

FPGM Cocina y Gastronomía

Material necesario para cursar primer curso

Módulos prácticos:

- Técnicas Culinarias
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Pre-elaboración y conservación de alimentos.
- Libros de texto en papel
 - Técnicas culinarias. Josep Valle, Joan Carles Ferri e Ignacio González (2026) Altamar. ISBN:979-13-88140-10-5
 - Procesos básicos de pastelería y repostería. Antonio Roquet-Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo, Assumpció Vilella (2021) Altamar. ISBN:978-84-17872-91-5
 - Pre-elaboración y conservación de alimentos. David Infantes Ollé, Gabriel Bartra Gracia. Altamar (2019). ISBN:987-84-17872-08-3
- 1 cuaderno de apuntes.
- Libro de recetas y menús proporcionado por la EHIB.
- **Uniforme de cocina** únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Calle Soló, nº2. Palma. Tel. 871 96 49 68) 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 puede compra en Cuchillería Amengual, Plaza del Progreso, nº16 Palma. Tel 971285704.

Módulos Teóricos

- **Uniforme de sala** únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Calle Soló, nº2. Palma. Tel. 871 96 49 68) Compuesto por: americana o sudadera, 1 pantalón, 2 camisas, 1 delantal corto, 1 juego de zapatos.

- Libros en papel
 - Itinerario personal para la empleabilidad I 360°. Caldas Blanco, María Eugenia y otros (2024) Editex, Madrid. ISBN: 9788411349369.
 - Cuaderno de clase (actividades y esquemas) en formato papel; disponible para su compra en Impresrapit (edificio Melchor de Jovellanos, Campus Universitario) o en Classroom para su impresión a partir del 14 de septiembre.
Calculadora, ordenador o tablet.
 - 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

FPGM Cocina y Gastronomía

Material necesario para cursar segundo curso

Material segundo curso

Módulos prácticos de cocina:

- Productos Culinarios
- Postres en Restauración
- **Uniforme de cocina** únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Calle Soló, nº2. Palma. Tel. 871 96 49 68) Compuesto por 2 chaquetillas, 2 pantalones, 3 delantales, 1 juego de zapatos antideslizantes y 1 gorro de cocina.
- Libros de texto en papel
 - Productos culinarios. David Beltrán Aguilar, Marc Castelló Garriga, Xabier Gruber Puyol y Jonathan Rodríguez Navarro. (2021) Altamar. ISBN 978-84-17872-90-8.
 - Postres en restauración. Antonio Roquet-Jalmar Palau, Laura Izquierdo Martín, Asier Lahera Loredó, Assumpció Vilella Cuadrada y Gabriel Bartra García. (2023) Altamar. ISBN 978-84-18843-98-3.

Módulos teóricos y optativo de restauración:

- Libros de texto en papel
 - Sostenibilidad. (2024) Altamar. ISBN 978-84-19780-26-3.
 - Ofertas Gastronómicas. Mireia Planas y Mercè López Besora. (2020) Altamar. ISBN 978-84-17872-35-9.
 - Ingles Profesional. English for kitchen and restaurant staff. Carme Prades. Ed. Altamar. ISBN: 978-84-17872-92-2.



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

- 1 cuaderno de apuntes.

- 1 juego de cuchillos compuesto por: 1 cuchillo cebollero, 1 cuchillo deshuesador, 1 afilador, 1 puntilla y 1 pelador. Incluido estuche para guardarlos. Se puede compra en Cuchillería Amengual, Plaza del Progreso, nº16 Palma. Tel 971285704.

- **Uniforme de sala** únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Calle Soló, nº2. Palma. Tel. 871 96 49 68) Compuesto por: americana o sudadera, 1 pantalón, 2 camisas, 1 delantal corto, 1 juego de zapatos.
- Sacacorchos.
- Libreta y bolígrafo.