



ARTES CULINARIAS

DIPLOMA

Posibles Oportunidades De Empleo*

- Cocinero de Banquetes ◀
- Cocinero de línea ◀
- Cocinero de catering ◀

El Programa de Diploma en Artes Culinarias ofrece a los estudiantes la oportunidad de adquirir las habilidades y conocimientos necesarios para obtener un puesto básico en el campo. Los estudiantes adquirirán conocimientos prácticos sobre salsas, carnes y productos horneados. Además, aprenderán sobre la seguridad en la cocina y las técnicas de saneamiento para garantizar la inocuidad alimenticia. Por último, cubrirán temas de administración y supervisión en la industria de servicios de alimentos.

Certificaciones

Los estudiantes son elegibles para tomar los siguientes exámenes de certificación:

- Gerente de protección de alimentos ServSafe®
- Alérgenos ServSafe®

(855) 469.6046 - ftccollege.edu



FLORIDA TECHNICAL COLLEGE



Registered ServSafe Proctor
& Certified ServSafe Instructor

* Estos ejemplos están destinados a servir solo como una guía general de posibles oportunidades de empleo. Hay muchos factores que determinan el trabajo que un individuo puede obtener y Florida Technical College no puede garantizar a sus graduados ningún trabajo en particular. Algunos puestos pueden requerir una licencia u otras certificaciones. Le alentamos a investigar los requisitos para el puesto específico que desea. Los programas de Artes Culinarias y de Repostería y Pastelería se ofrecen 100% en inglés o 100% en español. Ambos programas a nivel de Diploma cuentan con la acreditación programática de la American Culinary Federation Education Foundation's Accrediting Commission. La disponibilidad de los programas varía según el campus.



7 campus en*
Florida

*La disponibilidad del programa varía según la ubicación.

ARTES CULINARIAS

DIPLOMA

Requerimientos De Admisión

- Diploma de Escuela Superior o su equivalente.
- No se requiere conocimiento previo en artes culinarias.

Duración Del Programa

- **12 meses**
- **71 créditos** trimestrales

Distribución

- 460 horas de teoría
- 320 horas de laboratorio
- 195 horas de práctica externa
- 975 total de horas contacto

Cursos

- Gastronomía, Cultura y Organización en la Cocina
- Saneamiento y Alérgenos
- Fabricación de Carnes, Pescados y Aves
- Garde Manger
- Planificación y Desarrollo y Nutrición de Menús para Instalaciones
- Servicio de Restaurante
- Cocina Internacional
- Administración y Supervisión en la Hostelería
- Introducción a la Repostería
- Inventario de Alimentos y Bebidas / Control de Costos con Matemáticas
- Práctica Culinaria Externa



FLORIDA TECHNICAL COLLEGE

FOLLOW US

