

Zer dira "Ostalaritzan" ikastaroak?

Ostalaritzan lan egin eta euskara ikasten hasi nahi dutenentzako ikastaro linguistikoak dira, taberna eta jatetxeetan oinarri-oinarrizko komunikazioa euskaraz egiten ikas dezaten.

¿Qué son los cursos "Ostalaritzan"?

Son cursos lingüísticos dirigidos a las personas que trabajan en la hostelería y que se inician en el aprendizaje del euskera, para que aprendan a comunicarse de una forma muy básica en euskera en bares y restaurantes.

OSTALARITZA ikasmaterialak eskuratzeko:

Los materiales didácticos de OSTALARITZA se podrán adquirir en:

HABE

943 02 26 00
info@habe.org

www.habe.org

Vitoria-Gasteiz kalea, 3
20018 Donostia

HABE

Heilduen Alfabetatze eta Berreuskalduntzerako Erakundea

Erakunde autonomiaduna
Organismo Autónomo del



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

OSTALARITZAN

IKASTAROAK

OSTALARITZAKO
LANGILEENTZAKO
EUSKARA IKASTAROAK



¡Ánimate a aprender Euskera!

TABERNA ETA JATETXEETAKO
LANGILEAK EUSKARA IKASTEN

Norentzat dira?

Ostalaritzan lan egin eta, ondorioz, egunero bezeroen agurrei eta eskaerei erantzun behar dieten langileentzat.

Zertarako?

Taberna eta jatetxeetako langileek euskara ikasteko lehendabiziko urratsak eta zerbitzua euskaraz eman ditzaten. Horrela, gai izango dira, besteak beste, bezeroak agurtu, bezeroen eskariak ulertu eta oinarritzko elkarrizketetan euskaraz erantzuteko.

Iraupena

Guztira, 60 ordu.

Zein ikasmaterial erabiltzen da?

Ostalaritza bilduma: bezeroen eta ostalaritzako langileen arteko komunikazio egoerak lantzeko bereziki diseinatutako ikasmaterial bilduma.

Zer ikasten da?

Oinarritzko komunikazioa ostalaritzako egoera arruntetan. Hona hemen ikastaro hauetan lantzen diren hainbat gai eta egoera: edariak eta pintxoak euskaraz zerbitzatzeko ikastea, bezeroak kontua eskatzen duenean ulertzea eta kobrantza egitea, mahaiaren erreserba egitea, eguneko menua eskaini eta eskaera ulertzea...

Ikastaro hauetako ikasleek ulermena garatuko dute batez ere. Bezeroek euskaraz egindako eskari errazak ulertzea da helburua, edota ulertzeko zailtasunak izatean ikaslea gai izan dadila eskatzeko bezeroari eskaria polikiago egiteko.

Ulermenerako hiztegiaren ezagutza funtsezkoa da, eta horrexegatik eskaintzen zaio ikastaro hauetan garrantzi berezia taberna eta jatetxeetako hiztegiari. Hona hemen, besteak beste, landuko den hiztegia: agurrak, edariak, janariak, infusioak, jaki prestatuak, postreak, mahai eta sukaldeko tresnak...

Ikasleek, ulermena garatzeaz gain, elkarrizketa sinpleetan parte hartzen ere ikasiko dute. Taberna eta jatetxeetan erabiltzen diren hainbat esaldi funtzional ere buruz ikasiko dituzte, adibidez: *zer hartu behar duzue?, besterik?, ez daukat kanbiorik...*

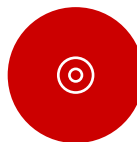
Ikastaroan landuko diren gaiak bi ataletan banatzen dira: tabernan eta jatetxean. Hona, adibide gisa, horietako batzuk: edariak, kobratzen, freskagarriak, musika, debekua, bokadilloak, gosaria, menua, kexa, eguneko menua, erreserba...

Ikasmateriala:

Ostalaritza1 Tabernan



Ostalaritza CDa Tabernan • Jatetxean



Ostalaritza2 Jatetxean



¿A quién van dirigidos?

A las personas que trabajan en la hostelería y que, por el servicio que realizan tienen trato diario con los clientes, teniendo que responder a sus saludos y peticiones.

¿Qué finalidad tienen?

Que los empleados de bares y restaurantes den los primeros pasos en el aprendizaje de la lengua y puedan así ofrecer el servicio en euskera: que sean capaces de saludar, de comprender lo que pidan los clientes, e incluso de responder en conversaciones sencillas.

¿Qué duración tienen?

60 horas.

¿Qué materiales se utilizan?

La colección Ostalaritza, que es un material especialmente diseñado para aprender a comunicarse en situaciones que generalmente transcurren en la hostelería entre empleados y clientes.

¿Qué se aprende?

A comunicarse en un nivel inicial en las situaciones habituales de la hostelería. Los temas y situaciones que se trabajan en los cursos son, por ejemplo: cómo aprender a servir en euskera bebidas y pinchos, entender y cobrar al cliente cuando pide la cuenta, aceptar una reserva de mesa, ofrecer el menú del día...

Los alumnos de estos cursos desarrollarán sobre todo la comprensión oral. Se trata de que comprendan las peticiones sencillas que les hagan los clientes en euskera, o bien, en caso de tener dificultades, adquieran la suficiente confianza y puedan pedirle al cliente que repita la petición más despacio.

Para la comprensión es fundamental el conocimiento del léxico, y por esta razón se da en esos cursos una importancia especial al léxico habitual de bares y restaurantes. Se trabajarán entre otros: saludos, bebidas, comidas, infusiones, platos preparados, postres, utensilios de mesa y de cocina...

Los alumnos no sólo aprenderán a comprender, sino también a desarrollar conversaciones sencillas. Aprenderán de memoria algunas frases funcionales de las conversaciones habituales de los bares, por ejemplo: *¿qué van a tomar?, algo más?, no tengo cambios...*

Los temas que se trabajarán en los cursos giran en torno a dos lugares: el bar y el restaurante. He aquí, a modo de ejemplo, algunos de esos temas: bebidas, cobrando, refrescos, música, ayuda, prohibición, bocadillos, desayuno, menú, queja, menú del día, reserva...