

## MATERIAL E UNIFORMIDADE DE PRÁCTICAS DO ALUMNADO

**CURSO**
**2022-23**

### CICLO MEDIO COCIÑA E RESTAURACIÓN CBHOT01

	UNIFORMIDADE PARA AS PRÁCTICAS		MATERIAL PARA AS PRÁCTICAS	
	Cant.	Elemento	Cant.	Elemento
<b>1º Curso</b>	2	Pantalón de cociña pata de galo	1	Maletín de traballo ou similar
	2	Chaquetilla branca manga larga	2	Lingua gato flexibles de goma
	1	Gorro de cociña (alto ou champiñón)	1	Puntilla
	3	Mandil branco (con ou sen peto)	1	Coitelo ceboleiro
	2	Camisetas brancas o similares sen logos, cuellos e puños que non transparenten ou se vexan debaixo da chaquetilla	1	Coitelo desosador
	3	Pano de cociña( liso ,non tipo toalla)	1	Chaira
	1	Zocos ou zapatos de cociña (brancos ,negros ou azuis)	2	Espátulas de madeira planas
			1	Tesoiras
			1	Pelador de Hortalizas
			1	Espátula triangular
			1	Barillas (35 cm)
			1	Balanza dixital pequena
			1	Coitelo de serra
			1	Espátula pasteira longa
			1	culler francesa
			1	Lengüetas de diversos tamaños
			2	Pinceis, brocha de pelo ou silicona ( ovo e xarope)
			2	Biberóns (un mediano e un pequeno)
			1	Batedor eléctrico (tipo turmix)
		1	Boquilla lisa 1cm boca (metálica)	
		1	Boquilla rizada aberta 1cm boca (metálica)	
		2	Coladores pequenos (malla fina e intermedia)	
<b>2º Curso</b>	1	Pantalón ou saia negra, de vestir	1	Sacacorchos profesional (1)
	2	Camisa branca manga longa		
	1	Zapatos negros, de vestir (non deporte)		
	1	Calcetíns ou medias negras		
	2	Mandil negro longo (sen petos)		
	1	Bata branca corporativa		
	1	Garabata (1)		

*É aconsellable non mercar este material ata iniciado o curso escolar e se comente co profesor/a que imparta o módulo.*

En Pontevedra a 8 de setembro de 2022

Departamento de Hostalería e Turismo