



Artes Culinarias



Nuestro programa de Artes Culinarias ofrece amplias oportunidades prácticas en todas las áreas que incluyen eventos de catering, gestión de cafeterías y servicios de comida.

El programa incluye estudios académicos y técnicos que desarrollan conocimientos en:

- Creación y preparación de comidas de todo el mundo
- Control de costos
- Sanitación
- Seguridad en el trabajo

Experiencia laboral

Los estudiantes obtienen experiencia laboral del mundo real a través de colaboraciones con otros programas de formación profesional “CTE” y profesionales de la comunidad y mentores en la industria de la hospitalidad. Los estudiantes desarrollan su carrera mediante el trabajo en equipo y oportunidades creativas para resolver problemas.

Cada estudiante de Artes Culinarias completa un trabajo de prácticas en la cafetería “Passport Café” en el centro comunitario “Jim Parsley Community Center” donde ponen en práctica sus habilidades profesionales aprendidas.

Créditos universitarios

Los estudiantes también tienen una oportunidad de obtener créditos universitarios en Artes Culinarias en colaboración con nuestro programa socio en el colegio comunitario “Clark College”.



UBICACIÓN DEL PROGRAMA:
Fort Vancouver High School
5700 E 18th St, Vancouver

Oportunidades en una carrera en las Artes Culinarias

EN DEMANDA

1.5 mil

PROMEDIO ANUAL DE TRABAJOS DISPONIBLES EN EL ESTADO DE WASHINGTON*

SALARIO ALTO

83 mil

SALARIO PROMEDIO ANUAL EN EL ESTADO DE WASHINGTON*

TRABAJOS EN EL CAMPO DE LAS ARTES CULINARIAS

- Chef
- Proveedor de catering
- Especialista de seguridad alimentaria
- Nutricionista
- Gerente de Restaurante

CERTIFICACIONES DISPONIBLES

- Tarjeta de Manipulador de Alimentos del Estado de Washington

EMPLEADORES LOCALES Y SOCIOS DE NEGOCIOS

- Clark College
- The Cove Restaurant
- VanMall Retirement Center
- Simply Sweets
- Vancouver Hilton Hotel

Para más información o para llenar una solicitud, por favor visite: vansd.org/choices



*Información salarial y predicción de trabajos para chefs y gerentes de restaurante – STEM de Washington