

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL NECESARIOS

### CFGM COCINA Y GASTRONOMIA y CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

#### 1º cursos: CFGM y CFGS

##### UNIFORMIDAD

- 2 CHAQUETILLAS BLANCAS MANGA LARGA CON BOLSILLO BORDADO **ANAGRAMA IES MARIA IBARS**
- 1 PANTALÓN BÁSICO COCINERO
- 3 DELANTALES BLANCOS CON PETO
- 3 PAÑOS COCINA BÁSICOS
- GORRO A ELEGIR: CHAMPIÑÓN ,PIRATA O PASTELERO NEGRO
- 1 ZAPATOS NEGROS CODECOR (según normativa)

##### MATERIAL

- 1 FUNDA CUCHILLOS 12dpt.
- 1 CUCHILLO CEBOLLERO 25 cm SIN FORJAR
- 1 PUNTILLA 10cm
- 1 PUNTILLA DE PUNTA CONVEXA
- 3 BOQUILLAS (2 rizadas, 1 lisa)
- 1 MANGA PASTELERA NYLÓN 40 cm.
- 1 ESPATULA PASTELERIA INOX
- 1 ESPATULA FIBRA (35 cm,)
- 1 PELADOR BÁSICO
- 1 TIJERAS
- 1 CUCHARA SACABOCADOS
- 1 PINZAS PESCADO
- 1 PELA PATATAS ECONÓMICO 60 mm (forma de puntilla)

**Los utensilios siguientes se pueden adquirir en tiendas tipo electrodomésticos, menaje hogar, etc.**

- 1 LENGUA PASTELERA BÁSICA (30 /35cm)
- 1 PINCEL SILICONA
- 3 TRAPOS DE SECAR
- 1 ENCENDEDOR LARGO
- 1 AGUJA DE BRIDAR
- 1 HILO BRIDAR
- 1 ABRELATAS
- 1 ESTIRILLA ANTIDESLIZANTE
- 1 LIBRETA BOLSILLO, 1 BOLÍGRAFO
- 1 ROTULADOR PERMANENTE

##### LIBROS

SEGÚN DETERMINE EL PROFESORADO  
RECETARIO COCINA Y PASTELERÍA

#### 2º cursos: CFGM y CFGS

##### UNIFORME COMPLETO

- MALETÍN DEL 1º CURSO (VER LISTADO Y SI FALTA ALGUNA PIEZA REPONER)
- 1 TERMÓMETRO
- 2 BOQUILLAS LISAS Y 2 RIZADAS
- 1 PALETINA PEQUEÑA 10CM-15CM (DE CODO)
- 1 BIBERÓN
- 1 RIZADOR
- 1 DESCORAZONADOR
- 1 PINZAS LABO
- 1 LIBRETA DE BOLSILLO
- 1 BOLÍGRAFO 1 ROTULADOR PERMANENTE
- 1 FICHERO DE PLÁSTICO
- EL RECETARIO DE 1º CURSO DE PASTELERÍA
- PEQUEÑA BÁSCULA DE PRECISIÓN

**\* ÚNICAMENTE PARA EL GRUPO DE 2º DE COCINA:**  
GORRO CHAMPIÑÓN COLOR NARANJA

**LA UNIFORMIDAD Y MATERIAL SE PUEDEN  
ENCONTRAR EN EL SIGUIENTE  
ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO SITUADO  
EN DENIA.**



**ES NECESARIO QUE EL ALUMNADO DISPONGA  
DE TODO EL MATERIAL Y UNIFORMIDAD AL  
INICIO DE CURSO. Cualquier duda será resulta  
por el profesorado al inicio de curso.**