



# 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.



**finesse**  
A CULINARY EXPERIENCE

### 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

Ubicado en el Campus de Innovación de OPS | 913.780.7895 | Para más información visite: <https://www.olatheschools.org/careerpathways>

Requisitos de graduación	noveno grado	Créditos	10mo grado	Créditos	11º grado	Créditos	12º grado	Créditos	x
Inglés (x4 créditos)	Inglés 9 <span style="color: red;">O</span> Inglés de honores 9	1	Inglés 10 <span style="color: red;">O</span> Inglés de honores 10	1	Inglés 11 <span style="color: red;">O</span> Idioma Inglés AP	1	Inglés 12 <span style="color: red;">O</span> Inglés de preparación universitaria <span style="color: red;">O</span> 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
Ciencia (x3 créditos) (1 Vida; 1 Física; 1 Electiva)	Biología <span style="color: red;">O</span> Biología de honores	1	Química <span style="color: red;">O</span> Química de honores	1	AP <span style="color: red;">O</span> Química universitaria AP <span style="color: red;">O</span> biología universitaria Física <span style="color: red;">O</span> AP/universitaria Física I/ II AP Ciencias Ambientales	1	AP <span style="color: red;">O</span> Química universitaria AP <span style="color: red;">O</span> biología universitaria Física <span style="color: red;">O</span> AP/universitaria Física I/ II AP Ciencias Ambientales	1	Empleado/Gerente de Catering/Servicio de Alimentos Servicio de Catering Privado
Estudios sociales (x3 créditos) (1 Mundo; 1 US; 0.5 Gobierno; 0.5 electivo)	Historia mundial <span style="color: red;">O</span> Honores Historia Mundial	1	Altamente recomendado: Geografía Mundial <span style="color: red;">O</span> Geografía mundial con honores	.5	Historia de los Estados Unidos <span style="color: red;">O</span> AP Historia de los Estados Unidos	1	Gobierno de Estados Unidos <span style="color: red;">O</span> AP Gobierno de Estados Unidos	.5	Instructor de Cocina Chef Investigador
Comunicaciones (0.5 crédito)	Elección del estudiante: cualquier año								Chef Corporativo
Educación financiera: (0.5 crédito)	Se puede tomar cualquier año, grados 10-12.								Operador de Food Truck
Bellas artes/artes escénicas (1 crédito)	Elección del estudiante: cualquier año								Coordinador de Eventos Especiales
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 <span style="color: red;">OR</span> Animar/Bailar <span style="color: red;">OR</span> 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 <a href="https://eacademy.olatheschools.com">eacademy.olatheschools.com</a>								
STEM (1.0 crédito)	Los estudiantes cumplen con el requisito de graduación STEM a través de cursos de la Academia de dos años								Y 13 / Y 14
Enfoque individual (5.5 créditos) <span style="color: red;">Cursos de la Academia de Dos Años</span>					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.									