

LISTA DE INSUMOS



GASTRONOMÍA

ESPÁTULA LISA Y ESPÁTULA ANGULADA
RASPA PASTELERA
MANGA DE SILICONA
REGLA METÁLICA DE USO EXCLUSIVO
MANGAS DESECHABLES
PEINETA PASTELERA
BOQUILLA RISADA Y BOQUILLA LISA
CUCHILLO SIERRA DE 25 CM.
TIJERAS DE USO EXCLUSIVO
PESA DIGITAL
BROCHA
CUCHILLO TORNEADOR
PUNTILLA
2 PAÑOS DE COCINA PARA CADA TALLER
CUCHILLO MEDIO GOLPE
MEZQUINO
PELADOR
BOLSO DE SEGURIDAD PARA PORTAR ESTOS ELEMENTOS

ESTOS ELEMENTOS LOS PUEDE ADQUIRIR EN TIENDAS COMO LA CUCHILLERÍA ALEMANA, STEWARD, MENAJE SAN LUIS, EL VOLCÁN Y EN CUALQUIER TIENDA ESPECIALIZADA

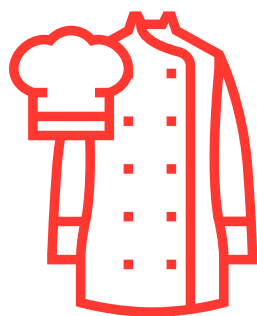
CADA ESTUDIANTE DEBE TRAER: 20 PARES DE GUANTES DESECHABLES, 10 COFIAS. ENTREGAR A PJ EN MARZO

UNIFORME DE COCINA

PANTALÓN PIE DE POLLO SIN APITILLAR
CHAQUETA BLANCA DE COCINA CON INSIGNIA Y NOMBRE
MANDIL O PECHERA BLANCA
GORRO DE CHEF BLANCO DE TELA
SUECOS ANTIDELIZANTES NEGROS O ZAPATOS DE SEGURIDAD
2 PAÑOS DE COCINA SIN FLECOS
PAÑUELÍN DE CUELLO BLANCO

UNIFORME DE SERVICIO

PANTALÓN NEGRO DE SERVICIO
BLUSA BLANCA DE COLEGIO
CORBATÍN NEGRO
MANDIL NEGRO
LITO BLANCO DE 40X60 CM. (PAÑO DE SERVICIO)



EL USO DE UNIFORME DE COCINA COMPLETO ES FUNDAMENTAL PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL DE NUESTRAS ESTUDIANTES, Y SOBRE TODO EL USO DE SUECOS ANTIDESLIZANTES.

EL UNIFORME LO PUEDE COTIZAR CON LA SEÑORA ROSA MEDINA +56987161838

“ESPERAMOS CONTAR CON SU APOYO EN EL PROCESO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE NUESTRAS ESTUDIANTES”

