



CICLO MEDIO DE PANADERÍA REPOSTERÍA E CONFITERÍA

1 maletín de cociña cos seguintes útiles.

- 1 Puntilla.
- 1 Coitelo ceboleiro.
- 1 Coitelo de serra: longo de folla 310 mm. aprox. dentes grandes e punta redondeada.
- 4 Espátulas de aceiro:
 - 1 flexible longa(30cm)
 - 1 flexible (10cm)
 - 1 flexible curva
 - 1 triangular.
- 3 Mangas pasteiras, de tecido plastificado ou nylon, sen costuras, largos 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.
- Báscula portátil de pesada de 2 en 2 gramos.

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 pasteiro ou cofia; **deben recoller totalmente o pelo.**
- Calzado apto para a pastelería, branco con súela antideslizante.
- 3 Panos de cociña azuis de 50x50.