

# VESTIMENTA

## DEL CHEF

### GORRO

Se utiliza para mantener la cabeza protegida de las altas temperaturas y en algunos casos se usa para diferenciar los rangos dentro de la cocina. Se debe colocar una red, con la finalidad de evitar cualquier cabello en los alimentos.

### PICOS

Ayuda a absorber el sudor del cuello y evitar cualquier salpicadura a los alimentos.

### FILIPINA

Debe de ser de algodón y manga larga para proteger de las altas temperaturas y salpicaduras

### MANDIL

Es de materiales resistentes a altas temperaturas y siempre deberá estar limpio.

### LIMPIÓN

Se llevarán dos trapos en la cintura, uno para limpiar superficies y otro para limpiar derrames de alimentos.

### PANTALÓN

De materiales resistentes y suele ser de colores oscuros para camuflajear manchas.

### ZAPATOS CERRADOS

Para evitar accidentes deben de ser antiderrapantes, cómodos y de preferencia de piel.



**GASTRONOMÍA & PANADERÍA**