

Indumentaria que deberá llevar el alumno en sus clases prácticas

CICLOS GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

- 2 Chaquetillas de cocina de manga larga
- 1 Pantalón de cocina de cuadros
- 2 Delantales con peto blanco
- 1 Gorro de cocina
- 4 Paños de algodón
- 1 Pico blanco
- 2 pares Caletín blanco de algodón
- 1 par Zuecos blancos antideslizantes

MATERIAL: MANTA

Las herramientas precisas son:

Cuchillo cebollero de 25 cm., deshuesador, puntilla, tijeras de pescado, pelador, descorazonador de manzanas, cuerna de pastelería rígida, sacabocados doble 20-25 mm., eslabón, varilla de 30, lengua, manga pastelera desechable, boquilla lisa y rizada de 8 y 12, abrelatas, brocha de silicona, espátula acero 25 cm., espátula de pintor y manta para cuchillos.



SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 2 Camisas negras manga larga
- 1 Pantalón/falda negro
- 3 pares Calcetines negros
- 2 Camisetas interiores negras
- 1 Gorro de cocina
- 1 Delantal de peto blanco
- 2 Paños de algodón
- 2 Paños de cristal
- 2 Litos
- 1 par Zapatos negros de vestir



Además para los alumnos de Servicios de Restauración tendrán que adquirir un delantal negro en el propio centro educativo.

El uniforme y demás herramientas podrán adquirirse en el establecimiento que se desee, mientras se correspondan con las exigencias establecidas.

Como información que puede resultar de interés:

- Los uniformes, según se ha indicado previamente en aula y en el sobre de matrícula, puede encontrarlos en el siguiente establecimiento:
 - **Envés, C/ San Bernardo 97, TEL: 91.521.61.61**
 - **Tiempo, C/ Francisco de Rojas 5 Tel: 91.445.70.52**
 - **Creyconfe - C/ Serrano 205 Tel.: 91.458.28.03 / 91.457.85.78**
- Las herramientas de trabajo para el Ciclo de Cocina y Gastronomía se pueden encontrar en:
 - **Makro - Alcobendas. Pol. Ind. Alcobendas. C/ San Rafael, 2 Alcobendas, Madrid - Telf. 916573860**
 - **Glassanz S.L. - C/ Constanca 11 Tel.: 91.413.55.96 (Preguntar por M^a José)**
 - **Cuchillería Galicia. - C/ Concilio, 17 Alcobendas Tel.: 91.654.85.06**