

Comida Gourmet y Hostelería - Escuela Preparatoria Liberty

Este curso intermedio amplía los fundamentos adquiridos en el curso anterior y brinda una comprensión más profunda de las artes culinarias y la hostelería. A través de experiencias prácticas más rigurosas y proyectos colaborativos, los estudiantes continuarán fortaleciendo sus destrezas en la preparación de alimentos, normas de seguridad e higiene, trabajo en equipo, comunicación y resolución de problemas. Asimismo, desarrollarán las competencias esenciales para desempeñarse con éxito en el ámbito laboral, incluyendo profesionalismo, colaboración efectiva, atención y gestión del servicio al cliente, planificación de menús y control de costos de alimentos. El curso está diseñado para preparar a los estudiantes con los conocimientos y las destrezas necesarios para sobresalir en profesiones relacionadas con las artes culinarias y la hostelería.

Los estudiantes deben haber completado satisfactoriamente el examen de manejo de alimentos y contar con la tarjeta de certificación para tomar este curso.

Área De Enfoque	Artes Culinarias y Hostelería
Crédito	1
Grado(s)	10,11,12
Prerrequisito	Introducción a las Artes Culinarias