Programa (Chapter 74)
aprobado por el Estado

Artes culinarias

Las artes culinarias son un campo satisfactorio y creativo en el que los panaderos, chefs y preparadores de alimentos bien entrenados siguen siendo muy solicitados.

¿Qué aprenden y hacen los estudiantes?

Los programas de artes culinarias preparan a los estudiantes para trabajar cumpliendo funciones diversas en la industria alimentaria, por ejemplo, restaurantes, cocinas comerciales, servicios de alimentos y catering. Los estudiantes "aprenden haciendo", mediante experiencias en todos los aspectos de la preparación, el servicio y la gestión.

Aprenden a preparar desayunos, ensaladas, postres, productos de panadería, sopas, salsas, patatas y cereales, y más. El plan de estudios también cubre relaciones con los clientes, nutrición, compras y control de inventario, sanidad, seguridad y planificación comercial. Y como la preparación de comida sólo tiene sentido cuando hay comensales, los programas ofrecen oportunidades para que los estudiantes adquieran experiencias reales en restaurantes y servicios de alimentación escolares o en la comunidad.

Los estudiantes de artes culinarias deben cumplir con las mismas normas académicas rigurosas que sus compañeros de otros programas de escuelas secundarias. Estas normas son establecidas por el Estado de Massachusetts. Además, las habilidades académicas se refuerzan integrando la instrucción de matemáticas, artes del lenguaje, ciencias y estudios sociales.

Licencias y certificaciones

Los programas preparan a los estudiantes para obtener credenciales reconocidas por la industria, y los estudiantes suelen obtener una o más antes de graduarse de la escuela secundaria.

- Federación Culinaria Estadounidense
- Certificación Pro-Start
- Certificación Serve Safe
- Certificación de Manipuladores de Alimentos de Massachusetts
- OSHA 10 horas - General
- Certificación de Conciencia sobre Alergias

Opciones después de la escuela secundaria

Los programas (Chapter 74) aprobados ofrecen la capacitación precisa que se necesita para un empleo de nivel inicial en este campo en demanda. Estas son algunas de las oportunidades profesionales para los graduados de programas de Artes Culinarias.

Diploma de escuela secundaria (high school)

- Chef de línea
- Pescadero
- Administrador de restaurante

Experiencia, capacitación o licencia avanzadas

- Chef de cocina
- Catering
- Director de Alimentos y Bebidas

Licenciatura (Bachelor's Degree) (4 años de universidad)

- Dietista o nutricionista
- Científico de alimentos
- Director de servicio de alimentación

Preguntas para el programa que estás considerando

1. **¿Qué experiencias laborales les ofrece a los estudiantes, en la escuela o con un empleador?**
2. **¿Cuáles son algunos de los pasos siguientes que suelen dar los graduados de este programa y qué apoyo les brindan para llegar ahí?**

Aprende las diferencias entre los programas (Chapter 74) aprobados por el estado y los programas locales:

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