotutako postregintzako eskaintzen prezioak zenbatesteko.

E15.1 Lehengaien kostuak lortzeko behar den dokumentazioa azaltzea.

E15.2 Aurrekontuak eta prezioak lehengaien kostuen arabera finkatzeko metodoak deskribatzea.

E15.3 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten postregintzako zenbait eskaintzatik abiatuta:

- Postregintzako produktuen eta lehengaien kostuak lortzea, kalkuluak behar bezala eginez, eta zer dokumentu kontsultatu diren adieraztea.
- Dokumentazio espezifiko formalizatzea.
- Postregintzako eskaintzaren prezioak finkatzea.

E15.4 Dauden bulegotika-baliabideak modu eraginkorrean erabiltzea.

E15.5 Dokumentazioa eta informazioa kontserbatzean segurtasunak duen garrantzia baloratzea, zorrotasunez tratatuz.

Edukiak:

1. Jatetxe-erloto enpresak.

- Establezimendu-motak eta jatetxe-erloto formulak:
 - Pastelgintza tradizionalakoa.
 - Pastelgintza industrialekoa.
 - Pastelgintzako banatzailea.
 - Pastelgintza-produktuak saltzen dituzten establezimenduak.
 - Beste establezimendu batzuk.
- Antolakuntza- eta funtzio-egitura.
- Alderdi ekonomikoak.

2. Postregintzako eskaintzak.

- Postregintzako eskaintzen elementuen eta aldagaien definizioa.
- Eskaintzen plangintza eta diseinua: karta, zuzenean saltzeko edo ostalaritza-arloan saltzeko katalogoak, eta beste batzuk.
- Barne-hornikuntzako beharrak kalkulatzeko eskaintzak prestatzeko.

3. Barne-hornikuntza.

- Ekonomato- eta upategi-saila.
- Erosketa-zikloa.
- Erosketen erregistro dokumentalak.
- Barne-hornikuntzan erabiltzen diren dokumentuak eta haien ezaugarriak.
- Lehengai-beharrak detektatzeko erabiltzen diren sistemak. Barne-hornikuntzako prozesuaren logika.
- Esku hartzen duten sailak edo unitateak.
- Jeneroen, aurreelaborazioen eta oinarriko elaborazioen beharrak hautematea eta kalkulatzeko.
- Biltegiko eskaera formalizatzea eta dagokion tokira eramatea.
- Entrega hartzea eta egiaztatzea.
- Garraiatzea eta biltegitratzea edo dagozkion eremuetan banatzea.
- Stockak kontrolatzea.

4. Kontsumoen eta kostuen kontrola.

- Kostu-motak eta haien definizioa.
- Lehengaien kostuak kalkulatzeko eta dokumentuak erregistratzea.
- Kontsumoen kontrola. Metodoen aplikazioa.
- Prezioaren osagaiak.
- Prezioak finkatzeko metodoak.

5. Nutrizioa eta dietetika postregintzari aplikatuta.

- Elikaduraren eta nutrizioaren arteko aldea.
- Elikagai-talde ezaugarriak zehaztea.
 - Irinak
 - Koipeak
 - Esnea eta esnekiak
 - Arrautza-produktuak
 - Frutak
 - Txokolateak eta estaldurak
 - Fruitu lehorrak
 - Azukreak eta askotarikoak.
- Lehengaien edo produktuen ezaugarri organoleptikoen analisiak.
- Elikagai-talde, haien mantentze eta giza gorputzaren behar energetiko, funtzional eta estrukturalen arteko erlazioa.
- Dietetika-printzipioak aplikatzea hainbat kolektibori zuzendutako postregintzako eskaintzak prestatzean.

- Elikadura kolektiiboaren berezitasunak.

6. Jatetxe-arloko kalitate-kontrola.

- Kalitatea ziurtatzea.
- Ezaugarri bereziak.
- Bezeroak duen kalitatearen kontzeptua.
- Programa, prozedura eta tresna espezifikoak.
- Autokontrol-teknikak. Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen analisia.
- Inputak kontrolatzeko eta prebenitzeko jarduerak.

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: Postreak.