



FOOD SERVICE & HOSPITALITY

Food Service & Hospitality is an integrated pathway of courses over a four year period designed to prepare high school students for employment and advancement in the Food, Hospitality, and Tourism industry. Class topics include food safety and sanitation, knife skills, measurement and standardized recipes, equipment identification, cooking techniques, baking and pastry skills, nutrition, menu planning and marketing, communication and professionalism, costing, purchasing, inventory control, preparation of salads, soups, sauces, meat, poultry, seafood, as well as catering, front of the house service, quantity food preparation and service styles.



SAMPLE PROGRAMS OF STUDY

A pathway is an opportunity for students to complete sequential courses in Career Technical Education, as they progress towards graduation. This increases their options by exploring careers for post secondary education and future employment.

	9TH GRADE	10TH GRADE	11TH GRADE	12TH GRADE
ENGLISH	English 1	English 2	English 3	English 4
MATH	Math 1	Math 2	Math 3	Calculus/ Stats
SCIENCE	Earth Science	Biology	Chemistry	
SOCIAL SCIENCE		World History	US History	Civics/ Economics
P.E.	PE 1		PE 2	Health
WORLD LANGUAGE	Spanish 1	Spanish 2		
VPA OF CHOICE				
FOOD SERVICE & HOSPITALITY PATHWAY	NHHS: Foods	NHHS: Baking & Pastry (G)	NHHS: Culinary Arts (F)*	NHHS: Advanced Culinary Arts (G)
KEY: UC/CSU APPROVED F: FINE ARTS, G: ELECTIVE *: ARTICULATES WITH COMMUNITY COLLEGE				

NEXT STEPS

- TALK TO YOUR SCHOOL COUNSELOR OR ROP CAREER SPECIALIST
- VISIT [SCHOOLINKS](#) TO CONTINUE RESEARCHING COLLEGES & CAREERS
- VISIT: WEB.NMUSD.US/CTE



COLLEGES & MAJORS

- **Orange Coast College**
 - Culinary Arts & Nutrition
- **Saddleback College**
 - Culinary Arts/Foods/Nutrition
- **CSULB**
 - Nutrition Dietetics
- **Cal Poly Pomona**
 - Food Science & Technology
- **Cal Poly SLO**
 - Applied Nutrition
 - Culinology Food Science
 - Nutrition & Food Industries
 - Nutrition Science
- **Art Institute of CA**
 - Culinary Arts
- **Cordon Bleu**
 - Culinary Arts, Baking & Pastry
 - Culinary Management
 - Culinary Operations

FOOD & HOSPITALITY JOBS & INCOME

Occupation & Average Income
Source: [Salary Surfer](#)

Baker: \$30,000

Caterer: \$36,000

Clinical Nutrition Manager:
\$61,000

Food Designer: \$56,000

Food Scientist: \$60,000

Food Stylist: \$40,000

Pastry Chef: \$40,000

Personal Chef: \$40,000



SERVICIOS DE COMIDA Y HOSPITALIDAD

El Servicio de Alimentos y Hospitalidad es una vía integrada de cursos durante un período de cuatro años diseñado para preparar a los estudiantes de preparatoria para el empleo y el avance en la industria de la alimentación, la hospitalidad y el turismo. Los temas de la clase incluyen seguridad alimentaria y limpieza, habilidades de cuchillo, medidas y recetas estandarizadas, identificación de equipo, técnicas de cocina, habilidades de hornear y repostería, nutrición, planificación y comercialización de menús, comunicación y profesionalismo, costos, compras, control de inventario, preparación de ensaladas, sopas, salsas, carne, aves, mariscos, así como servicio de comidas, servicio al frente de establecimientos, cantidad de preparación de alimentos y estilos de servicio.



EJEMPLOS DE PROGRAMAS

Una vía es una oportunidad para que los estudiantes puedan completar cursos secuenciales en Educación Técnica y Profesional, mientras progresan hacia la graduación. Esto aumenta sus opciones al explorar carreras para la educación postsecundaria y futuros empleos.

	GRADO 9	GRADO 10	GRADO 11	GRADO 12
INGLÉS	Inglés 1	Inglés 2	Inglés 3	Inglés 4
MATEMÁTICAS	Matemáticas 1	Matemáticas 2	Matemáticas 3	Cálculo/ Estadísticas
CIENCIAS	Ciencias de la tierra	Biología	Química	
CIENCIAS SOCIALES		Historia Mundial	Historia de EE.UU	Cívica/ Economía
EDUCACIÓN FÍSICA	E.F. 1			
IDIOMA MUNDIAL	Español 1	Español 2		
VPA DE ELECCIÓN				
VÍA DE SERVICIOS DE COMIDA Y HOSPITALIDAD	NHHS: Comidas	NHHS: Horneo y repostería (G)	NHHS: Artes Culinarias (F)*	NHHS: Artes Culinarias Avanzadas (G)
LEYENDA: APROBADO POR LA UC/CSU F: BELLAS ARTES, G: MATERIA ELECTIVA *: SE ARTICULA CON EL COLEGIO COMUNITARIO				

SIGUIENTES PASOS

- HABLA CON TU CONSEJERO ESCOLAR O ESPECIALISTA EN CARRERAS DE ROP
- VISITA [SCHOOLINKS](#) PARA CONTINUAR TU INVESTIGACIÓN DE UNIVERSIDADES Y CARRERAS
- VISITA: WEB.NMUSD.US/CTE



UNIVERSIDADES Y ESPECIALIZACIONES

- **Orange Coast College**
 - Artes culinarias y nutrición
- **Saddleback College**
 - Artes culinarias/alimentos/nutrición
- **CSULB**
 - Nutrición dietética
- **Cal Poly Pomona**
 - Ciencia y Tecnología de Alimentos
- **Cal Poly SLO**
 - Nutrición Aplicada
 - Culinología
 - Ciencia de Alimentos
 - Nutrición e Industrias de Alimentos
 - Ciencia de Nutrición
- **Art Institute of CA**
 - Artes Culinarias
- **Cordon Bleu**
 - Artes Culinarias, Horneo y Repostería
 - Administración Culinaria
 - Operaciones Culinarias

TRABAJOS E INGRESOS EN COMIDA Y HOSPITALIDAD

Ocupaciones y promedios de ingresos
Fuente: [Salary Surfer](#)

Panadero: \$30,000
Servicio de comida: \$36,000
Administración de nutrición clínica: \$61,000
Diseñador de alimentos: \$56,000
Científico alimentario: \$60,000
Estilista de alimentos: \$40,000
Chef de repostería: \$40,000
Chef personal: \$40,000