



## CICLO MEDIO

### PASTELARIA, REPOSTARIA E CONFEITARIA 1º e 2º

#### 1 maletín de cociña cos seguintes útiles.

- 1 Puntilla.
- 1 Pelador.
- 1 Coitelo ceboleiro.
- 1 Coitelo de serra: longo de folla 310 mm. aprox. dentes grandes e punta redondeada.
- 1 Descorazonador.
- 3 Espátulas de aceiro: 1 flexible longa, 1 flexible curva, 1 triangular.
- 1 Rizador de cítricos.
- 1 Acanalador.
- 3 Mangas pasteiras, de tecido plastificado ou nylon, sen costuras, longos de: 340, 400 e 500 mm.
- 2 Xogos de boquillas: 1 rizado números: 2,4,6,8,10,12,14 mm. e 1 liso números: 4,6,8,10,12,14 mm.
- 1 Tesoiras de aceiro inoxidable.
- 1 Espátula de polietileno pequena.
- 1 Lingua de goma.
- 2 Xogos de cortapastas redondo: 1 liso inoxidable e outro rizado inoxidable.
- 1 Varilla de aceiro inoxidable.
- 1 Brocha plana de 25 cm. de ancho, con mango de plástico.
- Termómetro dixital.

#### Uniforme alumnos/as para Pastelería e Panadería.

- 2 Pantalóns brancos.
- 2 Chaquetiñas cociñeiro brancas, preferiblemente de manga longa.
- 4 Delantais brancos **con peto**.
- 2 Gorros brancos, tipo **pasteleiro deben recoller totalmente o pelo**.
- Calzado apto para a pastelería, branco con súa antideslizante.
- 3 Panos de cociña azuis de 50x50.