

| <b>SUKALDARITZA ETA GATRONOMIA</b>                       |                            |                   |
|--|----------------------------|-------------------|
| <b>LANBIDE MODULUA</b>                                   | <b>Ordu-<br/>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 |