



Este programa de uno a dos años prepara a los estudiantes para trabajar en la industria de servicios de alimentos. Aprenderás sobre sanidad alimentaria, preparación y compras, así como una introducción a la gestión de restaurantes.

Oportunidades de credenciales:

Los estudiantes que completen con éxito nuestro programa de Career Start (Inicio de Carrera) obtendrán créditos aplicables a certificaciones y/o una carrera técnica de dos años (AAS) en PPSC.

Certificación ServSafe

Habilidades y aptitudes recomendadas:

Habilidades básicas de matemáticas y comunicación.

Oportunidades profesionales:

Chef

Servicio de catering

Panadero

Anfitrión de restaurante

Ofertas laborales en la región:

1855 empleos publicados en la región de Pikes

Peak*

*Datos económicos de Lightcast. Dic. 2023 – Nov. 2024

Cursos incluidos:

Todos los cursos se enseñan en inglés.

A continuación, se incluyen los códigos y horas de crédito además de los nombres de los cursos.

1º Año

Semestre de otoño

CUA 1000 Fundamentos del Programa Culinario (3 créditos)

CUA 1001 Seguridad Alimentaria y Sanidad (2 créditos)

CUA 1045 Introducción a la Panadería (4 créditos)

Semestre de primavera

CUA 1005 Conceptos de Servicio de Alimentos y Habilidades de Gestión (3 créditos)

CUA 1056 Nutrición (3 créditos)

CUA 1025 Introducción a los Alimentos (4 créditos)

2º Año

Semestre de otoño

BUS 1015 Introducción a los Negocios (3 créditos)

CUA 1027 Sopas, Salsas y Consomés (3 créditos)

CUA 1054 Introducción al Negocio del Catering (3 créditos)

Semestre de primavera

CUA 1029 Platos Principales (4 créditos)

CUA 1038 Servicio de Alimentos y Bebidas (2 créditos)

CUA 2062 Compras para la Hostelería (3 créditos)