



GAZTEN SALMENTA

1, 2, 3 MAILA



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167



www.esnekizentroa.eus

GAZTEN SALMENTA 1, 2, 3 MAILA

1. MAILA__GAZTA ETA ESNEKIEN SALMENTAREN HASTAPENAK

AURRETIKO BETEKIZUNAK

Bat ere ez

NORI ZUZENDUTA

Gaztandegi bat edo gaztak saltzeko gune bat sortzeko proiektu berri baten titularra
Ekoizle/afinatzailea/saltzaile hasiberria.

HELBURUAK

- Esnearen osagaiak ezagutzea
- Gaztaren ekoizpenarekin lotutako animalia-espezieak ezagutzea
- Gazta-familia bakoitzerako ekoizpen-teknologiak ezagutzea

EGITARAUA

- "Terroir" eta bazkak
- Edoskitzea
- Esnea lehengai gisa
- Esnearen tratamenduak
- Gazta-familiak

ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratze-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeko formularioak



Iraupena:
Egun 1 | 4 ordu



Irakaslea:
Malen Sarasua



Matrikula:
190€

GAZTEN SALMENTA 1, 2, 3 MAILA

2. MAILA__GAZTEN SALMENTAREN OINARRIAK

AURRETIKO BETEKIZUNAK

1. mailari buruzko ezagutzak egin izana edo egiaztatu ahal izatea.

NORI ZUZENDUTA

Saltzaile lanetan hasita daudenak
Esperiantzia duten ekoizleak

HELBURUAK

- BJD duten gazta hautaketa baten ezaugarriak ezagutzea
- Ebaketa eta tolesteko teknikak menperatzea
- Produktu-diskurtso bat ematea salmenta-teknikekin
- Esneki eta gazten harrera
- Esneki eta gazten biltegitratzea, produktuen izaeraren, kontserbatzeko metodoaren eta izakinen txandakatzearen arabera.
- Produktuen ezaugarriak sustatzea
- Esnekiak eta gaztak ebaki eta ontziratzea, Higieneko Jardunbide Egokien Gidaren arabera.
- Bezeroari ongietorria eman eta haren beharrak identifikatzea

EGITARAUA

- Gazta eta esneki sorta bat garatzea
- Beira-arasa hoztuaren funtzionamendua
- Saltoki bat muntatzea
- Ebaketa eta tolestea
- Esnekien biltegitratzea eta txandakatzea
- Saltokiaren higiea
- Salmenta-teknikak

ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak eta kasu praktikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratze-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeke formularioak.



Iraupena:
3 egun | 12 ordu



Irakaslea:
Malen Sarasua



Matrikula:
490€

3. MAILA__“MONS ESPERIENTZIA” gazten salmentan

MONS FROMAGER AFFINEUR (Saint Haon le Châtel, Frantzia) enpresaren instalazioetara bisita, Monsek gaztak afinatzeko eta merkaturatzeko duen lanerako modua bertatik bertara ikusteko eta bizitzeko.

NORI ZUZENDUTA

Aurretiko esperientzia duten gaztandegiak eta gaztan espezializatutako dendak.

HELBURUAK

- Gazten afinazioaren oinarriak menperatzea
- Saltokiaren kudeaketaren oinarriak menperatzea
- Antolaketa-tresnak konfiguratzea
- Lanerako ekipamendua maneiatzea
- Esnekien eta gazten aurkezpen erakargarria egitea
- Salmenta-ekimen egokiak inplementatzea.

EGITARAUA

- Afinazio-teknikak aplikatzea
- Kudeaketa-tresnak: inbentarioa, salmenta-prezio baten kalkulua, marjina baten kalkulua, kutxa erregistratzailea, langileen plangintza.
- Langileen kudeaketa: Bezzeroarentzako Arreta zerbitzua
- Gaztagintzako produktuak maneiatzea: gaztandegiko kontserbazioa eta heldutasuna
- Gazta-erretiluak, dastatze-tailerrak.

ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak
- Tailer praktikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratze-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeko formularioak.



Iraupena:
2 egun



Irakaslea:
Laurent MONS

Itzulpengintza
Malen Sarasua
(Leartiker Esneki
Zentroko arduraduna)



Matrikula:
1.500€
+ bidaia- eta
ostatu-gastuak