

GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA MODALIDAD: ONLINE

INFORMACIÓN IMPORTANTE:

- Es imprescindible que cada alumno/a disponga de un dispositivo electrónico propio (portátil, tablet, chromebook...) y conexión a internet para el seguimiento de las clases on-line.

MATERIAL TÉCNICO PARA PRÁCTICAS DE COCINA OBLIGATORIO

Uniforme:

- Gorro.
- 1 delantal blancos sin peto.
- 1 pantalón de pata de gallo azul, cuadros o similar, de color azul.
- 1 chaquetilla de cocina de manga larga, blanca, de doble botón.
- 1 paño de cocina, sin rizo americano y lisos.
- Calzado adecuado y exclusivo para cocina: zapato de color negro cerrado.

Juego de cuchillos y material:

- Cuchillo cebollero de 25 cms.
- Cuchillo de filetear de 17 cms.
- Puntilla.
- Pelapatatas de mango de plástico de 9 cms.
- 1 sacabocados 18 cms. o cucharilla francesa.
- Tijera de cocina.
- Afilador chaira 25 cms.
- Batidor de mango de plástico 30 cms.
- Abrelatas montañero inoxidable.
- Funda enrollable cuchillos 50 cms o similar (recomendable para su transporte).
- 1 espátula de goma.
- 1 Espátula triangular.
- 1 cuchillo sierra de 25-30 cm.
- 1 termómetro digital sencillo.
- 1 rallador tipo micro-plane (no tiene porque ser de esta marca).

- 1 báscula de precisión
- Hila de bridar (liz o bramante).
- Batería y herramientas necesarias para cocinar a distancia (espumadera, cazuelas, sartenes, espátulas, bandejas de horno...).

LIBROS DE TEXTO DEL CURSO

→ **Ver > En este Ciclo se compartirá el material por la plataforma Moodle.**