



1º Semestre

- Balança
- Boleadores
- Chaira
- Descascador
- Faca chef 8', 10' ou 12'.
- Faca de legumes
- Faca para torneir
- Fouet
- Luva de silicone
- Pedra para amolar facas
- Pincel
- Placa para corte (Polietileno)

2º Semestre

- Agulha e linha
- Bicos para confeitir
- Boleadores
- Chaira
- Cutelo
- Descamador
- Descascador
- Faca chef 8', 10' ou 12'.
- Faca de legumes
- Faca para desossa
- Faca para filetar
- Fouet
- Jogo de aros quadrados
- Jogo de aros redondos
- Luva de silicone
- Manga para confeitir
- Pedra para amolar facas
- Pinça
- Pincel
- Placa para corte (Polietileno)
- Tesoura

3º Semestre

- Acetato
- Agulha e linha
- Bicos para confeitir
- Bisturi
- Boleadores
- Chaira
- Cutelo
- Descamador
- Espátula
- Faca chef 8', 10' ou 12'.
- Faca de legumes
- Faca para desossa
- Faca para filetar



RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS PARA O CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA

- Faca serrilhada
- Fouet
- Jogo de aros quadrados
- Jogo de aros redondos
- Luva de silicone
- Maçarico
- Manga para confeitar
- Pão duro
- Pedra para amolar facas
- Pinça
- Pincel
- Placa para corte (Polietileno)
- Silpat
- Tesoura

4º Semestre

- Acetato
- Agulha e linha
- Bicos para confeitar
- Bisturi
- Boleadores
- Chaira
- Cutelo
- Descamador
- Descascador
- Espátula
- Faca chef 8', 10' ou 12'.
- Faca de legumes
- Faca para desossa
- Faca para filetar
- Faca serrilhada
- Fouet
- Jogo de aros quadrados
- Jogo de aros redondos
- Luva de silicone
- Maçarico
- Manga para confeitar
- Pão duro
- Pedra para amolar facas
- Pinça
- Pincel
- Placa para corte (Polietileno)
- Silpat
- Tesoura