



*"Estoy muy contenta de haber elegido la clase de Ciencias de los alimentos en este año, ¿Qué mejor combinación que la comida y el aprendizaje?"*

*Precious Ijomah*



*"¡Ciencia de los alimentos me hace una mejor chef! Se de dónde viene lo que estoy cocinando y cómo cocinarlo mejor."*

*Kaileigh Turnquist*



*"Las Artes culinarias me ha brindado nuevas oportunidades, me enseñó nuevas habilidades y me ha dado una idea y me ha preparado para un futuro en la industria culinaria."*

*Kaylyn Vite*



*"Las Artes culinarias me han enseñado a trabajar con todo el mundo y a hacer lo mejor en cualquier situación que se me presente."*

*Payton Rein*



*"Las artes culinarias me han ayudado a decidir lo que quiero hacer por el resto de mi vida."*

*Sarah Fetchko*

*Es norma de Plano ISD no discriminar por motivos de raza, color, nacionalidad, sexo o incapacidades en sus programas, servicios o actividades vocacionales tal como lo requiere según enmienda del Título VI de la Ley de Derechos Civiles de 1964, el Título IX de las Enmiendas en Educación de 1972 y según enmienda de la Sección 504 de la Ley de Rehabilitación de 1973.*

*Version 2016-12-20*



# Culinaria



*Aprendizaje que trabaja por América*



La **educación técnica y profesional (CTE)** ofrece clases relacionadas con lo **Culinario** que les ofrece una oportunidad a los estudiantes para **aprender habilidades** que puedan utilizar en la preparatoria, la Universidad, en una Carrera después de su graduación y/o medios económicos que les ayuden a continuar con su educación. La **CTE de Culinaria** combina la **preparación académica y profesional** para producir **graduados bien preparados** listos para las oportunidades en el campo de **Hotelería y Turismo, Artes culinarias y Ciencias culinarias**. Muchas de las clases relacionadas con la **CTE de Culinaria** les da a los estudiantes la oportunidad de integrarse a una organización reconocida a nivel nacional que les ofrece la **experiencia de liderazgo y desarrollo en su Carrera. Los Líderes Americanos de Familias, Carreras y Comunidades (FCCLA)** y **SkillsUSA** están entre las posibilidades.



**Principios de Hotelería y Turismo (grados 9-12)** Los estudiantes explorarán la industria multifacética de Hotelería y Turismo incluyendo temas interesantes tales como viajes y turismo, entretenimiento, complejos turísticos, atracciones, restaurantes y servicios de alimentos.

**Ciencia de los alimentos (grados 11-12) 1 ciencia crédito** —Ciencia de los alimentos es el estudio de la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios básicos de su procesamiento y el mejoramiento de los alimentos para el consumidor. Los Laboratorios de investigación de alimentos son una parte integral de la clase. Cumple con el 4º crédito de ciencias.

**Introducción a las Artes Culinarias (grados 10-12)** Este curso consiste en la planificación, organización, contratación de personal, y administración de distintas operaciones de alimentos. Los laboratorios de alimentos se incluyen para que los estudiantes puedan experimentar las técnicas y prácticas de un restaurant bien dirigido.

**Artes culinarias (grados 11-12)** Diseñado para aquellos interesados en el servicio de empleos para comidas o el planeamiento en el futuro de la dirección en hoteles y administración de restaurantes. Los estudiantes practican habilidades para preparar comidas en cocinas comerciales de última generación. Las cuales serán servidas en su propio restaurante del lado Este (East Side Bistro). Se incluyen oportunidades para competir en competiciones culinarias a través de las organizaciones de jóvenes.

**Práctica en artes culinarias (grado 12)** Diseñado para los estudiantes que han completado el curso anterior de Artes culinarias. Se practicarán técnicas avanzadas en la preparación de alimentos en cantidad. Se hará hincapié en el servicio de comidas de calidad para grupos escolares y comunitarios. Se pudieran organizar prácticas en los restaurantes locales para adquirir experiencia adicional.

**Preparación de la Carrera profesional I & II (grados 11-12) cada una**— Los estudiantes adquieren experiencia laboral en las empresas locales mediante la participación en este programa de pagado durante la formación en el lugar de trabajo que incluye clases relacionadas. Los estudiantes eligen la industria en la que quieren seguir. Es necesario contar con una forma de transportación confiable.

Los cursos no pueden ser ofrecidos en todas las escuelas. Consulte con el departamento de asesoramiento de su escuela.