

Lista de materiais | Tecnologias Avançadas em Gastronomia - Extensão

Antes de comprar qualquer item, confirme em aula se a lista teve alguma alteração.

- Vestuário

- Calça “pied de poule” (xadrez)
- Dólmã branco em algodão (brim) de manga comprida, com o nome bordado na cor preta e logo do Senac
- Meias pretas ou brancas, de algodão, sem detalhe
- Sapato de segurança, solado em borracha (P.U.) vulcanizado em couro preto impermeável, sem abertura na frente
- Chapéu – uso obrigatório do toque de pano ou toque do Senac
- Redinha para cabelo – colocar embaixo do chapéu
- Avental branco (meia saia ou de pescoço)
- Avental de plástico para limpeza.
- Calça social preta – salão
- Camisa branca de manga comprida, sem decote e não transparente – salão
- Sapato social preto – sem salto ou salto baixo – salão

- Utensílios

- Um boleador
- Um abridor com saca-rolha
- Um acendedor
- Um batedor de claras 10” (Fouet)
- Dois jogos de Bicos para confeitaria
- Uma chaira 8”

- Uma colher de polietileno
- Um descascador de legumes
- Uma faca do chef 10" ou 8"
- Uma faca para legumes 3"
- Uma faca para pão 8" ou 9"
- Uma faca para desossar 6" a 8"
- Um kit degustação contendo faca, garfo, colher de mesa e copo acrílico
- 20 pares de Luvas de Procedimento
- Um pão-duro com cabo
- Um pegador para grelha 12"
- Uma pinça para retirar espinho
- Dois pinceis de cozinha
- Saca-puxa descartável com abertura de 30 cm (conforme uso)
- Um silpat (tapete de silicone)
- Um termômetro (-10° a 200°C)
- Uma tesoura de cozinha