



DEBAGOIENENKO ENPLEGU PLANA

INFORMAZIORAKO TXOSTENA

PRESTAKUNTZA ESPEZIALIZATUA

"SUKALDARI LAGUNTZAILEA"

2013ko MARTXOA

DATU OROKORRAK

Proiektuaren sustatzaile eta kudeatzailea: Debagoieneko Mankomunitatea

Ikastaroa emango duena: Arizmendi Ikastola

Lan Eremua: Debagoieneko eskualdean sukaldaritzaren inguruan dinamika aipagarria dagoela esan dezakegu. Aldiz, prestakuntza arloan ez dago eskaintzarik, ez arautuaren arloan ezta ez-arautuan ere. Ikastaro honekin sektoreak duen esku-lan prestatuaren beharrari erantzutea nahi da. Horregatik, proiektuaren eskaintza, sektorean lana egitea nahi duten langile langabeei zuzendua dago.

Parte hartzaileak: Debagoieneko 12 langabetu.

HELBURUAK

Ikastaro honekin lortu nahi diren helburu garrantzitsuenak hauek dira:

- Ostalaritza sektorean lana egitea nahi duten langile langabetuak prestatzea, profesionalizatzea eta birkualifikatzea.
- Debagoieneko ostalaritza sektoreak eskatzen dituen beharrak asetzea pertsona kualifikatuak eskainiz.
- Lanpostu anitzeko, establezimendu ezberdinek eskatu ditzaketen profilei erantzuteko prestakuntza eskaintzea.
- Eskualdeko hamabi langabetu lan-merkaturatzea.

4.- EGITASMOAREN DESKRIBAPEN OROKORRA

Ikastaroaren edukiak sukaldeko oinarritzko eragiketa egitean zentratuko dira baina jantokien prestaketa eta zerbitzuari dagozkion konzeptuak ere landuko dira.

Horrela, ikastaroa egingo dituzten pertsonak honako konpetentziak landuko dituzte:

Jantoki ezberdinetarako plater eta sukaldatutako desberdinen prestaketa
Ekitaldi, lunch eta pintxo prestaketa eta antolaketa
Taldeentzat elaborazioak eta sukaldatuak
Enpresa eta beste kolektiboentzako eguneko menua
Jaki-edarien zerbitzatzea
Erosketen planifikazio eta kudeaketa

Ikastaroaren Programa

Antolaketa, segurtasuna eta garbitasuna 10 ordu

- Ostalaritzan segurtasun, garbitasuna eta ingurumena babesteko arauen arabera jarduera. Tresneriaren identifikazioa eta erabilera.
- Eskaintza gastronomiko sinpleak definitu, hornikuntza eta kontsumoen kontrola.
- Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa

Saltsa eta goarnizio ezberdinen prestaketa 10 ordu

- Saltsa eta goarnizio ezberdinen prestaketa.

Aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa 15 ordu

- Barazki, egozkari, pasta eta arrozaren aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
- Arrainen, oskoldunen eta moluskuen aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
- Haragi, hegazti eta ehizaren aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.

Oinarrizko elaborazioak eta sukaldaritza teknikak 10 ordu

- Erabilera anitzeko oinarrizko elaborazio eta platerak prestatzea
- Sukaldaritza teknikak.

Oinarrizko kozinatuak produktu ezberdinekin 30 ordu

- Nazioarteko sukaldaritzako plater esanguratsuenak prestatu eta aurkeztea
- Oinarrizko elaborazio eta platerak; entsaladak, barazki, lekale lehorrak, pasta, arroz eta arrautzak.
- Oinarrizko elaborazio eta platerak arrain, oskoldunen eta moluskuekin
- Oinarrizko elaborazio eta platerak haragi, hegazti eta ehizarekin

Gozogintza 10 ordu

- Gozogintzako eta oinarrizko postreen elaborazioak.

Pintxo Prestaketa 5 ordu

- Pintxo Prestaketa

Kontserbazioa eta dekorazioa 5 ordu

- Sukaldatutako produktuak, izozteko prozedurak, hutsuneko enbasatua.
- Plateren dekorazioa eta erakusketa

Zerbitzatzeko prozedurak 3 ordu

- Jaki-edariak zerbitzatzea
- Jatetxe eta tabernako oinarrizko zerbitzua.

Guztira 98 ordu.

Programa honen bidez ikasleriak eguneko menuak prestatzeko ahalmena hartuko du prestaketa fase guztiak menperatuz (erosketa, garbitasuna, zatiketa, prestaketa, kontzerbazioa eta zerbitzuko teknikak).

EGUTEGIA eta ORDUTEGIA





- Lehen eguna: apirilaren 23an.
- Azken eguna: ekainaren 6an

27	28	29	30	31
----	----	----	----	----

APIRILA						
A	A	A	O	O	L	I
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

EKAINA						
A	A	A	O	O	L	I
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAIATZA						
A	A	A	O	O	L	I
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26

	Astelehenetik ostegunera 4 orduko jardunaldiak (9etatik 13etara) 76 ordu
	Manipulatzailer karneta, 7 orduko ikastaroa (ordutegia zehazteko) 7 ordu
	ostiraletan 3 orduko jardunaldiak (9etatik 12etara) 15 ordu
	Jai eguna