



A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

DEFINICIONES	
Tipo de Curso	Capacitación Profesional Básica
Orientación	Gastronomía Especialización Cocina
Perfil de Ingreso	Capacitación Básica Gastronomía-Cocina Capacitación Básica Minutas Curso Básico de Gastronomía-Módulo A
Duración	320 horas
Perfil de Egreso	Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado: <ul style="list-style-type: none">• Identifica y cumple las normas de higiene y seguridad alimentaria• Conoce las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones• Maneja términos técnicos• Integra las masas a bocaditos salados, guarniciones, entradas, platos principales y grandes piezas• Combina sabores, colores, rellenos y salsas en las pastas rellenas• Elabora preparaciones compuestas y complejas con salsas y guarniciones• Prepara platos reconocidos internacionalmente• Utiliza distintas carnes y cortes, de acuerdo a los requerimientos de la elaboración• Planifica y calcula ingredientes de acuerdo a los requerimientos• Estandariza porciones
Crédito Educativo	Capacitación Profesional Básica en Gastronomía Especialización Cocina
Certificación	Certificado



A.N.E.P.

**Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	CAPACITACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	058
PLAN	2007	2007
ORIENTACIÓN	GASTRONOMÍA ESPECIALIZACIÓN COCINA	977
SECTOR DE ESTUDIOS	GASTRONOMÍA	16
AÑO	ÚNICO	00
MÓDULO	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA	ARTE CULINARIO I	016
ASIGNATURA	TALLER GASTRONOMÍA ESP. COCINA	5179
ESPACIO CURRICULAR	N/C	N/C

TOTAL DE HORAS/CURSO	320
DURACIÓN DEL CURSO	16 semanas
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	20 horas

FECHA DE PRESENTACIÓN	11.11.09
FECHA DE APROBACIÓN	Exp 881/10 26.3.10
RESOLUCIÓN CETP	Res 458/10 Acta 280

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

FUNDAMENTACIÓN

La especialización, de la Capacitación Básica en gastronomía - cocina, tiene como finalidad la aplicación de las técnicas básicas de la gastronomía en elaboraciones reconocidas a nivel nacional como internacional y en preparaciones complejas, haciendo énfasis en las transformaciones que sufren los alimentos antes, durante y después de cocidos; la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene alimentaria; valor nutricional, sobre la base del conocimiento de las técnicas básicas que hacen a la gastronomía. Respondiendo a las necesidades de este mercado en expansión el Consejo de Educación Técnico Profesional brinda la formación y capacitación de los recursos humanos dando respuesta al mundo laboral con una oferta educativa acorde a los requerimientos.

Personas formadas y comprometidas con la calidad, con auténtica preocupación por los servicios y una visión positiva hacia el trabajo, serán las embajadoras para responder de manera consciente a este polo de desarrollo.

Hoy la cocina ha adquirido tal importancia, que no sólo de ella se ocupan las amas de casa y los cocineros, sino que este desarrollo de la cocina profesional en nuestro medio y en el mundo, es centro de atención de equipos de especialistas multidisciplinarios. Por ello, no es suficiente la formación en el oficio.

Los sabores, olores, colores, texturas y temperaturas son las propiedades que influyen marcadamente en la aceptación o rechazo de los alimentos. En un mercado cada vez más competitivo, estos atributos deben ser diseñados y controlados cuidadosamente. Para ello existen normas y métodos de trabajo utilizados en el área.

Discriminar, describir y cuantificar las características organolépticas de los alimentos y elaboraciones, para asegurar la calidad sensorial deseada, deben ser conocidas y estandarizadas para ser usadas apropiadamente. Porque la exactitud y naturaleza de la información en la que se basan nuestras decisiones, son fundamentales para establecer las relaciones entre salud y dieta.

La oferta en gastronomía debe garantizar la adquisición, actualización y ampliación de los conocimientos y aptitudes para el desarrollo personal y profesional.

OBJETIVOS GENERALES

- Desarrollar y afianzar la madurez personal mediante la adquisición de hábitos y capacidades que le permitan participar responsablemente en el trabajo y en la actividad social.
- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda:
 - ocupar un puesto en el ámbito operativo
 - insertarse social y laboralmente en forma adecuada

- poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida
- Contribuir a mejorar la calidad de nuestros egresados mediante la capacitación de nuevas técnicas específicas del área, orientada a los sectores productivos como oferta educativa acorde.
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identifica y cumple las normas de higiene y seguridad alimentaria
- Conoce las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones
- Maneja términos técnicos
- Integra las masas a bocaditos salados, guarniciones, entradas, platos principales y grandes piezas
- Combina sabores, colores, rellenos y salsas en las pastas rellenas
- Elabora preparaciones compuestas y complejas con salsas y guarniciones
- Prepara platos reconocidos internacionalmente
- Utiliza distintas carnes y cortes, de acuerdo a los requerimientos de la elaboración
- Planifica y calcula ingredientes de acuerdo a los requerimientos
- Estandariza porciones

PROPUESTA METODOLÓGICA:

Los docentes realizarán las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica básica, armado y presentación en cada elaboración, estandarizando porciones. Brindará el marco teórico, basado en las normativas vigentes.

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones intermedias y al finalizar el módulo de acuerdo al Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta los ejes programáticos.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	20 horas
2. SOPAS, SALSAS	40 horas
3. GUARNICIONES	40 horas
4. PASTAS RELLENAS y SALSAS	40 horas
5. MASAS	50 horas

6. CARNES ROJAS, BLANCAS Y DE CAZA 130 horas

1. INTRODUCCIÓN

Objetivo

- Cumplir con las normas y obligaciones específicas de la profesión.

Contenidos

- Normas y obligaciones específicas de la profesión.

Actividades

- Puesta a punto del área de trabajo. Clasificación, utilización, manejo y limpieza de máquinas, herramientas y utensilios.

Seguridad e higiene

Seguridad

Objetivo

- Desarrollar sentido de responsabilidad y prevención de accidentes

Actividades

- Reconocimiento de seguridad en el lugar de trabajo.
- Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.

Higiene

Objetivo

- Determinar las características y modos en que se deben realizar las tareas de higiene- limpieza y desinfección.

Conocimientos

- Aplicación correcta de productos de limpieza y diferentes métodos a utilizar.
- Higiene del local.
- Higiene de útiles, máquinas, herramientas, respetando las condiciones de seguridad.
- Higiene de las unidades de frío, calor, cámaras, depósitos.
- Manejo de resto de alimentos, desperdicios y basura.
- Control de plagas (insectos, roedores)
- Almacenamiento correcto: sistema PEPS
- Normas higiénico sanitarias en el transporte de los alimentos
- Salud e higiene personal. Legislación vigente sobre higiene
- Presencia adecuada a normas nacionales e internacionales vigentes.
- Controles médicos obligatorios y voluntarios.
- Enfermedades transmisibles.
- Toxi – infecciones alimentarias.
- El docente aplicará los conocimientos en forma práctica a lo largo del curso.

Manipulación de alimentos

Objetivo general

- Detectar, promover y mantener un adecuado control de calidad de la higiene

alimentaria, en todo el proceso de manipulación de los alimentos desde la selección y control, hasta su consumo.

Objetivo específico

- Reconocer la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas: en alimentos crudos, cocidos y en conserva.
- Detectar contaminación microbiana en los alimentos, indicando causa y efectos que producen.
- Almacenar adecuadamente los distintos alimentos, embalaje y envases para conservación de productos alimenticios.
- Utilizar el sistema PEPS

Contenidos

- Importancia e implementación de la mise en place
- Calidad y características organolépticas en la selección de los alimentos.
- Fuentes de contaminación en los alimentos. Contaminación cruzada
- Conservación en frío de los alimentos. Importancia de la CADENA DE FRÍO y la forma adecuada en el envasado para la conservación.
- Importancia de respetar la cadena de frío - calor
- Legislación relativa a manipulación de alimentos
- El docente aplicará los conocimientos en forma práctica a lo largo del curso.

2. SOPAS, SALSAS

Sopas

Objetivos

- Preparar sopas elaboradas basándose en fondos y ligazones básicos.
- Elaborar sopas reconocidas internacionalmente.
- Presentar las diferentes sopas con su guarnición y elemento decorativo

Contenidos

- Características, clasificación y servicios.

Actividades

- Preparar fondos básicos para elaborar sopas.
- Purés, culis
- Sopas cremosas

- Cremas: tipos, composición técnicas de elaboración según su guarnición, terminación y servicio.

- Guarniciones

Aplicaciones

- Sopas frías: Vichyssoise, Gazpacho
- Sopas calientes: Bullabaise
- Consomé

El docente deberá seleccionar las diferentes elaboraciones representativas de la cocina internacional, respetando fielmente procesos e ingredientes que componen las diferentes elaboraciones, por ejemplo, consomé Aurora.

Salsas

Objetivos

- Preparar salsas derivadas y compuestas, utilizando las salsas madres y ligazones como base. Combinando creatividad, gusto y materias primas disponibles.

Contenidos

- Composición de las salsas; factores a tener en cuenta en la elaboración.
- Clasificación de salsas. Ubicación gastronómica de las salsas derivadas.

Actividades

- Las salsas derivadas deben ser aplicadas, no sólo a las pastas sino a las diferentes elaboraciones del curso.
- Frías y calientes- salsas derivadas y compuestas.
- Manejar el uso de herramientas y utensilios para sus elaboraciones
- Uso del vocabulario específico de las salsas
- Reconocimiento de materias primas
- Conservación, envasado y enfriado

Actividades prácticas

- Roux; almidones y ligazones como agentes espesantes
 - Agentes de sazón y de sabor
 - Reducción de salsas (fondos de cocción, aceto...). Preparación y clarificación de las salsas.
 - Salsas madres.
 - Salsas de mariscos
 - Mantecas compuestas
 - Elaboraciones a la villeroi
-
- Preparación de salsas emulsionadas teniendo en cuenta las recomendaciones Bromatológicas. Tipos.

3. GUARNICIONES

Objetivos

- Elaborar distintas guarniciones utilizando frutas verduras cereales y leguminosas.
- Preparar diferentes elaboraciones para acompañar:
 - entradas
 - elaboraciones emplatadas y grandes presentaciones.

Contenidos

- Guarniciones: concepto, clasificación
- Guarniciones a base de papa, reconocidas internacionalmente, ubicación geográfica
- Hongos: factores que determinan su calidad. Formas de preparación. Champignones. Hongos de mayor valor gastronómico.
- Los adornos en los buffets, combinando frutas, verduras, flores comestibles....(toques creativos)
- Entradas frías y calientes
- Guarniciones

Actividades

- Elaboraciones a base de papa, reconocidas internacionalmente
- Soufflés
- Budines, flanes
- Gelatinas saladas: canapés, aspics (de verduras, carnes, aves, mariscos, fiambres)
- Brochettes frías, calientes; de verduras, carnes, aves, mariscos, fiambres
- Patés
- Terrinas
- Centros para mesas a base de frutas y verduras talladas

4. PASTAS especiales, rellenas y sus SALSAS

Pastas rellenas

Contenidos

- **Harina:** Definición, composición, valor nutritivo. Clasificación. Factores que determinan su calidad. Características para la elaboración de pastas.
- Métodos de cocción, porcentaje de agua en la cocción. Conservación y congelación.
- Normativas vigentes en seguridad e higiene.
- Características en la cocción de pastas, punto. Salsas. Quesos.

Actividades

- **Pastas especiales:** Estampadas y fantasía; utilización de tinta de calamar, colorantes naturales y diferentes harinas.
- **Pastas rellenas:** Combinación de diferentes rellenos y salsas.

Pastas rellenas:

- **Agnolottis** – rellenos de carnes, quesos, verduras, cremas...
- **Capelletis** - rellenos de carnes, verduras, fiambres, cremas....
- **Pansottis** - cortados en redondos y en triángulos.
- **Ravioles y raviolones** - rellenos de fiambres, quesos, verduras, pescados, mariscos, carnes tradicionales y no tradicionales
- **Pastas rellenas dulces para postres:** (con masa de chocolate, canela, etc.)
- **Sorrentinos:** rellenos de carnes, quesos, verduras, cremas
- **Pastas planas:** canelones, lasagnas, arrolladas (rellenos de vegetales, carnes, pescados)

SALSAS

- Salsas derivadas y compuestas, reconocidas internacionalmente, a base de verduras, carnes blancas (incluyendo pescados y mariscos), rojas y de caza
- Destacar el papel de los fondos en las salsas.

5. MASAS

Masas laminadas – Masa quebrada – Masa filo – Masa brick- Masa levada- Pâte choux

Objetivos

- Elaboración de masas para saladitos, y envolturas de piezas.

Contenidos

- Ingredientes: harinas, grasas.
- Técnicas de trabajo para cada masa.

Masas Laminadas - Hojaldres

- Parisién
- Brasileño
- De queso

Actividades

- Elaboraciones para bocaditos y piezas grandes para emplatar
- Simples: formas recortadas, con frutos secos, semillas, queso.
- Rellenas : con cremas, salsas, embutidos, carnes.
- Rellenas después de cocidas: con frutas y verduras, carnes, embutidos, pescados y mariscos
- Compuestas: rellenas, antes de su cocción.

Masa quebrada

- Tarteletas
- Quiches

- Recortadas con semillas, frutos secos, queso...

Masa filo – Masa brick:

Utilizar en todo tipo de preparaciones a elección

Masa levada

Utilización de masa brioche en diferentes elaboraciones

Pâte choux

Utilización salada

6. CARNES ROJAS, BLANCAS Y DE CAZA

Carne bovina.

Objetivos

- Identificar los diferentes tipos y cortes de carne. Limpiar, bridar, cortar, marinar, adobar para el procesado en crudo de las carnes.
- Aplicar los distintos métodos de cocción, adecuando cada uno de ellos a las características del tipo de carne y corte.
- Elaborar platos reconocidos internacionalmente con sus correspondientes salsas y guarniciones.
- Cocinar piezas en masa de sal

Contenidos

- Determinación de la calidad en la carne vacuna.
- Definición. Cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo.
- Factores que influyen en la calidad de la carne.
- Cuartos delanteros y traseros, categoría comercial y utilización gastronómica.
- Rendimiento por persona.
- Masa de sal

Actividades

- Manipulación en crudo de carne.
- Seleccionar y preparar el corte de acuerdo a la elaboración elegida. Mechar y bridar.
- Lomo, formas de presentación en el mercado, utilización. Reconocimiento de: chateaubriand, tournedos, medallón y filet mignon. Puntos de cocción, relación temperatura
- Lomo a la Wellington
- Vittel toné
- Carnes mechadas y rellenas; con guarniciones y salsas

Ovina

Contenidos

- **Definición.** Cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo.

- Factores que influyen en la calidad de la carne.
- Puntos de cocción. Categoría comercial y utilización gastronómica.
- Conservación y congelación.

Actividades

- Utilización de los cortes: rack, silla, corona; gigot , paleta; con guarnición y salsa
- Deshuesado entero y relleno. Guarniciones y salsas. Presentación en platinas.

Suina

Contenidos

- **Definición.** Cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo.
- Factores que influyen en la calidad de la carne. Triquinosis (prevención).
- Puntos de cocción. Categoría comercial y utilización gastronómica. Conservación y congelación.

Actividades

- Carré mechado, relleno. Guarnición y salsa
- Deshuesado entero y relleno. Guarniciones y salsas. Presentación en platinas

Aves

Pollo Gallina – Pavita- “Codorniz”

Objetivos

- Limpiar, deshuesar, rellenar aves.

Contenidos

- Factores que determinan la calidad en el pollo. Tamaño, utilización en la cocina.
- Tipos de deshuesados, rellenos. Salsas y guarniciones.
- Valor nutritivo
- Rendimiento por persona.

Actividades

- Deshuesar para arrollado (tipo libro) y entero. Presentación de piezas enteras.
- Bridar pollos para cocinar enteros.
- Galantina.
- Presentar con salsas y guarniciones

Pato

Objetivo

- Manipular y reconocer texturas para aplicar en diferentes elaboraciones con sus correspondiente salsa

Contenido

- Deshuesado, técnicas de tiernización
- Aplicación del método de cocción adecuado a las diferentes piezas del ave

Actividades

- Utilización de magret
- Confit

Pescados

Objetivos

- Preparar en crudo, limpiar, eviscerar y desespinar, los pescados para su cocción.
- Aplicar los diferentes métodos de cocción, de acuerdo a la variedad.
- Preparar con sus correspondientes salsas y guarniciones.

Contenidos

- Selección, reconocimiento de frescura, valor nutritivo. Conservación, temperaturas, cadena de frío. Desespinado.
- Especies de río y de mar, propias del Uruguay y de otros países. Especies no autóctonas criadas en el Uruguay: tilapia, etc.
- Rendimiento por persona.

Actividades

- Manipulación en crudo: limpiar, desespinar y rellenar. Cortes en pescados planos, redondos
- Técnicas de freír, asar, saltear, plancha, parrilla. Enteros y rellenos.

Mariscos

Objetivos

- Preparar en crudo, limpiar los mariscos para su utilización.
- Aplicar los diferentes métodos de cocción, de acuerdo a la variedad.
- Preparar con sus correspondientes salsas y guarniciones.

Contenidos

- Clasificación. Reconocimiento de frescura. Valor nutritivo.
- Selección, limpieza, métodos de cocción.
- Conservación, temperaturas, cadena de frío, congelación.
- Especies propias del Uruguay

- Especies no autóctonas criados en el Uruguay: esturión, caviar, ranas, caracoles de tierra; de mar. de otros países.

Actividades

- Manipulación en crudo, limpiar:
 - Mejillones
 - Almejas
 - Camarones
 - Langostinos
 - Calamares - en su tinta, rabas.
 - Calamaretos
 - Pulpo
 - Langosta de pinzas rojas
- Cocciones:
 - Fritos, salteados
 - Paella, cazuela de mariscos.
 - Plancha
- Diferentes cocciones.
- Formas de presentación.

Conejo

Objetivos

- Aplicar los distintos métodos de cocción, adecuando cada uno de ellos a las características del tipo de corte

Contenidos

- Limpiar, deshuesar, rellenar conejo

Actividad

- Limpiar, deshuesar, rellenar y presentar con guarniciones.
- Utilización en elaboraciones de: paleta, cuisses, coffre o torax, râble
- Patés, terrinas

Animales de caza

Objetivos

- Clasifica y reconoce características de las diferentes carnes y aplica métodos específicos de preparación.
- Aplicar los distintos métodos de cocción, adecuando cada uno de ellos a las características del tipo de corte

Contenidos

- Definición.
- Ecosistema y desarrollo de los criaderos existentes en el Uruguay de las diferentes especies
- Importancia de la difusión a nivel nacional e internacional de las carnes

- Valor nutricional
- Tratamiento específico según características de cada especie
- De acuerdo a la región. Preparar en elaboraciones propias, utilizando distintos cortes, terrinas y patés.
 - Nutria
 - Jabalí
 - Carpincho
 - Liebre
 - Ñandú ...

Recomendación: utilizar carnes de caza provenientes de criaderos

Actividades

- Manipulación en crudo de la carne
- Seleccionar y preparar el corte de acuerdo a la elaboración elegida
- Aplicar los diferentes métodos de cocción, de acuerdo a la variedad.
- Maceraciones, marinadas, civet
- Rellenos, mechados,
- Cocciones: al horno, a la plancha, a la cacerola

BIBLIOGRAFÍA

<u>Ley 17.250</u>	Derechos Básicos del Consumidor
<u>I.M.M.</u>	12/ 09/ 96 - Ordenanza Bromatológica.
<u>I.M.M.</u>	Manual para Manipuladores de Alimentos
<u>CORDON BLEU</u>	Guía completa de las Técnicas culinarias. Jeni Wright – Eric Treuillé. Ed. Blume
<u>CORDON BLEU</u>	LAS TÉCNICAS DEL CHEF. Ed. Blume
<u>ARIEL RODRIGUEZ PALACIOS</u>	2008 – Gran Manual de Técnicas del Maestro de cocina. Editorial Atlántida. Bs.As.
<u>SILVIA BARREDO</u>	2000 - Tallado de frutas y verduras. Ed. Atlántida 2000 - Salsas. Editorial Salvat
<u>COENDUS, A.</u>	1996 - Química Culinaria - Ed. Acribia -España
<u>DESROSIER – N.W –</u>	1983 - Elementos de Tecnología de Alimentos
<u>ESCOFFIER</u>	1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
<u>INAC</u>	2003- Manual de cortes de ñandú y productos.
<u>LAROUSE.</u>	1998 Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
<u>LOEEWER. E.</u>	1996 - Cocina para profesionales. Paraninfo. España
<u>RABASÓ, R</u>	1974 - El práctico. Buenos Aires
<u>WHITEMANA, K</u>	1998 - La gran enciclopedia de la fruta. Ed. Hyma. Barcelona.

<u>MORRIS, SALLY y</u>	1998 - La gran enciclopedia de las especies
<u>MACKLEY, LESLEY</u>	Grupo Editorial EDIPRESSE.
<u>OF.INTER.DEL TRABAJO</u>	2000 Tareas Propias de los puestos de Trabajo
<u>PÉREZ FIERROS, MARÌA</u>	2007La química en el arte de cocinar. Trillas. México
<u>Dr. D.G.HESSAYON</u>	Manual de Arreglos florales. Ed. BLUME

TALLER, MAQUINARIA, ÚTILES

Aula Taller

Equipada con:

- un espacio para dejar mochilas y abrigos
- mesadas con 4 piletas (agua fría y agua caliente – calefón-)
- mesas para trabajar con comodidad en forma simultánea los 20 alumnos/ 20 asientos
- Equipo de extracción de vahos, temperaturas y humos

Fuegos

- 8 anafes (hornallas)
- 1 horno convector / vapor de 4 a 8 bandejas con soporte y guías de 6 a 10 bandejas (tamaño del horno)
- 6 bandejas altas (tamaño del horno)
- 6 bandejas chatas (tamaño del horno)

Frío

- heladera con freezer

Instalación sanitaria

- gabinete higiénico para damas y caballeros.

Herramientas, útiles

- 1 balanza con diferencia de 1 gramo
- 1 freidora, 3 litros
- 1 plancha lisa
- 1 plancha ranurada
- 1 microondas
- 2 batidoras, 1 amasadora - mezcladora capacidad 5 litros
- 2 batidoras de mano
- 2 licuadoras
- 2 procesadoras
- 1 mixer
- 6 tablas blancas para picar
- 6 tablas rojas
- 6 cuchillas de oficio

- 6 cuchillas (20 cm hoja aprox.)
- 2 cuchillas dentadas (finas)
- 1 chaira
- 6 pelapapas
- 6 sartenes chicos (teflón)
- 6 sartenes medianos (teflón)
- 1 wok
- 4 cacerolas 20 cm
- 4 cacerolas 22 cm
- 2 cacerolas 24 cm
- 4 ollas 20 cm
- 4 ollas 22 cm
- 2 ollas 24 cm
- 2 ollas para cocinar pastas
- 2 ollas a presión. 10 a 12 litros aprox.
- 6 espátulas de silicona
- 6 espumaderas
- 2 espumaderas arañas
- 6 cucharones
- 2 mazos para tiernizar carnes
- 1 colador chino
- 3 coladores “ de pasta”
- 6 boles acero inoxidable grandes
- 6 boles acero inoxidable medianos
- 6 boles acero inoxidable chicos
- 6 batidores acero inoxidable medianos
- 1 juego de vajilla para 24 personas con servicio de té
- 1 juego de cubertería para 24 personas con cubiertos para postre
- 4 torteras 20 cm, fondo fijo
- 4 torteras 22 cm, fondo fijo
- 4 torteras 20 cm, fondo móvil
- 4 torteras 22 cm, fondo móvil
- 6 tarteras desmontables
- 6 budineras
- 6 moldes budín de pan
- 24 budineras individuales
- 6 pinzas de chefs
- 6 espátulas chatas de metal

- 1 tijera
- 1 tijera de pollo
- 24 platinas para servicio (12 redondas, 12 rectangulares)
- 2 abrelatas con saca corchos y destapador
- 1 mandolina
- 6 cortantes redondos grandes
- 6 cortantes redondos medianos
- 6 cortantes redondos chicos
- 1 docena de cortantes varios
- 1 maquina para pastas (tallarines)
- 3 ñoqueras plásticas
- 3 rueditas para ravioles
- 1 docena de punteros varios para decorar
- 1 docena de mangas para decorar
- 1 docena de acoples del tamaño de los punteros
- 6 palotes medianos
- 1 caldera
- 2 termómetros de sonda

Útiles de limpieza