



Artes culinarias Programa de Estudio



Guía de Planificación Educativa para la Escuela Intermedia y Estudios Futuros

Este programa de estudio, junto con otros materiales de planificación profesional, sirve como guía para ayudar a los estudiantes del Distrito Escolar de Auburn en el desarrollo de un plan escolar pertinente para la escuela intermedia a secundaria que los preparará para la educación superior o para el empleo en el grupo de profesiones relacionadas con Educación y Capacitación. El programa de estudio descrito a continuación puede individualizarse para satisfacer las metas educativas y profesionales de cada alumno. Les permite a los estudiantes obtener créditos para la escuela secundaria mientras completan los estudios en la escuela intermedia, obtener créditos para la universidad mientras culminan los estudios en la escuela secundaria y aplicar dichos créditos para obtener un certificado o un título universitario. Es importante compartir y revisar este plan con uno de los padres o el tutor y el consejero escolar.

Componente del Programa de Estudio del Distrito Escolar de Auburn	Grado	Inglés	Estudios Sociales	Ciencias	Matemáticas	Salud/ Actividad Física	Artes	Profesionales y Técnicas	Optativas Relacionadas	Requisitos para la Graduación en el Distrito Escolar de Auburn
	Escuela Intermedia	Completar satisfactoriamente las tareas del curso para 6º, 7º y 8º grado, y estas optativas →							STEM Ciencia de la Cocina	
9	Lengua y Literatura	Estudios del Mundo (.5) o Cursos Avanzados de Geografía Humana	Ciencias (1.0) Next Gen (Next Generation, Próxima Generación) o Biología	Álgebra I			2.0 créditos de Estudio del Arte o Equivalencias del Curso	Ciencia de los Alimentos y Nutrición*	Orientación u Opciones Profesionales	Requisitos de Créditos (24.0 créditos en total): 4.0 créditos - Inglés 3.0 créditos - Estudios Sociales 3.0 créditos - Matemáticas 3.0 créditos - Ciencias 1.5 créditos - Actividad Física 0.5 créditos - Salud 2.0 créditos - Artes ** 2.0 créditos - Idioma Internacional ** 1.0 créditos - Profesionales y Técnicas 4.0 créditos - Optativas Requisitos Adicionales: • Plan para la Escuela Secundaria y Estudios Futuros • Proyecto final/Carpeta de trabajos • Certificado de Progreso Académico o Alternativa Aprobada
10	Lengua y Literatura	Asuntos Globales (.5) o Cursos Avanzados de Historia Europea	Ciencias (1.0) Next Gen (Next Generation, Próxima Generación) o Química	Geometría	10º Grado Salud (.5)			Artes culinarias, Inicial* 1 y 2	Se requiere un mínimo de dos años del mismo idioma internacional para los estudiantes que están pensando inscribirse en un curso universitario de cuatro años	
11	Literatura Estadounidense 1, 2	Historia de Estados Unidos o Cursos Avanzados de Historia de Estados Unidos	Química	Álgebra Avanzada y Trigonometría		Artes culinarias* 3 y 4				
12	Optativas de inglés para el último año	Educación Cívica (.5) y Optativa (.5) o Cursos Avanzados sobre Gobierno de Estados Unidos (1.0)	Física o Cursos Avanzados de Biología o de Química	Cursos Avanzados de Estadística o Precálculo	1.5 créditos de Cursos de Actividad Física	Artes culinarias, Avanzado* 5 y 6				

*Los estudiantes que obtengan una "B" o una calificación superior en estos cursos podrán ser elegibles para obtener créditos universitarios. Consulte la página 2 para obtener más información. **Es posible que se apliquen los créditos en una trayectoria profesional escogida

Programa de estudio luego de la escuela secundaria	Oportunidades de Pasantías	Obtener un Certificado y Comenzar a Trabajar	Obtener un Título Universitario de 2 años (Associate) y pasar a una universidad de 4 años o comenzar a trabajar	Obtener un título universitario de 4 años y luego comenzar a trabajar
	Para obtener más información sobre pasantías en este programa, visite: Inscripción en una Pasantía y Seguimiento Cocinero Especialista en Servicio de Alimentos Gerente de Servicio de Alimentos Programa de Aprendizaje de Artes Culinarias ACF: 3 años	Bates Technical College Artes culinarias Clover Park Technical College Habilidades Básicas de Cocina Gestión de Restaurantes Edmonds Community College Cocina Comercial Básica, Cáterin y Horneado Renton Technical College Repostería Profesional, Artes Culinarias Seattle Arts Institute Repostería y Pastelería, El Arte de Cocinar Seattle Central Community College Artes culinarias South Seattle Community College Operaciones de Cáterin y Banquetes Pastelería y repostería especializada Tecnología de Vinos	Bates Technical College Artes culinarias Clover Park Technical College Artes culinarias Edmonds Community College Artes culinarias Renton Technical College Artes culinarias Seattle Arts Institute Repostería y Pastelería; Artes culinarias Seattle Central Community College Artes culinarias South Seattle Community College Operaciones de Cáterin y Banquetes Pastelería y repostería especializada Tecnología de Vinos	Washington State University Ciencias de los Alimentos Central Washington University Gestión de Servicios de Alimentación Seattle Arts Institute Gestión de Artes Culinarias

Las opciones de programas posteriores a la escuela secundaria mencionadas anteriormente para este Programa de Estudio representan solo algunos ejemplos de las opciones disponibles dentro del área de Puget Sound, incluidos los programas donde existen acuerdos de doble acreditación entre la universidad y el distrito escolar. Si desea ver otras opciones disponibles relacionadas con este programa de estudio, visite su centro profesional o los sitios web de las universidades locales.



Programa de Estudios de Artes Culinarias

Guía de Planificación Educativa para la Escuela Intermedia y Estudios Futuros

Los estudiantes de Artes Culinarias reciben capacitación práctica a través de actividades de laboratorio individuales y grupales en técnicas de preparación de alimentos, seguridad en la cocina, uso de equipos, nutrición, planificación de menús, catering, decoración de alimentos, operaciones comerciales y desarrollo de liderazgo. Los estudiantes tendrán la oportunidad de explorar y prepararse para profesiones en la industria de los restaurantes y la hospitalidad, así como participar en proyectos de catering, viajes de campo especializados a instituciones culinarias y competencias culinarias locales. Este curso está diseñado en colaboración con PROSTART.

Información Ocupacional

Las siguientes representan ocupaciones dentro de este campo y sus ingresos anuales promedio y los puestos vacantes, según los datos del Departamento de Seguridad de Empleo del Estado de Washington. Para obtener más información sobre estas y otras ocupaciones dentro de este campo, visite <https://esd.wa.gov/labormarketinfo>

<u>Ocupación</u>	<u>Estado de Washington Puestos Vacantes Estimados</u>	<u>Nivel de Entrada Ingresos</u>
Meseros y meseras	2,645	\$27,381 al año
Cocineros, comida rápida	184	\$21,545 al año
Cocineros, restaurantes	800	\$26,223 al año
Baristas	661	\$27,561 al año
Gerentes de Servicio de Comida	250	\$63,312 al año
Cocineros, institución y cafetería	271	\$29,622 al año
Chefs y Jefes de cocina	83	\$45,049 al año
Dietistas y Nutricionistas	88	\$62,041 al año

Conexiones Posteriores a la Escuela Secundaria

Los siguientes cursos dentro de este programa de estudio podrían ser elegibles para obtener créditos universitarios en varias universidades locales si los estudiantes obtienen una "B" o una calificación superior:

<u>Curso de Escuela Secundaria</u>	<u>Posibles Créditos</u>	<u>Universidad</u>	<u>Curso Universitario</u>
Artes culinarias, Inicial y Avanzado	16	Renton Technical College	CUL 102, 114, 118, 119, 121

Desarrollo de Liderazgo del Estudiante



Family, Career and Community Leaders of America proporciona experiencias de liderazgo para los estudiantes en el programa culinario. Desarrolla el liderazgo, el trabajo en equipo, la ciudadanía y promueve la participación en actividades de servicio comunitario. Los equipos de estudiantes participarán en competencias culinarias y de gestión para demostrar sus habilidades creativas, conocimientos y capacidades de comunicación.

Para obtener información sobre esta oportunidad de liderazgo, comuníquese con un instructor de Educación Técnica y Profesional.

Oportunidades de Becas

Para consultar las oportunidades de becas locales, estatales y nacionales, visite su centro de asesoramiento o profesional, Career Cruising www.CareerCruising.com, WOIS www.wois.org, thecareemap.org o Fast Web www.FastWeb.com

Para obtener más información sobre este Programa de Estudio, comuníquese con el instructor, con un asesor escolar, o con un especialista en profesiones.