

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 ☐ 2. 2.º ☐	Zikloaren izen osoa Nombre completo del ciclo
Egunez Diurno ☒	Sukalde Zuzendaritza Goi Zikloa (LOE)
	Ciclo Superior Dirección de Cocina (LOE)

ESKATZEN DU ondorengo heziketa moduluen baliozkotzea:

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

SOLICITA la convalidación de los siguientes módulos

- 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	Ingeles profesionala (GM) Inglés profesional (GS)	1º		
E201	Ingeles aurreratua (GM) Inglés avanzado (GS)	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 higieken kudeaketa Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	1º		
1709	Enplegarritasunerako ibilbide pertsonala I Itinerario personal para la empleabilidad I	1º		
0503	Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa Gestión administrativa y comercial en restauración	2º		
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		
1710	Enplegarritasunerako ibilbide pertsonala II Itinerario personal para la empleabilidad II	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 (Diocesanas-Jesús Obrero)	Beste zentro batzuetan En otros centros

Horretarako, ikasleak ondorengo dokumentazioa aurkezten du :

- ☐ Egindako ikasketa-espeditentea
- ☐ 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