Tổng quan chương trình do bang duyệt (Chapter 74)

Nghệ thuật Ẩm thực

Nghệ thuật ẩm thực là một lĩnh vực sáng tạo và làm hài lòng thực khách , nơi mà người làm bánh, đầu bếp và người chuẩn bị thức ăn được đào tạo tốt vẫn còn cần nhiều.

Học sinh học và làm gì

Chương trình Nghệ thuật Ẩm thực chuẩn bị cho học sinh làm việc trong ngành công nghiệp thực phẩm như nhà hàng, nhà bếp thương mại, dịch vụ thực phẩm và ăn uống. Học sinh "học bằng cách làm" - trải nghiệm tất cả các khía cạnh từ chuẩn bị, dịch vụ đến quản lý.

Học sinh "học bằng cách thực hành" - chuẩn bị thức ăn sáng, làm salad, món tráng miệng, các loại bánh nướng, súp, nước sốt, khoai tây, ngũ cốc, và nhiều nữa. Các chủ đề khác được đề cập trong chương trình giảng dạy bao gồm quan hệ khách hàng, dinh dưỡng, mua hàng và kiểm soát hàng tồn kho, vệ sinh và an toàn, và lập kế hoạch kinh doanh. Tất nhiên, chuẩn bị thức ăn chỉ có ý nghĩa khi có thực khách; và chương trình học tạo cơ hội cho học sinh được trải nghiệm thực tế tại các nhà hàng hay các địa điểm dịch vụ ẩm thực ngay trong trường hoặc trong cộng đồng.

Học sinh ngành Nghệ thuật Ẩm thực đòi hỏi phải đạt chuẩn học tập cao như các bạn trong các chương trình trung học khác. Các chuẩn này được thiết kế bởi bang Massachusetts. Ngoài ra, kỹ năng học được củng cố trong việc đưa toán học, nghệ thuật ngôn ngữ, khoa học và nghiên cứu xã hội vào chương trình giảng dạy.

Chứng chỉ và bằng cấp

Các chương trình sẽ chuẩn bị cho học sinh có được chứng chỉ được công nhận trong ngành, và thông thường học sinh sẽ có thể hoàn thành một hoặc nhiều chứng chỉ trước khi tốt nghiệp trung học.

- Liên đoàn Ẩm thực Hoa kỳ
- Chứng chỉ Bắt đầu Chuyên nghiệp
- Chứng chỉ Phục vụ An toàn
- Chứng chỉ Quản lý Thực phẩm bang MA
- OSHA 10 giờ - Tổng quát
- Chứng chỉ Nhận thức về Dị ứng

Lựa chọn sau trung học

Chương trình được bang duyệt (chương 74) cung cấp đào tạo chính xác cần thiết cho việc làm khởi điểm trong lĩnh vực nghề đang có nhu cầu. Đây là một vài ví dụ về cơ hội nghề cho học sinh tốt nghiệp ngành Nghệ thuật Ẩm thực.

Bằng Phổ thông Trung học	Kinh nghiệm nâng cao, đào tạo hoặc cấp phép	Bằng Đại học (4 năm đại học)
• Đầu bếp • Người làm cá • Giám đốc nhà hàng	• Đầu bếp điều hành • Người cấp dưỡng • Giám đốc Thức ăn và Thức uống	• Chuyên gia dinh dưỡng • Khoa học Thực phẩm • Giám đốc Dịch vụ Thức ăn

Những câu hỏi để hỏi về chương trình bạn đang cân nhắc

1. **Trải nghiệm tại nơi làm việc mà bạn có thể giúp cho học sinh là gì - tại trường hoặc tại nơi làm việc?**
2. **Các bước tiếp theo để tốt nghiệp từ chương trình này là gì và làm thế nào bạn hỗ trợ các em học sinh đạt được?**

Tìm hiểu sự khác nhau giữa chương trình do bang duyệt (Chapter 74) và chương trình tại địa phương:

http://www.doe.mass.edu/ccte/cvte/cte-families/state-vs-local.html

MASSACHUSETTS DEPARTMENT OF ELEMENTARY AND SECONDARY EDUCATION

FEDERATION FOR CHILDREN WITH SPECIAL NEEDS