

**SOLICITUD DE ACREDITACIÓN COMO CENTRO DE FORMACIÓN
PROGRAMA DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA CON EL EMPLEO**

ANEXO V

RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y MATERIAL INVENTARIABLE PARA LA IMPARTICIÓN DE LA ESPECIALIDAD

Denominación entidad promotora	
Código Especialidad Formativa	HOTR0108 Operaciones básicas de cocina

Cantidad	Denominación y especificaciones técnicas
-----------------	---

Equipamiento Aula polivalente	
1	Pizarra para escribir con rotulador
1	Equipos audiovisuales: Televisor de Pantalla de cristal líquido, de plasma u OLED y reproductor de DVD; Proyector de video y pantalla de proyección portátil, mural o eléctrica (Cañón de proyección)
1	Rotafolios
1	Mesa y silla para formador
15	Mesas y sillas para alumnos

Equipamiento Taller de cocina	
8	Cocinas individuales semindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar
1	Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno)
1	Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.)
1	Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.)
1	Gratinadora
1	Freidora (de 10 litros aprox.)
1	Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm"
1	Horno microondas
2	Tolvas o silos para patatas y cebollas
1	Juego de brazos combinados (batidor /triturador)
1	Mesa de pastelería con la tolvas incorporadas para harinas y azúcar
1	Mesa para las demostraciones del profesor
8	Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad)
1	Exprimidor de cítricos
1	Máquina de picar carne
1	Tajo para cortar carne
1	Abatidor de temperatura
1	Mesa caliente
1	Máquina para hacer vacío
1	Dispensador industrial rollo de papel
1	Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos
8	Mesas de trabajo (convencionales y/o frías)
2	Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable
1	Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
1	Congeladores en forma de armario o de arcón
1	Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas
2	Lavamanos a pedal
1	Esterilizador de cuchillos
1	Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería).
1	Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura
1	Batería
---	Elementos de protección: Guantes ignífugos y guantes de malla para corte

Equipamiento Almacén	
---	Estanterías con capacidad suficiente para todos los utensilios, máquinas, herramientas y productos.

Ena de de

Fdo.:
(Nombre, apellidos y sello de la entidad promotora)