

FP ESPECIAL AUXILIAR OPERACIONES PASTELERÍA Y PANADERÍA CURSO 2026-2027

❖ INFORMACIÓN IMPORTANTE:

Se debe cuidar el material para años posteriores y **reponer si se ha perdido o deteriorado.**

MATERIAL TÉCNICO DE TALLER QUE HAY QUE COMPRAR

- Chaquetilla blanca manga larga. (2)
- Pantalón de pata de gallo azul.
- Delantal blanco con peto (2).
- Trapos de cocina (2).
- Gorro blanco que oculte bien el pelo (modelo “seta”).
- Calzado cómodo exclusivo para cocina (zapato cerrado y que sujete el pie, antideslizante).
- Pequeño neceser con artículos de higiene personal (desodorante, compresas, etc.).
- Utensilios de cocina de buena calidad:
 - Cornalina (rasqueta de plástico duro).
 - Lengüeta de goma.
 - Tijeras.
 - 2 cucharas soperas.
 - 2 tenedores trincheros.
 - Abrelatas.
 - Mechero con mango largo.

Los siguientes utensilios no hará falta comprar porque los cederá en préstamo el centro.

- Maletín/ rulo para llevar utillaje de pastelería.
- Puntilla.
- Cuchillo cebollero.
- Cuchillo de sierra hoja de 30 cm.
- Espátula pastelera.
- Espátula pastelera acodada.
- Pelador.
- Brocha de silicona.

- Batidor de varillas.
- Rasqueta con mango.
- Boquillas rizadas para mangas pasteleras
- Boquillas lisas para mangas pasteleras.
- Termómetro de sonda.
- Temporizador simple.

MATERIAL NECESARIO PARA CLASE

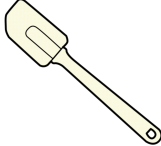
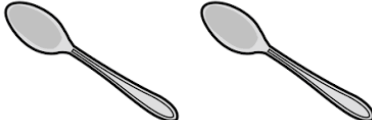
Estuche con:

- Bolígrafos de tinta que se puede borrar (azul/negro y rojo).
- Tipex de cinta (opcional)
- Lápiz.
- Goma.
- Sacapuntas.
- Rotulador para subrayar fosforito (2).
- Pegamento de barra pequeño.
- Tijera pequeña.
- Regla 30 cm.
- Separadores de archivador de varios colores
- Fundas transparentes de buena calidad para cuaderno de anillas.
- Un cuaderno de espiral con hojas diferenciadas por colores.

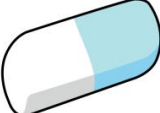
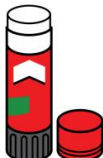
INFORMACIÓN IMPORTANTE

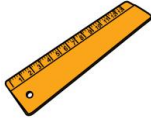
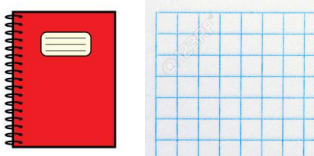
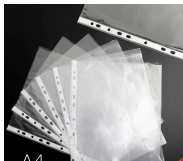
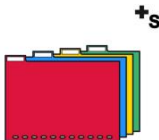
A lo largo del curso se puede solicitar al alumnado el pago de alguna actividad complementaria o extraescolar en determinados módulos del curso.

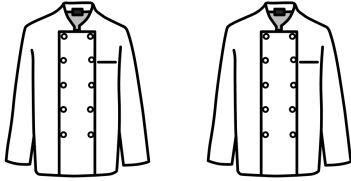
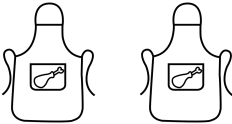
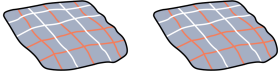
LISTADO DE APOYO VISUAL

UTENSILIOS COCINA BUENA CALIDAD	
CORNALINA O RASQUETA PLÁSTICO	
LENGÜETA DE GOMA	
TIJERAS DE COCINA	
CUCHARAS SOPERAS 2	
TENEDORES TRINCHEROS 2	
MECHERO LARGO	
ABRELATAS	

MATERIAL PARA MÓDULOS DE ÁMBITOS

ESTUCHE	
BOLÍGRAFOS CON TINTA QUE SE PUEDA BORRAR AZUL, NEGRO, ROJO...	
CINTA CORRECTORA	
LÁPIZ	
GOMA	
SACAPUNTAS	
ROTULADOR SUBRAYADOR	
PEGAMENTO DE BARRA	

TIJERA PEQUEÑA	
REGLA 30 cm	
CUADERNO ANILLAS ESPIRAL cuadriculado	
CARPETA CLASIFICADORA ANILLAS	
FUNDAS TRANSPARENTES	
SEPARADORES COLORES	
MATERIAL DEL TALLER	

CHAQUETILLA BLANCA 2	
PANTALÓN PATA GALLO AZUL	
DELANTAL BLANCO 2	
TRAPOS DE COCINA 2	
GORRO BLANCO QUE OCULTE EL PELO (TIPO SETA)	
CALZADO CÓMODO PARA COCINA, QUE SUJETE EL PIE. CERRADO ANTIDESLIZANTE	
NECESER CON ARTÍCULOS DE HIGIENE PERSONAL	