

**Ikaslearen datuak | Datos del alumno/a**

Ikaslea   Alumno/a	_____
NAN – AIT   DNI - TIE	_____ Tfnoa.   Tfno. _____

**Hurrengo Heziketa Zikloan matrikulatuta | Matriculado en el siguiente Ciclo Formativo**

1.   1.º <input type="checkbox"/> 2.   2.º <input type="checkbox"/>	Zikloaren izen osoa   Nombre completo del ciclo
Egunez   Diurno <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Sukalde Zuzendaritza Goi Zikloa (LOE)</b>
	<b>Ciclo Superior Dirección de Cocina (LOE)</b>

**ESKATZEN DU ondorengo heziketa moduluen baliozkotzea:**

**SOLICITA la convalidación de los siguientes módulos**

- Markatu **X** batez ESKAERA zutabeen eskatu nahi dituzun lanbide-moduluak, kontuan hartuta **ikasturte honetan modulu horietan matrikulatuta egon behar duzula.**
- Adieraz itzazu, halaber, aurreko zikloan gaitutako kalifikaziokoak diren moduluak (*kode, izen eta ordu berberak dituztenak*).

- Marca con una **X** en la columna "SOLICITUD" los módulos profesionales que quieres solicitar, teniendo en cuenta que **debes estar matriculado de ellos en el curso actual.**
- Marca también aquellos módulos que sean de calificación trasladable porque ya los hayas superado en ciclo anterior (*Tengan el mismo código, denominación y horas*).

Kodea Código	Heziketa modulua / Módulo profesional	Egunez Diurno	Eskaera Solicitud	Ebazpena (Bete ikastetxea) Resolución (Rellena Centro)
0179	Ingelesa Inglés	1º		
0496	Lehengaien hornikuntzaren kontrola Control del aprovisionamiento de materias primas	1º		
0497	Sukaldeko aurreelaborazio-eta kontserbazio-prozesuak Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1º		
0499	Sukaldaritza-elaborazioko prozesuak Procesos de elaboración culinaria	1º		
0501	Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	1º		
0503	Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa Gestión administrativa y comercial en restauración	1º		
0506	Laneko prestakuntza eta orientabidea Formación y orientación laboral	1º		
0498	Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2º		
0500	Sukaldeko produkzioaren kudeaketa Gestión de la producción en cocina	2º		
0502	Gastronomia eta nutrizioa Gastronomía y nutrición	2º		
0504	Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2º		
0507	Enpresa eta ekimen sortzailea Empresa e iniciativa emprendedora	2º		

*Ikus dokumentuaren atzealdea | Véase parte trasera del documento*



Hurrengo ikasketak egin dituela AZALTZEN DU EXPONE que ha cursado los siguientes estudios:	Ikasketak lortzeko zentroa Centro de obtención de estudios	
	EGIBIDE-n   En EGIBIDE ( <i>Diocesanar-Jesús Obrero</i> )	Beste zentro batzuetan En otros centros

Horretarako, ikasleak ondorengo dokumentazioa aurkezten du :

- Egindako ikasketa-espeditzea
- Ingeleseko maila ertainaren ziurtagiria (B1)
- Ingeleseko maila aurreratuaren edo goragoko baten ziurtagiria (B2)
- Konpetentzia-atalak
- Laneko Arriskuak Prebenitzeko Ikastaroaren ziurtagiria. Oinarrizko maila (30/50 ordu).

Para ello, el alumno/a presenta la siguiente documentación:

- Expediente académico de los estudios realizados
- Certificado de nivel intermedio (B1) de inglés.
- Certificado de nivel avanzado (B2), o superior de inglés.
- Unidades de Competencia
- Certificado de curso de Prevención de Riesgos Laborales. Nivel básico (30/50h).

Vitoria-Gasteizen, \_\_\_\_\_ ko \_\_\_\_\_ ren \_\_\_\_\_ an  
Vitoria-Gasteiz, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Ikaslearen sinadura / Firma del alumno/a

Sarrera Erregistroa / Registro de entrada