

Asignatura: Vocacional

**Profesora:** Aurora Ortega Herrera **Curso:** Laboral 3 A

Objetivo: Identificar las partes del uniforme del taller y la importancia

en su uso.

**Contenido:** Uniforme de trabajo.

Lee la siguiente información, puede ser con apoyo.

La mayoría de los trabajos requieren del uso de un informe que los haga caracterizar, es decir que los haga propio de la empresa. Si has podido observar en el colegio las profesoras y tías asistentes de la educación usamos un delantal que no hace característicos al colegio donde trabajamos, nuestros delantales son color azul petróleo.

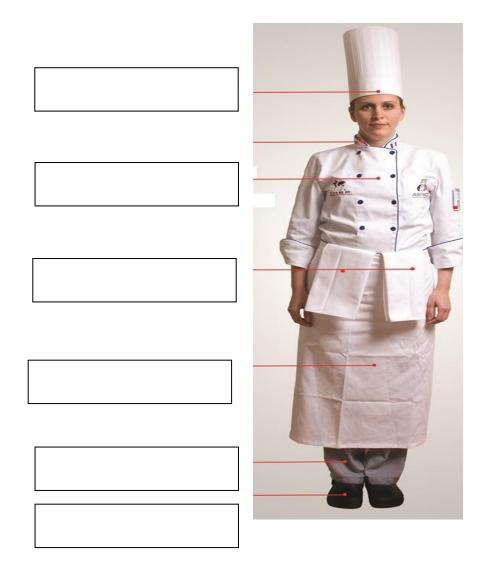
El **uniforme** es muy importante en una empresa porque es la imagen del empleado hacia el cliente también para el empleado es fundamental su **uniforme** por que le da presencia y seguridad para su trabajo y el buen desempeño del mismo.

La **importancia** de usar el **uniforme** de **cocina**, es una manera de cuidar la higiene del taller y evitar accidentes **laborales**, este uniforme se exige a todos los estudiantes, por lo que es necesario que conozcas como está conformado.



**Actividad:** Completa con los casilleros con los nombres que están a continuación.

Zapatos- gorro de cocina- paños de cocina- pechera-chaqueta- pantalón





## Preguntas:

1- ¿Para cocinar cómo debe estar tu uniforme?	
2- ¿Si no tienes gorro de cocina qué puedes usar?	
3- ¿Qué implementos faltan para que el uniforme este completo? Dibujalas.	

Para finalizar da tú opinión personal por qué es importante tener un uniforme de cocina limpio y ordenado.

¿Qué impresión se llevan los clientes cuando ven que tú estas con tu uniforme completo y en buenas condiciones? ¿Para qué nos sirve una buena imagen personal?