

FPGM Cocina y Gastronomía

Material primer curso

Asignaturas módulos prácticos: Técnicas Culinarias, Procesos básicos de pastelería y repostería, Preelaboración y conservación de alimentos

Libros de texto en papel

- Técnicas culinarias. Juan Carlos Ferri, Natxo González, Josep Valle (2019) Altamar. ISBN:978-84-17872-09-0
- Procesos básicos de pastelería y repostería. Antonio Roquet-Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo, Assumpció Vilella (2021) Altamar. ISBN:978-84-17872-91-5
- Preelaboración y conservación de alimentos. David Infantes Ollé, Gabriel Bartra Gracia. Altamar. ISBN:987-84-17872-08-3
- 1 cuaderno de apuntes.
- Uniforme de cocina únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Calle Soló, nº 2. Palma. Tel. 871694968) Compuesto por 2 chaquetillas, 2 pantalones, 3 delantales, 1 juego de zapatos antideslizantes y 1 gorro de cocina.
- 1 juego de cuchillos compuesto por: 1 cuchillo cebollero, 1 cuchillo deshuesador, 1 afilador, 1 puntilla y 1 pelador. Incluido estuche para guardarlos. Se compra en Cuchillería Amengual, Plaza del Progreso, nº 16 Palma. Tel 971285704.

Módulo complementario: Operaciones básicas de restauración I

- Uniforme de sala únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Calle Soló, nº 2. Palma. Tel. 871694968) Compuesto por: 1 pantalón, 2 camisas, 1 juego de zapatos.

Itinerario personal para la empleabilidad I

- Itinerario personal para la empleabilidad I 360°. Caldas Blanco, María Eugenia y otros (2024) Editex, Madrid. ISBN: 9788411349369

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

- Equipo técnico SAIA, S.L. (2020). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Altamar. ISBN 978-84-17872-36-6