

CULINARY ARTS PATHWAY

CULINARY ARTS

The Culinary Arts pathway invites students into the fast-paced, creative world of professional cooking and food service. Through courses such as **Fundamentals of Food Production, Contemporary Cuisine, Dining Room Service and Operations, and Baking and Pastry Arts**, this hands-on CTE program blends culinary technique with hospitality skills, preparing students for careers in restaurants, catering, baking, and food entrepreneurship.

- **Fundamentals of Food Production:** Students learn the basics of cooking, food safety, and kitchen skills. They practice preparing simple dishes while focusing on proper techniques.
- **Contemporary Cuisine:** This course explores modern cooking styles and international flavors. Students create more advanced recipes and develop creativity in the kitchen.
- **Dining Room Service and Operations:** Students are introduced to the hospitality side of the food industry. They learn customer service, table setting, and how to manage dining room operations.
- **Baking and Pastry Arts:** This course focuses on breads, desserts, and pastries. Students practice baking techniques and presentation skills used in professional kitchens.

CREDENTIALS PROVIDED IN PATHWAY:

- Ohio State Apprenticeship Council
Recognized Pre-Apprenticeship
Program Certificate of Completion -
Hospitality and Tourism
- ServSafe Allergens
- ServSafe Person in Charge
- ServSafe Workplace
- AMSA Food Safety & Science Certification



ARTES CULINARIAS

TRAYECTORIA

ARTES CULINARIAS

La vía de Artes Culinarias invita a los estudiantes a adentrarse en el mundo creativo y dinámico de la cocina profesional y el servicio de alimentos. A través de cursos como **Fundamentos de la Producción de Alimentos, Cocina Contemporánea, Servicio y Operaciones de Comedor, y Repostería y Artes de la Repostería**, este programa práctico de CTE combina técnica culinaria con habilidades en hostelería, preparando a los estudiantes para carreras en restauración, catering, panadería y emprendimiento alimentario.

- **Fundamentos de la Producción de Alimentos:** Los estudiantes aprenden los fundamentos de cocina, seguridad alimentaria y habilidades culinarias. Practican la preparación de platos sencillos mientras se centran en las técnicas adecuadas.
- **Cocina Contemporánea:** Este curso explora estilos culinarios modernos y sabores internacionales. Los estudiantes crean recetas más avanzadas y desarrollan la creatividad en la cocina.
- **Servicio de Comedor y Operaciones:** Los estudiantes son introducidos al sector de la hostelería en la industria alimentaria. Aprenden atención al cliente, poner la mesa y cómo gestionar el funcionamiento del comedor.
- **Repostería y Artes de la Pastelería:** Este curso se centra en panes, postres y pasteles. Los estudiantes practican técnicas de repostería y habilidades de presentación utilizadas en cocinas profesionales.

CREDENCIALES PROPORCIONADAS

EN TRAYECTORIA:

- Certificado de Finalización del Programa Pre-Aprendizaje Reconocido por el Consejo Estatal de Aprendizaje de Ohio - Hostelería y Turismo
- Alérgenos ServSafe
- Persona responsable de ServSafe
- ServSafe Lugar de Trabajo
- Certificación AMSA en Seguridad Alimentaria y Ciencia

