

<b>SUKALDARITZA ETA GATRONOMIA</b>		
<b>LANBIDE MODULUA</b>	<b>Ordu- esleipena</b>	<b>Ikasturtea</b>
1. Eskaintza gastronomikoak	99	1.
2. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	297	1.
3. Ingelesa	33	1.
4. Sukaldaritzako teknikak	330	1.
5. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	165	1.
6. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	66	1.
7. Jatetxe arloko postreak	168	2.
8. Sukaldaritzako produktuak	294	2.
9. Laneko prestakuntza eta orientabidea	105	2.
10. Enpresa eta ekimena	63	2.
11. Lantokiko prestakuntza	380	2.
Zikloak guztira	2.000	

<b>Lanbide Profila</b>
Sukaldaria • Sukaldeburua • Gozogilea • Autoenplegua