

### per la cucina:

L'abbigliamento professionale di un cuoco o di un addetto alla manipolazione dei pasti, così come è stato concepito, risponde ad una serie di requisiti di igiene, sicurezza, praticità e confort. Ultimamente la moda propone versioni della divisa che privilegiano l'estetica e che, in alcuni casi, non tengono conto delle esigenze primarie. Pertanto, quando si acquista una divisa, bisognerà valutare attentamente ogni singolo dettaglio.

La divisa deve essere confezionata in cotone di colore bianco, in modo da garantire la traspirazione del corpo e sopportare lavaggi frequenti. I pantaloni, sempre di cotone potranno essere quadrettati (sale e pepe) ma sempre di colore chiaro.



In commercio esistono versioni colorate o scure: queste non vanno utilizzate nei laboratori di cucina ma indossate in occasioni particolari di rappresentanza.

La divisa va indossata sul posto di lavoro, negli spogliatoi. Essa va utilizzata esclusivamente per questo scopo e deve essere sempre pulita. Alla fine del turno di lavoro gli abiti vanno riposti negli appositi armadietti separati dagli altri indumenti.

## Abbigliamento professionale

Il **capello** e la **cuffia** servono a raccogliere i capelli ed a evitare che finiscano nelle vivande. Inoltre proteggere la testa da sbalzi di temperatura, vapori e grassi di cucina. Ne esistono versioni di cotone e anche "usa e getta" di carta o viscosa. Devono essere di colore bianco.



Il **fazzoletto**, oltre a proteggere il collo da sbalzi di temperatura e correnti d'aria, serve ad assorbire il sudore. Deve essere di colore bianco.



La **giacca** a doppio petto protegge il torace dal calore. Le maniche devono essere lunghe e vanno arrotolate sopra i polsi in modo da proteggere le braccia da eventuali scottature. I bottoni devono essere bianchi ed estraibili per facilitare lo svestimento in caso di infortuni con liquidi bollenti. Deve essere di colore bianco.

Il **grembiule** serve a proteggersi durante le operazioni in cui il rischio di sporcarsi è elevato. Esso viene indossato alla vita fino a coprire le ginocchia. Deve essere di colore bianco.



Il **torcione** contrariamente a quanto si pensi non serve a pulire i piani di lavoro ma esclusivamente a proteggere le mani quando si prendono recipienti o piatti caldi.

I **pantaloni** proteggono le gambe. Il personale femminile non dovrà indossare gonne e calze di nailon: le prime non proteggono a sufficienza; le seconde, in caso di scottature creerebbero numerose complicazioni.



Le **scarpe**, a norma EN 20346, devono essere bianche, chiuse dietro, solidali al piede, con plantare anatomico e soles antiscivolo. Il materiale con cui sono fatte dovrà proteggere i piedi in caso di versamento di liquidi bollenti e oggetti pesanti. Dovranno inoltre essere facili da pulire.



### comune al laboratorio di ricevimento e di sala

La **camicia** deve essere di cotone, colore bianco. Il colletto deve permettere il nodo della cravatta o l'allacciamento del papillon. Quella delle ragazze può essere anche leggermente sfiancata.



I **pantaloni** devono essere neri, taglio classico e non a vita bassa. Le ragazze possono scegliere di usare la gonna di colore nero, taglio classico tubino e fino al ginocchio.



Le **scarpe** devono essere classiche in pelle nera. Mocassini o con i lacci per i ragazzi; con tacco medio per le ragazze



La **cintura** deve essere in pelle nera con fibbia classica.



I **Calzini** devono essere di cotone nero, lunghi (no spugna e no fantasmini)

I **Collant** devono essere di colore neutro/ carne.

### per il laboratorio di ricevimento

La **cravatta** (solo per i ragazzi) deve essere di colore bordeaux.



La **giacca** deve essere di colore nero, taglio classico.  
Quella delle ragazze può essere anche leggermente sfiancata.



### per il laboratorio di sala

Il **papillon** deve essere di colore nero.



Il **gilet unisex** deve essere di colore nero con bottoni neri.





## Abbigliamento professionale

### **BIENNIO DI BASE**

(I° e II° ANNO)

#### **Ragazze**

- n. 02 giacche da cuoco
- n. 01 pantalone da cuoco pepe/sale classico
- n. 03 fazzoletti triangolo collo - bianco
- n. 03 grembiuli da cuoco - bianco
- n. 03 torcioni cucina (strofinacci)
- n. 01 paio di calzature da cucina antiscivolo bianche (a norma EN 20346)
- n. 03 cuffie in stoffa - bianco
- n. 01 gilet nero
- n. 01 gonna nera o pantalone nero
- n. 02 camicette bianche
- n. 01 papillon nero
- n. 03 paia di collant neutro o calzini neri, lunghi di cotone
- n. 01 paio di scarpe nere con tacco basso o mezzo tacco
- n. 01 giacca nera

#### **Ragazzi**

- n. 02 giacche da cuoco
- n. 01 pantalone da cuoco pepe/sale classico
- n. 03 fazzoletti triangolo collo - bianco
- n. 03 grembiuli da cuoco - bianco
- n. 03 torcioni cucina (strofinacci)
- n. 01 paio di calzature da cucina antiscivolo bianche (a norma EN 20346)
- n. 20 cappelli di carta
- n. 01 gilet nero
- n. 01 pantalone nero da cameriere
- n. 02 camicie bianche
- n. 01 papillon nero
- n. 03 paia di calzini neri, lunghi di cotone
- n. 01 paio di scarpe nere
- n. 01 giacca nera
- n. 01 cravatta colore bordeaux