Resumo dos programas aprovados pelo Estado (Capítulo 74)

Artes culinárias

As artes culinárias são um campo satisfatório e criativo, onde padeiros, chefs e preparadores de alimentos bem treinados permanecem em demanda.

O que os estudantes aprendem e fazem

O programa em Artes culinárias prepara os estudantes para trabalharem na indústria de alimentos, tal como em restaurantes, cozinhas comerciais, serviços de alimentos e catering. Os estudantes "aprendem fazendo", e são expostos a todos os aspectos da preparação, do serviço e gerenciamento.

Eles aprendem a preparar café da manhã, saladas, sobremesas, produtos de padaria, sopas, molhos, batatas, grãos e mais. Outros tópicos incluem relacionamento com o cliente, nutrição, controle de compra e inventário, saneamento e segurança, e planejamento empresarial. Claro que a preparação de alimentos só faz sentido se há alguém para provar a comida. O programa fornece oportunidades de experiências reais em restaurantes de escolas ou na comunidade e em locais de serviços alimentares.

Os estudantes do programa de artes culinárias devem cumprir os mesmos padrões acadêmicos elevados que os seus colegas em outros programas do ensino médio/secundário (*high school*) Esses padrões são estabelecidos pelo Estado de Massachusetts. Além disso, o programa oferece um reforço adicional de competências acadêmicas, através da integração de matemática, língua inglesa, ciência e estudos sociais.

Licenças e certificações

O programa prepara os estudantes para obterem credenciais reconhecidas pela indústria e, de forma geral, eles podem completar uma ou mais credenciais antes de terminarem o ensino médio.

- Federação Americana de Culinária
- Certificação Pro-start
- Certificação Serve Safe
- Certificação MA Food Handlers
- OSHA 10 horas, Geral
- Certificado de conhecimento de alergias

Opções após a escola secundária

Os programas aprovados pelo Estado (Capítulo 74) oferecem formação específica e necessária para entrar como iniciante no mercado de trabalho numa área competitiva. Alguns exemplos de carreiras relacionadas ao programa de artes culinárias são:

Diploma de ensino médio/ secundário (*high school*)

- Chef de linha
- Peixeiro
- Gerente de restaurante

Experiência avançada, formação ou licença

- Chef executivo
- Caterer
- Diretor de alimentos e bebidas

Bacharelado (curso universitário de 4 anos)

- Dietista ou nutricionista
- Cientista alimentar
- Diretor de serviços alimentares

Perguntas sobre o programa em consideração

1. **Que experiência de trabalho é oferecida aos estudantes, tanto na escola como com um empregador?**
2. **Quais são os passos habituais após a finalização desse programa e que tipo de apoio os estudantes recebem nesse processo?**

Saiba sobre a diferença entre programas apoiados pelo Estado (Capítulo 74) e programas locais:
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