



Artes culinarias

Una carrera en la industria de servicios de alimentación ofrece una amplia gama de oportunidades interesantes para los estudiantes que aman la comida y disfrutan de trabajar en un entorno creativo y dinámico. Desde convertirse en chef o pastelero hasta administrar un restaurante o un negocio de catering, las posibilidades son infinitas. Adquirirás habilidades valiosas como cocina, servicio al cliente, seguridad alimentaria y trabajo en equipo, todo mientras tienes la oportunidad de expresar tu creatividad y pasión por la comida.

El programa de artes culinarias tiene como objetivo prepararte para carreras apasionantes en la industria de alimentos y bebidas, donde podrás planificar, gestionar y crear platos increíbles. Aprenderás todo, desde cómo dirigir una cocina hasta cómo trabajar de forma práctica en la preparación de alimentos. Ya sea que te interese convertirte en chef, estilista gastronómico o administrar un restaurante, este programa te brinda las habilidades y la experiencia necesarias para triunfar. ¡Prepárate para convertir tu pasión por la comida en una carrera gratificante!

Ejemplos de ocupaciones

Panadería

Salario medio: \$29,466

Puestos vacantes anuales: 2,942

Crecimiento en 10 años: 26%

Chefs y cocineros principales

Salario medio: \$44,761

Puestos vacantes anuales: 950

Crecimiento en 10 años: 37%

Gerentes generales y de operaciones

Salario medio: \$83,220

Puestos vacantes anuales: 25,450

Crecimiento en 10 años: 23%

Fuente de datos: Salarios de Texas, Comisión de la Fuerza Laboral de Texas. Consultado el 8 de marzo de 2024.

Aprobación:
Negocios e industria

Organización estudiantil





Artes culinarias

Programa de estudio

Nivel 1: Grados 9 y 10	Introducción a las artes culinarias <i>Los estudiantes interesados en seguir una carrera en la industria de servicios de alimentos obtendrán conocimientos sobre las habilidades de producción de alimentos, los diversos niveles de gestión de la industria y las habilidades de hospitalidad a través del aprendizaje en el aula y en el laboratorio.</i>
Nivel 2: Grados 10 y 11	Artes culinarias <i>Los estudiantes aprenderán los fundamentos de la cocina, la ciencia de la panadería, habilidades de gestión y producción y procedimientos de seguridad/saneamiento mientras desarrollan su creatividad para el desarrollo de recetas y la planificación de eventos.</i>
Nivel 3: Calificaciones 11-12	Artes culinarias avanzadas <i>Los estudiantes profundizan sus conocimientos y experiencia en panadería, selección de proteínas, nutrición avanzada y sustentabilidad. Además, desarrollarán una comprensión de las funciones de atención al público y de la parte trasera de la casa y cómo estas áreas trabajan juntas para crear una operación exitosa.</i> IBC: Gerente de ServSafe
Nivel 4: Grado 12 Elige uno	Prácticas en artes culinarias: operaciones de cafetería <i>Cafe Operations es una combinación de instrucción de laboratorio, demostración y producción práctica para brindar una aplicación práctica a las prácticas comerciales de cafeterías y catering y a las operaciones de cocina.</i> -O- Prácticas en Artes Culinarias: Formación de Chefs <i>La capacitación de chef es una combinación de instrucción de laboratorio, demostración y desarrollo de habilidades avanzadas con el cuchillo, producción de sopas y salsas, y cocción de vegetales y carnes.</i>