



ORIENTAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES

1. MANIPULADORES

1.1 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem maquiagem ou adornos (anéis, aliança pulseiras, brincos, piercings etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.

2. VESTUÁRIO

Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. Limpos e em adequado estado de conservação.

2.1. Dolmã:

Especificações: branca, de preferência sem botões aparentes ou de pressão, para conferir maior segurança, evitando que os botões se soltem e caiam nos alimentos. O botões de pressão são mais seguros para evitar queimaduras.

2.2. Calça:

Branca, preta ou xadrez, de algodão e sem ser colada ao corpo.

2.3. Avental:

Especificações: preto ou branco. Deve ser longo e de algodão, para maior proteção e segurança do usuário.

O avental é utilizado com objetivo de melhorar a segurança e higiene na cozinha. Seu formato longo protege as pernas do chef contra acidentes e contribui para o *look* branco total, que visualiza a limpeza. Sugere-se uma pala de segurança sobre o nó, evitando que ele enganche em panelas ou outros objetos na cozinha.

2.4. Touca:

Especificações: deve cobrir e prender totalmente o cabelo, e deve ser, preferencialmente, branca ou preta..

O aluno que optar por utilizar touca descartável deve trazê-la, pois as mesmas não serão fornecidas.

2.5. Calçado: ocupacional (fechado, impermeável, antiderrapante)

Os uniformes devem seguir estas orientações e devem ser lavados diariamente. As roupas de uso, se estiverem por baixo, devem ser completamente cobertas pelo uniforme. Não utilizar calças sintéticas coladas ao corpo (*legging*) por baixo da calça do uniforme, pois o risco de agravar uma queimadura é muito grande.

Anexos









