

**UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS**

**GRADO SUPERIOR DOBLE TITULACIÓN  
DIRECCIÓN DE COCINA-DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

UNIFORMIDAD COCINA	
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de cocina blanca con vivos contrastados: roger 367160-377160	<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina negro UGA773
<input type="checkbox"/> Delantal cocina blanco con peto regulable, bolsillo y sarga de 200	<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina algodón azules (preferentemente)
<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro, color negro	<input type="checkbox"/> Zapatos o zuecos profesionales de color negro, antideslizantes
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla es de manga larga pero el alumnado que lo prefiera podrá llevarla de manga corta. Las empresas que la suministran realizan el corte de las mangas con un importe adicional. La chaquetilla llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora. La uniformidad es necesaria al inicio de las clases prácticas.</p>	

UNIFORMIDAD SERVICIOS	
<input type="checkbox"/> Calcetines negros o medias	<input type="checkbox"/> Delantal con peto negro regulable y con bolsillo
<input type="checkbox"/> Camisa manga larga mao burdeos	<input type="checkbox"/> Pantalón-100-118-2035 o falda-104 negra de tergal
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de tirilla negra, con ribete burdeos	<input type="checkbox"/> 2 Paños de vajilla importación
<input type="checkbox"/> Delantal Francés negro 1x0.90 con abertura y 100% poliéster	<input type="checkbox"/> Zapatos profesionales negros, antideslizantes con cordones
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla y camisa llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). El delantal francés llevará serigrafía en vertical las letras COSDA. Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora. La uniformidad es necesaria al inicio de las clases prácticas.</p>	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrechapas	<input type="checkbox"/> Descorazonador de manzana	<input type="checkbox"/> Rodillo silicona mediano
<input type="checkbox"/> Abrelatas sencillo (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Espátula de goma	<input type="checkbox"/> Sacacorchos
<input type="checkbox"/> Balanza (de 0 a 2000 g)	<input type="checkbox"/> Espátula de pastelería (pico de pato)	<input type="checkbox"/> Tapete siliconado (tipo Silpak)
<input type="checkbox"/> Boles pequeños	<input type="checkbox"/> Mangas pasteleras de un solo uso de 25 cm	<input type="checkbox"/> Termómetro digital
<input type="checkbox"/> Boquillas para manga pastelera de acero inox. lisas y rizadas nº 8, 10, 12	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Tijeras de cocina
<input type="checkbox"/> Cuchara sopera	<input type="checkbox"/> Pincel de silicona	<input type="checkbox"/> Varillas de acero inoxidable flexibles. (20-25 cm).
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm	<input type="checkbox"/> Puntilla de 100 mm	<input type="checkbox"/> Vaso medidor de líquidos (máx. 1/2 L)
<input type="checkbox"/> Cuchillo de sierra de 30 cm	<input type="checkbox"/> Rasqueta de plancha	
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. Tanto la uniformidad como el material, es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el RD 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseado, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos.

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<p><b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67</p>	<p><b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38</p>	<p><b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11</p>
Empresas suministradores del MATERIAL		
<p><b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19</p>	<p><b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03</p>	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

### GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

UNIFORMIDAD	
<input type="checkbox"/> Calcetines negros o medias	<input type="checkbox"/> Gorro seta negro Garis 4481V
<input type="checkbox"/> Camisa manga larga maó nazareno	<input type="checkbox"/> Pantalón -100-118-2035 o falda-104 negra de tergal
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de tirilla negra con ribete burdeos	<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina azules (preferentemente)
<input type="checkbox"/> Delantal francés negro 1 x 0,90 con abertura y 100% poliéster	<input type="checkbox"/> 2 Paños de vajilla importación
<input type="checkbox"/> Delantal negro con peto regulable y bolsillo	<input type="checkbox"/> Zapatos profesionales negros antideslizantes con cordones
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla y camisa llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). El delantal francés llevará serigrafía en vertical las letras COSDA. La uniformidad es obligatoria para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija. Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora. La uniformidad es necesaria al inicio de las clases prácticas.</p>	

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrechapas	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Rasqueta
<input type="checkbox"/> Abrelatas sencillo (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Puntilla económica de 100 mm	<input type="checkbox"/> Sacacorchos
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm		
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. El material es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el real decreto 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseo, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos.

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<p><b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67</p>	<p><b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38</p>	<p><b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11</p>
Empresas suministradores del MATERIAL		
<p><b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19</p>	<p><b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03</p>	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

### GRADO BÁSICO COCINA Y RESTAURACIÓN

UNIFORMIDAD	
Ter CURSO	2º CURSO
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de cocina blanca con vivos contrastados: roger 367160-377160	<input type="checkbox"/> Calcetines negros o medias
<input type="checkbox"/> Delantal cocina blanco con peto regulable, bolsillo y sarga 200	<input type="checkbox"/> Chaquetilla de tirilla negra con ribete burdeos
<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro, color granate	<input type="checkbox"/> Delantal con peto burdeos, regulable y bolsillo
<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina negro UGA773	<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro, color granate
<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina algodón azules (preferentemente)	<input type="checkbox"/> Pantalón o falda negra de tergal
<input type="checkbox"/> Polo manga larga predator color negro	<input type="checkbox"/> 2 Paños de vajilla
<input type="checkbox"/> Zapatos o zuecos profesionales de color negro, antideslizantes	<input type="checkbox"/> Zapatos negros lisos con cordones
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla de cocina es de manga larga pero el alumnado que lo prefiera podrá llevarla de manga corta. Las empresas que la suministran pueden cortarlas con un importe adicional. La chaquetilla llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora. La uniformidad es necesaria al inicio de las clases prácticas.</p>	

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrechapas	<input type="checkbox"/> Espátula de goma	<input type="checkbox"/> Rasqueta
<input type="checkbox"/> Abrelatas (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Sacacorchos
<input type="checkbox"/> Cuchara sopera	<input type="checkbox"/> Puntilla de 100 mm	<input type="checkbox"/> Tijeras de cocina
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm		
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. El material es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el RD 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseado, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<p><b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67</p>	<p><b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38</p>	<p><b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11</p>
Empresas suministradores del MATERIAL		
<p><b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19</p>	<p><b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03</p>	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

### CICLO MEDIO PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

UNIFORMIDAD	
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de cocina blanca con vivos contrastados: roger 367160-377160	<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina algodón azules (preferentemente)
<input type="checkbox"/> Delantal cocina blanco con peto regulable, bolsillo y sarga de 200	<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina blanco UGA772
<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro, color marrón	<input type="checkbox"/> Zapatos o zuecos profesionales de color blanco, antideslizantes
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla es de manga larga pero el alumnado que lo prefiera podrá llevarla de manga corta. Las empresas que la suministran realizan el corte de las mangas con un importe adicional. La chaquetilla llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). La uniformidad es obligatoria para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija. Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora.</p>	

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrelatas sencillo (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Descorazonador de manzana	<input type="checkbox"/> Rodillo silicona mediano
<input type="checkbox"/> Balanza (de 0 a 2000 g)	<input type="checkbox"/> Espátula de goma	<input type="checkbox"/> Sacacorchos
<input type="checkbox"/> Boles pequeños	<input type="checkbox"/> Espátula de pastelería (pico de pato)	<input type="checkbox"/> Tapete siliconado (tipo Silpak)
<input type="checkbox"/> Boquillas para manga pastelera de acero inox. lisas y rizadas nº. 8, 10, 12.	<input type="checkbox"/> Greñadora	<input type="checkbox"/> Termómetro digital
<input type="checkbox"/> Cornalina	<input type="checkbox"/> Mangas pasteleras de un solo uso de 25 cm	<input type="checkbox"/> Tijeras de cocina
<input type="checkbox"/> Cuchara sopera	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Varillas de acero inoxidable flexibles. (20-25 cm).
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm	<input type="checkbox"/> Pincel de silicona	<input type="checkbox"/> Vaso medidor de líquidos (máx. 1/2 L)
<input type="checkbox"/> Cuchillo de sierra de 30 cm	<input type="checkbox"/> Puntilla de 100 mm	
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. El material es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el real decreto 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseo, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos.

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<p><b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67</p>	<p><b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38</p>	<p><b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11</p>
Empresas suministradores del MATERIAL		
<p><b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19</p>	<p><b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03</p>	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

### CICLO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA

UNIFORMIDAD	
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de cocina blanca con vivos contrastados: roger 367160-377160	<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina algodón azules (preferentemente)
<input type="checkbox"/> Delantal cocina blanco con peto regulable, bolsillo y sarga de 200	<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina negro UGA773
<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro ref: 4482V, color gris C/804	<input type="checkbox"/> Zapatos o zuecos profesionales de color blanco, antideslizantes
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla es de manga larga pero el alumnado que lo prefiera podrá llevarla de manga corta. Las empresas que la suministran realizan el corte de las mangas con un importe adicional. La chaquetilla llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). La uniformidad es obligatoria para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija. Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora.</p>	

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrelatas sencillo (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Espátula de goma	<input type="checkbox"/> Tapete siliconado (tipo Silpak)
<input type="checkbox"/> Balanza (de 0 a 2000 g)	<input type="checkbox"/> Espátula de pastelería (pico de pato)	<input type="checkbox"/> Termómetro digital
<input type="checkbox"/> Boquillas para manga pastelera de acero inox. lisas y rizadas nº 8, 10, 12	<input type="checkbox"/> Mangas pasteleras de un solo uso de 25 cm	<input type="checkbox"/> Tijeras de cocina
<input type="checkbox"/> Cuchara sopera	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Varillas de acero inoxidable flexibles. (20-25 cm).
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm	<input type="checkbox"/> Pincel de silicona	<input type="checkbox"/> Vaso medidor de líquidos (máx. 1/2 L)
<input type="checkbox"/> Cuchillo de sierra de 30 cm	<input type="checkbox"/> Puntilla de 100 mm	
<input type="checkbox"/> Descorazonador de manzana	<input type="checkbox"/> Rodillo silicona mediano	
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. El material es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el real decreto 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseo, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos.

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<p><b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67</p>	<p><b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38</p>	<p><b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11</p>
Empresas suministradores del MATERIAL		
<p><b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19</p>	<p><b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03</p>	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

### PROGRAMA FORMATIVO CUALIFICACIÓN BÁSICA: Operaciones básicas de *COCINA*

UNIFORMIDAD	
<input type="checkbox"/> Calcetines negros o medias	<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina negro UGA773
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de cocina blanca con vivos contrastados: roger 367160-377160	<input type="checkbox"/> Pantalón o falda negra de tergal
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de tirilla negra con ribete burdeos	<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina algodón azules (preferentemente)
<input type="checkbox"/> Delantal cocina blanco con peto regulable. Aconsejable con bolsillo	<input type="checkbox"/> 2 Paños de vajilla
<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro color granate	<input type="checkbox"/> Zapatos o zuecos profesionales de color blanco, antideslizantes
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla es de manga larga pero el alumnado que lo prefiera podrá llevarla de manga corta. Las empresas que la suministran realizan el corte de las mangas con un importe adicional. La chaquetilla llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). La uniformidad es obligatoria para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija. Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora.</p>	

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrelatas (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Espátula de goma	<input type="checkbox"/> Rasqueta
<input type="checkbox"/> Cuchara sopera	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Tijeras de cocina
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm	<input type="checkbox"/> Puntilla de 100mm	
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. El material es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el real decreto 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseo, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos.

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67	<b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38	<b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11
Empresas suministradores del MATERIAL		
<b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19	<b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03	

## UNIFORMIDAD Y MATERIAL POR CICLOS

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

UNIFORMIDAD	
<input type="checkbox"/> Chaquetilla de cocina blanca con vivos contrastados: roger 367160-377160	<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina blanco UGA772
<input type="checkbox"/> Delantal cocina gris con peto regulable, con bolsillo y sarga de 200	<input type="checkbox"/> 2 Paños de cocina algodón azules (preferentemente)
<input type="checkbox"/> Gorro gran chef con velcro, color gris	<input type="checkbox"/> Zapatos o zuecos profesionales de color blanco, antideslizantes
<p><b>Observaciones:</b> La chaquetilla es de manga larga pero el alumnado que lo prefiera podrá llevarla de manga corta. Las empresas que la suministran realizan el corte de las mangas con un importe adicional. La chaquetilla llevará bordado el nuevo logo del CIPFP Costa Azahar (imagen + COSDA). La uniformidad es obligatoria para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija. Se recomienda comprar el uniforme una vez realizada la matrícula, no esperar a septiembre, así se evitan prisas de última hora.</p>	

MATERIAL		
<input type="checkbox"/> Abrelatas sencillo (tipo explorador)	<input type="checkbox"/> Descorazonador de manzana	<input type="checkbox"/> Rodillo silicona mediano
<input type="checkbox"/> Balanza (de 0 a 2000 g)	<input type="checkbox"/> Espátula de goma	<input type="checkbox"/> Tapete siliconado (tipo Silpak)
<input type="checkbox"/> Boles pequeños	<input type="checkbox"/> Espátula de pastelería (pico de pato)	<input type="checkbox"/> Termómetro digital
<input type="checkbox"/> Boquillas para manga pastelera de acero inox. lisas y rizadas nº 8, 10, 12.	<input type="checkbox"/> Greñadora	<input type="checkbox"/> Tijeras de cocina
<input type="checkbox"/> Cornalina	<input type="checkbox"/> Mangas pasteleras de un solo uso de 25 cm	<input type="checkbox"/> Varillas de acero inoxidable flexibles. (20-25 cm).
<input type="checkbox"/> Cuchara sopera	<input type="checkbox"/> Pelador económico	<input type="checkbox"/> Vaso medidor de líquidos (máx. 1/2 L)
<input type="checkbox"/> Cuchillo cebollero de 200 mm	<input type="checkbox"/> Pincel de silicona	
<input type="checkbox"/> Cuchillo de sierra de 30 cm	<input type="checkbox"/> Puntilla de 100 mm	
<p><b>Observaciones:</b> Si a la hora de la compra, existen dudas con algún elemento del utillaje, espera al inicio de las clases y consulta con el profesorado. El material es obligatorio para poder asistir a las clases de los módulos donde se les exija.</p>		

**Atención:** Según el real decreto 202/2000 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se recuerda a todo el alumnado que se debe mantener un grado elevado de aseo personal que abarca, además del uniforme correspondiente, llevar el pelo aseo, sin rastras o similares y no utilizar elementos que entren en contacto con los alimentos como pulseras, anillos, piercing, relojes u otros objetos.

Empresas suministradores de la UNIFORMIDAD		
<b>PILAR SÁCHEZ VESTUARIO LABORAL</b> C/ Carcaixent, 12 - Castellón Tf: 665 51 04 67	<b>VESTUARIOS RUBIO</b> Av. Casalduch, 80 - Castellón Tf: 964 20 03 38	<b>FAYOS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> C/ Los cipreses, 46 - Castellón Tf: 964 25 66 11
Empresas suministradores del MATERIAL		
<b>CUCHILLERÍA CASTELLÓN</b> C/ Asensi, 6 12002 Castellón Tf: 623 40 21 19	<b>BORRAS SUMINISTROS HOSTELEROS</b> c/ Grecia, 158 - Castellón Tf: 964 23 29 03	