

Artes Culinarias Avanzadas - Escuela Preparatoria Liberty

Este curso constituye la etapa culminante de la especialidad en Artes Culinarias y Hostelería y es un requisito para completar el Proyecto Final del Grado 12. El currículo se enfoca en desarrollar las destrezas necesarias para administrar con éxito un restaurante y un negocio de catering. Las actividades del curso están orientadas a atender a clientes reales, brindando a los estudiantes comentarios y recomendaciones valiosos sobre sus conocimientos y destrezas. Entre los contenidos abordados se incluyen la mercadotecnia, el diseño de menús y la administración, el control de costos fijos y variables, y las destrezas utilizadas en recursos humanos.

El Proyecto Final del Grado 12 ofrece a los estudiantes la oportunidad de definir un área de investigación de su interés, permitiéndoles profundizar en los temas que consideran más relevantes. Sus proyectos se presentan con orgullo al finalizar el año escolar durante la exposición estudiantil del grado 12.

Área de enfoque	Artes Culinarias y Hostelería
Crédito(s)	2
Grado(s)	12
Prerrequisito	Introducción a las Artes Culinarias, Comida <i>Gourmet</i> y Hostelería, Artes Culinarias Avanzadas (se puede cursar simultáneamente con Artes Culinarias Avanzadas en Century con la aprobación del maestro)