

**UNIFORMIDAD, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL CURSO**  
**2017-18**

**1º CFGM de Servicios en Restauración.**

**Uniformidad:**

- Pantalón texturado negro sala.
- Camisa negra cuello corbata chicos.
- Blusa entallada negra cuello corbata chicas.
- Polo color Verde oliva para pre servicio.
- Corbata color verde pistacho unisex.
- Delantal francés largo negro con 2 bolsillos. Se requiere serigrafía del centro en color pistacho.
- Calzado certificado EN 347, calcetines negros.
- Lito blanco estándar.

**Material de uso personal:**

- Sacacorchos de 2 tiempos y bolígrafo.

**2º CFGM de Servicios en Restauración**

**Uniformidad:**

- Pantalón texturado negro sala.
- Camisa negra cuello corbata chicos.
- Blusa entallada negra cuello corbata chicas.
- Polo naranja para pre servicio.
- Corbata color naranja unisex.
- Delantal francés largo negro con 2 bolsillos. Se requiere serigrafía del centro en color naranja.
- Calzado certificado EN 347, calcetines negros.
- Lito blanco estándar.

**Materiales:**

- Sacacorchos de 2 tiempos y bolígrafo.

**UNIFORMIDAD, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL CURSO**  
**2017-18**

**1º DE C.F.F.P.B. (Servicios)**

**Uniformidad:**

- Pantalón texturado negro sala.
- Camisa negra cuello corbata chicos
- Blusa entallada negra cuello corbata chicas.
- Polo azul turquesa para pre servicio.
- Delantal francés largo negro con 2 bolsillos. Se requiere serigrafía del centro en color azul turquesa.
- Corbata color azul turquesa.
- Calzado certificado EN 347, calcetines negros.
- Lito blanco estándar.

**Materiales:**

- Sacacorchos de 2 tiempos y bolígrafo.

**2º C.F.F.P.B. (Cocina)**

**Uniformidad:**

- Pantalón cocina negro.
- Chaquetilla cocina blanca manga corta.
- Delantal francés blanco. Se requiere serigrafía del centro en color negro.
- Gorro champiñón blanco.
- Pico cocina color verde.
- Calzado EN347 negro, calcetines negros.

**Materiales:**

- Puntilla, cuchillo cebollero, pelador, abrelatas, encendedor, manta o maletín de transporte cuchillos.

**UNIFORMIDAD, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL CURSO**  
**2017-18**

**1º CFGM Panadería, repostería y confitería.**

**Uniformidad:**

- Pantalón blanco pastelero.
- Chaquetilla blanca de manga corta.
- Delantal francés blanco largo. Se requiere serigrafía del centro en color negro.
- Calzado blanco.
- Pico de color blanco.
- Gorro champiñón blanco.

**Materiales:**

- Pesa, lengua, varilla, juego boquillas pequeño, puntilla, cuchillo cebollero, termómetro sonda y una caja/maletín para guardar los materiales.

**2º CFGM Panadería, repostería y confitería.**

**Uniformidad:**

- Pantalón blanco pastelero.
- Chaquetilla blanca de manga corta.
- Delantal francés blanco largo. Se requiere serigrafía del centro en color negro.
- Calzado blanco.
- Pico de color amarillo.
- Gorro champiñón blanco.

**Materiales:**

- Juego de corta pastas pequeño, manga pastelera reutilizable, espátula larga de pastelería tamaño pequeño, molde de silicona de 12 unidades para bombones.
- El nuevo alumnado deberá disponer del material del 1º curso también.

**UNIFORMIDAD, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL CURSO**  
**2017-18**

**1º CFGM Cocina y Gastronomía.**

**Uniformidad:**

- Pantalón cocina negro.
- Chaquetilla cocina blanca de manga corta.
- Delantal francés blanco largo. Se requiere serigrafía del centro en color negro.
- Gorro champiñón blanco.
- Pico cocina color naranja.
- Calzado EN347 negro, calcetines negros.

**Materiales:**

- Puntilla, cuchillo cebollero, pelador, encendedor, manta o maletín de transporte cuchillos.

**2º CFGM Cocina y Gastronomía.**

**Uniformes:**

- Pantalón cocina negro.
- Chaquetilla cocina blanca de manga corta.
- Delantal francés blanco largo. Se requiere serigrafía del centro en color negro.
- Gorro champiñón blanco.
- Pico cocina color azul marino.
- Calzado EN347 negro, calcetines negros.

**Materiales:**

- Chaira, cuchillo deshuesador.
- El nuevo alumnado deberá disponer del material del 1º curso también.

**UNIFORMIDAD, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL CURSO**  
**2017-18**

**1º CFGS Dirección de Cocina.**

**Uniformes:**

- Pantalón cocina negro.
- Chaquetilla cocina blanca de manga corta.
- Delantal francés blanco largo. Se requiere serigrafía del centro en color negro.
- Gorro champiñón blanco.
- Pico cocina color negro.
- Calzado EN347 negro, calcetines negros.

**Materiales:**

- Puntilla, cuchillo cebollero, encendedor, manta o maletín de transporte cuchillos.

**2º CFGS de Dirección de Servicios en Restauración.**

**Uniformes:**

- Pantalón texturado negro sala.
- Camisa negra cuello corbata chicos.
- Blusa entallada negra cuello corbata chicas.
- Polo color burdeos para pre servicio.
- Corbata color burdeos unisex.
- Delantal francés largo negro con 2 bolsillos. Se requiere serigrafía del centro en color burdeos..
- Calzado certificado EN 347, calcetines negros.
- Lito blanco estándar.

**Materiales:**

- Puntilla, copa de cata, sacacorchos de dos tiempos, sacacorchos de lamas, termómetro de vinos, testavin, bloc de notas y bolígrafo.
- El nuevo alumnado deberá disponer del material del 1º curso también.

**1º CFGS Gestión de Alojamientos Turísticos**

**Uniformes:**

- Polo azul celeste con anagrama del centro en el lado izquierdo del mismo.
- Calzado negro cerrado, calcetines o medias negras.
- Pantalón o falda azul marino, puede ser pantalón vaquero sin deterioros (rotos o desteñidos)