

Educación Profesional y Técnica (CTE)

ARTES CULINARIAS 1

Grados: 9-12

Créditos: 0.5 Artes/CTE/2º Idioma
Ninguno

Puede Retomarse por Crédito: No

Prerrequisito:

Además: Crédito de OCCl disponible

En un laboratorio, los estudiantes tienen la oportunidad de aprender habilidades básicas de preparación de alimentos. Esta clase les enseña conocimientos básicos de seguridad en la cocina, sanidad, conceptos de medición, términos de cocina y uso adecuado del equipo. Los estudiantes estudiarán y prepararán panes rápidos, granos, alimentos para el desayuno, galletas, verduras y frutas nutritivas. Esta clase está aprobada vocacionalmente.

ARTES CULINARIAS 2

Grados: 9-12

Créditos: 0.5 Artes/CTE/2º Idioma

Prerrequisito: Artes Culinarias 1

Puede Retomarse por Crédito: No

Además: Crédito de OCCl disponible

En un laboratorio, los estudiantes tienen la oportunidad de practicar las habilidades de preparación de alimentos mientras estudian la carne roja, carne blanca, pasteles, panes con levadura, pastas y salsas. Los estudiantes también explorarán la industria hotelera y aprenderán las habilidades básicas necesarias para tener éxito en este campo.

ARTES CULINARIAS 3

Grados: 10-12

Créditos: 1.0 Artes/CTE/2º Idioma

Prerrequisitos: Artes Culinarias 1 & 2

Puede Retomarse por Crédito: No

Además: Crédito de OCCl disponible

El enfoque de este curso es la cocina estadounidense regional e internacional. En esta clase, los estudiantes mejorarán sus habilidades de preparación de alimentos al preparar una amplia variedad de recetas únicas. Los estudiantes continuarán explorando la industria de la hospitalidad y se prepararán para la educación postsecundaria en gastronomía y hospitalidad. Los estudiantes que completen Artes Culinarias 2 & 3 con una calificación de "B" o mejor, calificarán para recibir crédito a través de OCCl.

ARTES CULINARIAS 4

Grados: 11-12

Créditos: 1.0 Arts/CTE/2º Idioma

Prerrequisito: Artes Culinarias 3

Puede Retomarse por Crédito: No

Además: Crédito de OCCl disponible

En esta clase, los estudiantes mejorarán sus habilidades de preparación de alimentos al preparar una amplia variedad de recetas únicas. Los estudiantes continuarán explorando la industria de la hospitalidad y se prepararán para la educación postsecundaria en gastronomía y hospitalidad. Los estudiantes que completen Artes Culinarias 4 con una calificación de "B" o mejor calificarán para recibir el crédito que ofrece College Now, a través de OCCl.

CHEF SECUNDARIO

Grados: 10-12

Créditos: 0.5 Electivo

Prerrequisitos: Artes Culinarias 1 & 2 y aprobación del instructor

Puede Retomarse por Crédito: Sí

Los estudiantes trabajan como "Chef Secundario" para el instructor, ayudándolo a organizar y limpiar demostraciones, ayudando a los estudiantes en actividades de laboratorio, preparando ingredientes para los laboratorios y otras tareas que son necesarias para mantener el ambiente del laboratorio. Esta clase incrementa las habilidades de liderazgo y empleabilidad de los estudiantes que los prepararán para la educación postsecundaria y el lugar de trabajo.