

## 1.-INSTRUCCIONES Y JUSTIFICACIÓN DE LOS INGRESOS

Para la formación de las diferentes ramas que se imparten en nuestro centro es necesario por normativa higiénica sanitaria y prevención en los puestos de trabajo, de forma obligatoria de disponer para el aprendizaje de las profesiones que aquí impartimos de:

**Maletín de herramientas:** Su composición forma parte de los útiles de trabajo para elaborar en el área cocina, pastelería y sala. Entre otros artículos de uso profesional irán equipados con cuchillería, considerada de trato cuidadoso, por lo que deberá ir ubicada en un maletín diseñado para tal uso. Su compra es obligatoria para poder realizar las practicas correspondientes, eso sí, deberán ustedes aportar al inicio de curso los materiales y maletín normalizado con todos los componentes\* que se demandan desde el departamento de Hostelería. Los cuchillos deberán ir grabados con el nombre del alumno/a o el alias que lo identifique.

**Uniformidad:** Por normativa higiénico sanitaria en manipulación de alimentos, debemos destinar ropas de trabajo para manipular alimentos, bien sea desde cocina, sala o pastelería, es por esto que su uso es obligatorio para la realización de las practicas. Se ha concertado con un proveedor de ropa laboral (confecciones Sánchez) y este entregara los uniformes en septiembre previo pago en el correspondiente nº de cuenta. La ropa laboral irá con el logo y la marca de la escuela en chaquetillas y pantalones. Se recomienda este proveedor por llevar ya la ropa los logos y marca de la escuela.

**Aportación a las prácticas:** es de aportación obligatoria para todo el alumnado, y se aplica para compensar el gasto en las comidas que el alumnado realizará en el centro los días que se realicen prácticas abiertas al público, para degustar las elaboraciones realizadas y mejorar así el volumen y calidad de las prácticas realizadas por el alumnado. Es un solo pago por curso escolar y se deberá incluir el justificante del pago en el sobre de matrícula como parte de la documentación a aportar. Importante: el alumnado de hostelería da servicios reales al público para completar su formación lo más cercano a la realidad posible, estos días, que se comunicarán al inicio de curso, el alumnado y profesorado implicados en dichos servicios terminarán más tarde de la hora normal, se terminará al finalizar la práctica.

# APORTACIÓN PRÁCTICAS

- **INGRESO UNICO AL INICIO DE CURSO**

- **CICLOS QUE DEBEN REALIZAR EL INGRESO:**

- ✓ LOS CURSO DE 1º Y 2º DE COCINA Y GASTRONOMIA
- ✓ LOS CURSOS 1º Y 2º DE DIRECCIÓN DE COCINA
- ✓ LOS CURSOS 1º Y 2º DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
- ✓ LOS CURSOS DE 1º Y 2º DE DIRECCIÓN EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
- ✓ LOS CURSOS DE 1º Y 2º DE PANADERIA PASTELERIA Y CONFITERIA
- ✓ LOS ALUMNOS DEL CURSO DE ESPECIALIZACION DE PANADERIA Y BOLLERIA ARTESANALES.

CONCEPTO:	Aportación y nombre del ciclo y curso CONCEPTO: prácticas para consumo 1º COCINA Y GASTRONOMIA					
PAGADOR:	EL NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A .. <b>NO TUTORES</b> <b>EJEMPLO:</b> ANTONIO DIAZ DIAZ					
N/C CAIXABANK	ES	68	2100	8845	1113 0006 8059	
A INGRESAR	130 €					

**Se recomienda guardar una fotocopia del ingreso para entregar en tutoria al inicio de curso**

**MUY IMPORTANTE:** En los ingresos poner el nombre del alumno/a; y no el de la persona que realiza el ingreso; así como el ciclo al que se matricula y mandar el justificante al correo de cada proveedor indicado en el cuadro del ciclo EJEMPLO:

- **CONCEPTO:** **APORTACIÓN PRÁCTICAS**

- **NOMBRE DEL ALUMNO/A:** **(no de tutores no padres/madres)**

- **CICLO EN QUE SE MATRÍCULA:** **COCINA Y GASTRONOMÍA**

**MUY IMPORTANTE:** las herramientas son de libre adquisición, pero es fundamental que se transporten todas ellas en una manta para cuchillería homologada, se adjunta foto al final

También es conveniente afilar los cuchillos y grabar el nombre o alias para evitar confusiones

No se adjunta pvp ya que son de libre adquisición y los precios pueden variar

## MALETIN DE HERRAMIENTAS

### CICLO M. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

---

MALETIN DE HERRAMIENTAS
• 1 und Cuchillo puntilla 11cm punta aguda
• 1 und Cuchillo cebollero profesional 25cm
• 1 und Cuchillo sierra pan 25 cm m/in y negro
• 1 und Acanalador 40mm
• 1 und Pelador de patatas 55 mm C/Negro
• 1 und Sacacorchos doble palanca 120m
• 1 und Manta porta cuchillos homologada



### CICLO M. PANADERIA, REPOSTERÍA Y CONFITERIA

---

MALETIN DE HERRAMIENTAS
• 1 und Cuchillo puntilla 11cm punta aguda
• 1 und Cuchillo cebollero profesional 25cm
• 1 und Cuchillo sierra pan 25 cm m/in y negro
• 1 und Tijera pescado hoja ondulada 190 mm
• 1 und Espátula acodada (emplatar) 100 mm
• 1 und Espátula pastelera 25 cm (10") Negra
• 1 und Espátula plástico C/ Blanco 30 cm
• 1 und Espátula raspadora de silicona 260 mm
• 1 und Pelador de patatas 55 mm C/ Negro
• 1 und Batidor Flexible acero Inox 30 cm.
• 2 und tenedores



### CICLO M COCINA Y GASTRONOMIA   CICLO S DIRECCION COCINA

---

Cocina y gastronomía - Dirección de cocina
• 1 und Cuchillo puntilla 11cm punta aguda
• 1 und Cuchillo cebollero profesional 25cm
• 1 und cuchillo torneador 9 cm
• 1 und Cuchillo sierra pan 25 cm m/in y negro
• 1 und Tijera pescado hoja ondulada 190 mm
• 1 und Espátula acodada (emplatar) 100 mm
• 1 und Espátula pastelera 25 cm (10") Negra
• 1 und Espátula plástico C/ Blanco 30 cm
• 1 und juego de 3 espátulas pastelería
• 1 und Espátula raspadora de silicona 260 mm
• 1 und Pelador de patatas 55 mm C/ Negro
• 1 und Varillas Flexible acero Inox 30 cm.
• 2 und tenedores
• 2 und cucharas soperas
• 1 Raspador acanalador inox
• 1 pinza espinas pescado 110mm
• 1 Pinza para hielo acero inox
• 1 aguja e hilo de bridar
• Manta porta-cuchillos homologado
• Juego 3 espátulas para repostería

<b>EJEMPLO MANTA HOMOLOGADA CUCHILLOS</b>	
<b>EJEMPLO CUCHILLO PUNTILLA</b> Material de la cuchilla    Acero inoxidable Material del mango        Acero inoxidable Filo de la cuchilla        Plateado Largo de la cuchilla      100 Milímetros Longitud del producto    11 Centímetros Fabricante                Arcos, 3 claveles o similar	 100 mm / 4' 205 mm / 8'
<b>EJEMPLO DE CUCHILLO CEBOLLERO</b> Material de la cuchilla    Acero inoxidable Material del mango        Acero inoxidable Filo de la cuchilla        Liso Largo de la cuchilla      20 Centímetros Tipo de construcción    Forjado Longitud del producto    25 Centímetros Fabricante                3Claveles, Arcos o similar	

## VESTUARIO PROFESIONAL.

# PRECIOS HOSTELERIA CHESTE CURSO 2.025 / 2.026







**PILAR SANCHEZ ORTIZ**  
Vestuario y reclamos publicitarios

D.N.I. 18.994.891 - L  
C/.Carcagente 12 Bajo.  
12005 - CASTELLON

Tlfonos: 964 23 06 06 Movil: 673145686

**RELACION DE PRECIOS Y  
VESTUARIO POR CURSOS**

Tlfonos: 964 23 06 06 Movil: 673145686		2024 / 2025	
CURSO	VESTUARIO COMPLETO DEL CURSO		Precio Total
<b>1 ° Grado</b>  <b>Medio</b>  <b>Cocina</b> 	1. Chaquetilla cocina bordada 1. Gorro cocina blanco bordado 1. Pico naranja 1. Zapato de seguridad puntera y antideslizante 1. Paño de vajilla algodón	1. Pantalón cocinero estampado 2. Delantales blancos con peto 1. Camiseta blanca cuello pico estampada 1. Placa identificativa con el nombre alumno 1. Paño de microfibra	<b>166,00</b>
<b>1 ° Grado Medio</b>  <b>Panaderia</b>  <b>Pastelería</b> 	1. Chaquetilla cocina bordada 1. Gorro cocina blanco bordado 1. Pico blanco 1. Zapato de seguridad puntera y antideslizante 1. Paño de vajilla algodón	1. Pantalón panadero estampado 2. Delantales blancos con peto 1. Camiseta blanca cuello pico estampada 1. Placa identificativa con el nombre alumno 1. Paño de microfibra	<b>166,00</b>
 <b>Dirección</b>  <b>Cocina</b>	1. Chaquetilla cocina bordada 1. Gorro cocina blanco bordado 1. Zapato de seguridad puntera y antideslizante 1. Camiseta blanca cuello pico estampada 1. Paño de vajilla algodón 1. Placa identificativa con el nombre alumno	1. Pantalón cocinero estampado 2. Delantales blancos con peto 1. Delantal francés granate abertura estampado 1. Pico naranja 1. Paño de microfibra	<b>183,00</b>
<b>Restauración</b>  <b>Grado Medio</b> 	1. Pantalón negro de pinzas 1. Lito grande 1. Delantal francés gris abertura estampado 1. Gorro tiras tipo pirata negro bordado 1. Paño de vajilla algodón 1. Placa identificativa con el nombre alumno	1. Camisa negra cuello mao 1. Lito pequeño 1. Delantal gris con peto y regulador bordado 1. Camiseta blanca cuello pico estampada 1. Paño de microfibra	<b>110,00</b>

\* Opcional para los dos grados de Restauracion se suministrará un zapato de sala con cordones...40,00.- euros.

**ENLACE AL QUE DEBERÁ ENTRAR PARA ESPECIFICAR EL NOMBRE QUE IRÁ PUESTO EN LA PLACA IDENTIFICATIVA:**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmT8e7BiRh3o\\_OT8Dpfviwy9Q\\_ggA7itcm355HyuRsYBOEuQ/viewform?usp=dialog](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmT8e7BiRh3o_OT8Dpfviwy9Q_ggA7itcm355HyuRsYBOEuQ/viewform?usp=dialog)

El alumno podrá ingresar el importe del curso a : **SANCHEZ VESTUARIO**

**Banco: SANTANDER n° cuenta: ES29 0049 3015 6126 1406 0040**

Una vez hecha la transferencia MANDAR por Whatsapp el justificante al **673 14 56 86**

# CHESTE HOSTELERIA

## Precios totales de todos los articulos de hosteleria

Articulo	Precio		Articulo	Precio
Chaquetilla Cocinero bordado escuela	35,00		Camisa negra c/mao	19,00
Pantalón Cocinero negro logo cdcheste	25,00		lito grande/ lito pequeño	5,00 / 4,00
Gorro Gran chef Blanco con bordado	12,00		placa identificacion c/nombre	5,00
Delantal cocina blanco con peto	9,00		Paño vajilla algod. Rª.Portu.	2,00
Delantal frances Cheste con logo	17,00		Paño microfibra 30 x 40	2,00
Pantalón panadero blanco logo.cd cheste	25,00		Pañuelo pico blanco/ naranja	5,00
Camiseta pico blanca logo espalda.	7,00		Zapato negro de seguridad puntera fibra vidrio,antidesliz	55,00
Pantalón negro de sala antimancha antiar.	26,00			
Delantal somelier gris con bordado	23,00		Gorro tipo pirata aerosilver	10,00
Delantal peto gris con regulador con bordado	13,00		Zapato negro sala cordones	40,00
Camisa blanca camarero/a m/larga	16,00			