

 <b>TURISMO DE PORTUGAL</b> escola de hotelaria e turismo do porto	<b>Tecnologia de cozinha</b>
	<b>Teoria de Cozinha</b>
	<b>Uniformes</b>
	<b>Unidade nº 4</b>

## Uniformes

A lenda diz-nos que foi o grande chefe " Carême ", o primeiro que teve a ideia de trocar o pouco gracioso barrete de algodão usado pelos nossos antepassados, pelo barrete branco, engomado e usado de forma correta.

O barrete indicava o carácter da pessoa que o usava; " Casimiro Noisson ", que foi o grande chefe da " Maison Dorée de Paris ", usava um barrete chamado " Torre Eiffel ", que se assemelhava muito ao dos nossos dias, mas era pouco engomado, prestando-se às mais diversas transformações da moda.

Nesta época o inglês levava à guisa de barrete, o boné escocês, o espanhol, a boina de lã branca; o cozinheiro alemão, um boné de polícia, etc...

### **O uniforme de cozinha é constituído por:**

**Casaco branco** de algodão;

**Calças** de algodão;

**Barretes** descartáveis ou de polyester, engomados e de pregas vincadas de cor branca;

**Lenço de pescoço** de algodão branco;

**Avental**, cor branca de algodão branco;

**Pano de cinta** de algodão branco, sendo utilizado para pegar em recipientes quentes;

Calçado, **socos** de pele rija;



**Como se pode contactar a cor base do uniforme é o branco;** não por ser a cor em que se nota melhor o estado de limpeza, como também pelo facto de repelir o calor, a que todos os cozinheiros estão expostos.

**Os socos têm a vantagem de evitar as queimaduras e a humidade.**

**O lenço além da sua performance estética, têm como finalidade proteger o pescoço do excesso de calor** e evitar que o cabelo caía inadvertidamente nas confeções