



Aprender y trabajar en nuestra cocina comercial con equipo profesional lo ayudará a tomar decisiones informadas sobre sus opciones de educación avanzada y su futura carrera en las artes culinarias.

Aspectos destacados del plan de estudios:

Este curso rápido requiere que tenga agilidad de pensamiento, resuelva problemas complejos y trabaje como miembro de un equipo. Desempeñará un papel vital en el funcionamiento de nuestro restaurante, que incluye el trabajo previo, la preparación de los alimentos, la repostería, la exhibición artística y la gestión. Muchos de nuestros estudiantes se gradúan con el plan de convertirse en chefs ejecutivos o dueños de restaurantes.

Las áreas de estudio incluyen lo siguiente:

- Conceptos básicos de cocina.
- Matemáticas comerciales, costos de alimentos y contabilidad.
- Relaciones con el cliente y marketing.
- Compras e inventario.
- Nutrición.
- Ensaladas y guarniciones.
- Postres y repostería.
- Carnes, aves y mariscos.
- Sopas y salsas.
- Patatas, cereales y alimentos para el desayuno.
- Saneamiento y seguridad.
- Historia del servicio alimentario.

Enfoque profesional:

Recibirá la preparación necesaria para ingresar a la fuerza laboral como cocinero de línea, líder de turno o subgerente. Con educación y capacitación adicional, puede convertirse en el gerente de un restaurante, director de alimentos y bebidas, propietario de un restaurante, chef ejecutivo o chef de repostería. También puede dedicarse a la investigación alimentaria o científica, a las ventas y el marketing, o convertirse en el gerente de un restaurante, en un dietista o en un nutricionista deportivo.

“Mi mamá me enseñó a cocinar cuando era joven y disfruto hacerlo desde entonces. Cocinar para otras personas me hace feliz, así que vine al DACC para mejorar mis habilidades culinarias y convertirlas en una carrera. El programa culinario me está enseñando a cocinar como parte de un equipo y a operar una cocina comercial”.

—Allison Hopson
Estudiante de Artes Culinarias

Las escuelas culinarias pueden costar miles de dólares, pero la Fundación Nacional para la Educación en el Campo de los Restaurantes, las empresas locales, los estudiantes y las escuelas se asocian para ofrecerle este programa de 2 años.

Recibirá preparación sobre conocimientos y habilidades básicos para una carrera en la industria alimentaria. Usted aprenderá a preparar alimentos de manera segura y con un toque artístico en nuestro laboratorio alimentario práctico. También puede obtener una variedad de certificaciones reconocidas a nivel nacional como la certificación ProStart y la ServSafe.

Oportunidades adicionales:

- Asistir a excursiones a restaurantes locales.
- Aprender de los chefs invitados y de la observación de profesionales.
- Obtener certificaciones nacionales.
- Vivir la experiencia de un escenario real en nuestro propio restaurante.
- Aprender con actividades prácticas como ejercicios de identificación y degustación en laboratorios; además, aprender las técnicas específicas de cocción y horneado.
- Acceder a becas.
- Obtener horas de crédito universitario.
- Acceder a una red con profesionales de la industria.

Ubicación	Campus del DACC
Grado académico	11.º y 12.º
Tarifas 2020/2021* <i>Las tarifas están sujetas a cambios. Visite nuestro sitio web para obtener un desglose de los costos individuales.</i>	Artes culinarias I: \$340.00 Artes Culinarias II: \$161.00
Organizaciones, afiliaciones u organizaciones para jóvenes en formación técnica o profesional (CTSO)	Líderes de las Familias, Carreras y Comunidades de América (FCCLA)
Créditos de escuela secundaria disponibles	3 créditos electivos por año
Créditos universitarios o CTAG disponibles	Convenio con Columbus State Community College y Hocking College. CTAG: Saneamiento y seguridad** CTAG: Introducción a la hostelería** CTAG: Producción de alimentos básicos** CTAG: Gestión de restaurantes**
Credenciales de la industria disponibles	ServSafe*** Pro-Start***
Integración tecnológica	Amplia investigación en línea de recetas, menús e información nutricional Software de diseño para crear menús Gestión de restaurantes virtuales

*Este programa participa en el programa One-to-One Chromebook. Se aplicará una tarifa adicional a menos que el estudiante elija traer su propio equipo tecnológico. Las tarifas están sujetas a cambios. Visite nuestro sitio web para obtener un desglose de los costos individuales y adicionales.

**CTAG significa Guía de garantía técnica y profesional. Una CTAG funciona como crédito de transferencia garantizado a cualquier universidad pública del estado de Ohio que ofrezca esa clase. Los estudiantes deben cumplir con los requisitos de WebXam para recibir el crédito.

*** La credencial de la industria reconocida por el Departamento de Educación de Ohio (ODE) para acumular puntos para la graduación.

Instructor:

Patty Bace (740) 203 2227
BaceP@DelawareAreaCC.org
4565 Columbus Pike | Delaware, OH 43015



Empoderar. Preparar. Inspirar. Conectar.
Elevar su vida.



Inscríbese en línea en DelawareAreaCC.org/DACCApp.

Se le proporciona este documento como una descripción general del programa del Centro de Carreras del Área de Delaware. La información no pretende ser un contrato vinculante y está sujeta a cambios en cualquier momento. Para obtener más información o aclaraciones, consulte al instructor del programa.

El Centro de Carreras del Área de Delaware (DACC) declara que se ofrecen oportunidades iguales sin distinción de raza, color, religión, sexo, estado militar, nacionalidad de origen, discapacidad, edad y ascendencia de la persona. Para obtener información adicional, visite nuestro sitio web en www.DelawareAreaCC.org