



Culinary Arts

Two-Year Academy

Quiénes somos:

En la galardonada Academia de Artes Culinarias, los estudiantes se adentran en una cocina profesional y dinámica donde la creatividad se fusiona con la precisión. Trabajan a diario codo a codo con expertos del sector: diseñando menús, preparando menús de varios tiempos y ofreciendo un servicio excepcional al público a través de Finesse: Una Experiencia Culinaria, nuestro restaurante de alta cocina dirigido por estudiantes. Desde cenas íntimas hasta grandes eventos con catering, los estudiantes se gradúan listos para destacar en la industria más grande y diversa del mundo.

Qué hacemos:

- Instalaciones de vanguardia con una cocina comercial totalmente equipada
- Restaurante de alta cocina dirigido por estudiantes que ofrece una experiencia de servicio auténtica
- Producción culinaria de alta gama que incluye servicio completo de catering, banquetes formales, cenas de lujo y eventos especiales
- Oportunidades de servicio comunitario que fomentan el liderazgo y el trabajo en equipo, a la vez que contribuyen a la comunidad
- Certificaciones de la industria, incluyendo la de Gerente de Alimentos ServSafe
- Oportunidades de articulación universitaria para obtener créditos para títulos en gastronomía u hotelería
- Certificado de Logro/Respaldo que demuestra la preparación profesional
- Oportunidades de becas para la educación postsecundaria



finesse
A CULINARY EXPERIENCE



Requisitos de graduación	noveno grado	Créditos	10mo grado	Créditos	11º grado	Créditos	12º grado	Créditos	x					
Ingles (x4 créditos)	Ingles 9 O Ingles de honores 9	1	Ingles 10 O Ingles de honores 10	1	Ingles 11 O Idioma Ingles AP	1	Ingles 12 O Ingles de preparación universitaria O Literatura inglesa AP	1	Chef Ejecutivo Pastelero/Panadero					
Matemáticas (x3 créditos)	Debe tomar 1.0 matemáticas en el noveno grado según lo recomendado por el profesor de matemáticas.	1	Debe tomar 1.0 matemáticas en el noveno grado según lo recomendado por el profesor de matemáticas.	1	Debe tomar 1.0 matemáticas en el noveno grado según lo recomendado por el profesor de matemáticas.	1	Debe tomar 1.0 matemáticas en el noveno grado según lo recomendado por el profesor de matemáticas.	1	Científico de Alimentos Gerente de Restaurante Empleado/Gerente de Catering/Servicio de Alimentos					
Ciencia (x3 créditos) (1 Vida; 1 Física; 1 Electiva)	Biología O Biología de honores	1	Química O Química de honores	1	AP O Química universitaria AP O biología universitaria Física O AP/universitaria Física I/ II AP Ciencias Ambientales	1	AP O Química universitaria AP O biología universitaria Física O AP/universitaria Física I/ II AP Ciencias Ambientales	1	Servicio de Catering Privado Instructor de Cocina Chef Investigador					
Estudios sociales (x3 créditos) (1 Mundo; 1 US; 0.5 Gobierno; 0.5 electivo)	Historia mundial O Honores Historia Mundial	1	Altamente recomendado: Geografía Mundial O Geografía mundial con honores	.5	Historia de los Estados Unidos O AP Historia de los Estados Unidos	1	Gobierno de Estados Unidos O AP Gobierno de Estados Unidos	.5	Chef Corporativo Operador de Food Truck					
Comunicaciones (0.5 crédito)			Elección del estudiante: cualquier año											
Educación financiera: (0.5 crédito)			Se puede tomar cualquier año, grados 10-12.											
Bellas artes/artes escénicas (1 crédito)			Elección del estudiante: cualquier año											
Salud: (0.5 crédito)	Educación para la Salud: se puede cursar en 9.º o 10.º grado. Opcional: Salud se puede cursar en línea a través de eAcademy si el estudiante necesita espacio en su horario.			.5										
Aplicaciones de idiomas: (1.0 crédito)	Uso del PPG: Identifique los cursos que cumplen con este requisito													
Estudios de vida: (0.5 crédito)	Utilizando el PPG: Identificar cursos que cumplan con este requisito (0.5); Muy recomendable: Fundamentos culinarios, Ciencia de los alimentos para hornear, Fundamentos empresariales o Emprendimiento.													
Educación física (0.5 crédito)	Conceptos de educación física OR Animar/Bailar OR Fuerza y acondicionamiento Opcional: Los conceptos de Educación Física se pueden cursar en línea a través de eAcademy si el estudiante necesita espacio. Esto se puede programar durante el verano (solo para estudiantes de 10.º a 12.º grado). Hay otras clases en línea disponibles en eacademy.olatheschools.com													
STEM (1.0 crédito)	Los estudiantes cumplen con el requisito de graduación STEM a través de cursos de la Academia de dos años													
Enfoque individual (5.5 créditos) Cursos de la Academia de Dos Años					Artes Culinarias I y II Panadería y Pastelería I Experiencia Laboral Culinaria I	3	Ciencia de los Alimentos Culinarios Panadería y Pastelería II Artes Culinarias III Experiencia Laboral Culinaria II	3						
Total Créditos: (24 total necesario para la graduación)	Total de 9.º grado:	7	Total de décimo grado:	7	Total de 11.º grado:	7	Total de 12.º grado:	3+						
NOTA: Los créditos que excedan los requisitos en cualquier categoría se considerarán dentro del enfoque individual.														