



Este programa de uno a dos años prepara a los estudiantes para puestos en la industria de servicios de alimentos. Los estudiantes aprenden higiene, preparación y compra de alimentos, así como una introducción a la gestión de restaurantes.

**Oportunidades de credenciales:**

Los estudiantes que completen con éxito nuestro programa Career Start obtendrán créditos para certificados y/o un título de Asociado en Ciencias Aplicadas (AAS) PPSC. Certificación ServSafe

**Habilidades y aptitudes deseables:**

Habilidades básicas de matemáticas y comunicación.

**Oportunidades profesionales:**

Coninero (a)

Abastecedor

Panadero (a)

Servidor Restaurante Anfitrión/Azafata

**Los cursos potenciales pueden incluir:**

**CUA 1000 Fundamentos del programa culinario (3)**

**CUA 1001 Seguridad alimentaria y saneamiento (2)**

**CUA 1045 Introducción a la repostería (4)**

**CUA 1005 Conceptos de servicio de alimentos y habilidades de gestión (3)**

**CUA 1056 Nutrición (3)**