

Introducción a las Artes Culinarias - Todas las Escuelas

Este curso introductorio ofrece una base sólida en las artes culinarias y la industria de la hostelería. Mediante el trabajo colaborativo y la enseñanza práctica, los estudiantes aplicarán normas de seguridad en el uso de equipos y cuchillos, así como prácticas adecuadas de higiene en cada laboratorio de cocina. Desarrollarán destrezas esenciales de cocina y repostería, el uso correcto de medidas y la comprensión del papel que desempeñan los ingredientes en distintos platillos. A lo largo del curso, los estudiantes prepararán y degustarán una variedad de alimentos, ampliando su conocimiento sobre los perfiles de sabor, las técnicas culinarias y la evaluación de productos finales. Este curso busca fomentar la creatividad, promover el interés por la cocina y preparar a los estudiantes para una exploración más profunda de las artes culinarias y la hostelería.

Los estudiantes necesitarán completar satisfactoriamente el examen de manejo de alimentos del Condado de Washington.

Área De Enfoque	Artes Culinarias y Hostelería
Crédito	0.5
Grado(s)	9,10,11,12