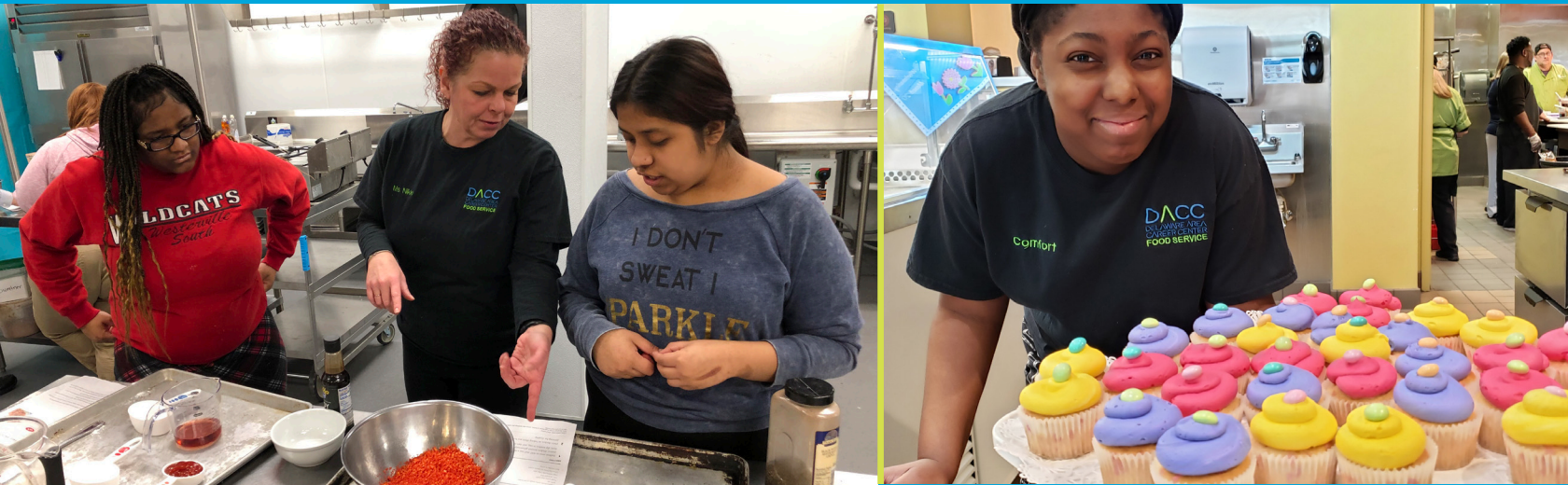


# Servicio Alimenticio

## Camino de transición hacia la hostelería



**El programa del Servicio Alimenticio tiene una duración de 2 años en los que aprenderá las habilidades de la cocina comercial en cocinas que cuentan con equipos profesionales y con varias estaciones de trabajo.**

### **Aspectos destacados del plan de estudios:**

Planificará menús, creará listas de compras y adquirirá suministros dentro de la comunidad a la vez que identifica, desinfecta y usa de manera segura el equipo en una cocina comercial.

### **Las áreas de estudio incluyen lo siguiente:**

- Técnicas de medición.
- Uso correcto de los términos del vocabulario.
- Uso y cuidado de las herramientas y equipos de los servicios alimenticios.
- Prácticas de seguridad y saneamiento.
- Relaciones positivas con los clientes y en el entorno de trabajo.
- Orden y rotación de los productos alimenticios.
- *Marketing* para la industria alimentaria.
- Instrucción en grupos pequeños.
- Preparación de ensaladas, guarniciones, pastas, productos horneados y postres.
- Prácticas en las diferentes estaciones de preparación con las experiencias reales de un restaurante.
- Preparación de carnes, pastas, aves, mariscos, guarniciones, sopas, salsas y papas.
- Desarrollo de la resistencia para el trabajo y de la concentración permanente.
- Toma de decisiones acertadas y desarrollo de habilidades de resolución de problemas.
- Cáterin preparado dentro o fuera del lugar del evento.
- Relaciones laborales positivas.
- Tendencias nutricionales.
- Cultura alimentaria en el mundo.
- Habilidades de la vida diaria.
- Pasantía externa no remunerada en Ohio Wesleyan.

### Enfoque profesional:

Estará listo para preparar y servir comida de acuerdo con los estándares básicos del cáterin y los restaurantes. También podrá hacer lo siguiente:

- Trabajar como empleado de almacén; cocinero de comidas a la parrilla, fritas o frías; asistente de panadero, asistente en un negocio de cáterin, encargado del inventario de un restaurante, o anfitrión o anfitriona.
- Trabajar en la venta de equipos en la industria alimentaria o trabajar en el salón del restaurante como mesero, asistente, anfitrión, anfitriona, camarero de bebidas o servidor de comidas.
- Trabajar en el área de la cocina como encargado de las ensaladas, operador del lavavajillas o preparador.

"¡Asistir al DACC ha sido una gran experiencia para mí! Me gusta el cáterin, servir comida en la cafetería y aprender a cocinar nuevas recetas. ¡He tenido la oportunidad de hacer muchos nuevos amigos y de enseñarles (hasta a mi profesor) el lenguaje de señas!"

—Ray Martín  
Estudiante de Servicio Alimenticio

Este es un programa que tiene una duración de 2 años en los que aprenderá las habilidades de la cocina comercial en cocinas que cuentan con equipos profesionales y con varias estaciones de trabajo. Después de dominar las competencias designadas, los estudiantes pueden hacer la transición a experiencias laborales cooperativas y lugares comunitarios de trabajo.

### Oportunidades adicionales:

- Participar en observaciones de profesionales en sus lugares de trabajo.
- Aprender de las demostraciones que ofrecen los miembros del consejo asesor de servicios alimenticios.
- Realizar excursiones a restaurantes locales.
- Brindar servicio de catering para organizaciones comunitarias en el campus.
- Participar en experiencias de trabajo cooperativo en restaurantes locales.
- Aprender habilidades de liderazgo y formación de equipos.

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>	Servicio Alimenticio I:\$234.00 Servicio Alimenticio II:\$39.00
Créditos de escuela secundaria disponibles	3 créditos electivos por año
Organizaciones, afiliaciones u organizaciones para jóvenes en formación técnica o profesional (CTSO)	Líderes de las Familias, Carreras y Comunidades de América (FCCLA)

### Instructor:

Nicole Adkins, instructora

(740) 201 3255

AdkinsN@DelawareAreaCC.org

Leslie Brennan, especialista en intervención

(740) 201 3220

BrennanL@DelawareAreaCC.org

4565 Columbus Pike | Delaware, OH 43015

**DACC** | DELAWARE AREA™  
CAREER CENTER  
**Empoderar. Preparar. Inspirar. Conectar.**  
Elevar su vida.



## Inscríbase en línea en [DelawareAreaCC.org/DACCApp](http://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](http://www.DelawareAreaCC.org).