



Camino de las
artes
culinarias

NMCHS

Instructora: Renee Fertig

Soy el instructor de Ciencias de la Familia y el Consumidor, que incluye las Rutas de Artes Culinarias y Desarrollo Infantil y Educación.

Me gradué de Cal Poly San Luis Obispo con una licenciatura en Ciencias (B.S.) en Economía Doméstica y una credencial de enseñanza secundaria. He estado enseñando en North County durante los últimos 20 años.




¿Por qué elegir
una carrera en
artes
culinarias?



"Si estás pensando en tomar culinaria, no lo pensaría dos veces. Recomiendo encarecidamente tomar las clases culinarias de la Sra. Fertig porque te hace sentir bienvenido en clase. Ella se preocupa por cada estudiante y te ayuda a aprender todo lo que quieras saber sobre la cocina. En general, la cocina te enseña consejos útiles que puedes llevar a lo largo de tu vida, incluso si no planeas seguir una carrera de cocina después de la escuela secundaria " .

- Jesse Sanchez - Classe de 2021-

¿Qué es el
Camino de las
Artes
Culinarias?



Camino de las artes culinarias

Secuencia del curso

1. Introductorio - Principiante culinario

- Conocimientos fundamentales, habilidades y experiencia práctica en las artes culinarias, que incluyen cocinar y hornear una variedad de alimentos.
- Descripción general de la industria de la restauración y el servicio de comidas.
- Obtenga OSHA -10 - Certificado de artes culinarias

2. Concentrador - culinario avanzado

- Adquiera conocimientos, habilidades y experiencia práctica en la preparación, presentación y servicio de alimentos de nivel avanzado.
- Explore carreras en la industria hotelera y culinaria.
- Obtenga el certificado de manipulador de alimentos seguro para el servicio

3. Capstone - Prácticas

- Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en cursos de nivel inicial y avanzado en un entorno de trabajo profesional.
- Complete la investigación específica de la carrera y continúe perfeccionando las habilidades culinarias y el profesionalismo a través de experiencias laborales y de pasantías.
- Desarrollar una cartera de trabajo profesional

OSHA 10 - Cóndores certificados en seguridad en el lugar de trabajo de artes culinarias - 2020

- Lesley Alvarez
- Jayson Barrera
- Joshua Garcia
- Yahir Garcia
- Charlie Gibson
- Kimberly Hernandez
- Lynayah Holly
- Richard Mendoza
- Octavio Otontiopa-Francis
- Paige Parker
- Analie Perez
- Maria Ramirez
- Gaberiel Munoz
- Samantha Orozco
- Ramon Ramirez
- Maria Ramirez
- Daniel Rosa
- Nayeli Salazar
- Marissa Sandoval
- Iris Suarez
- Denise Tinajero
- Ivette Ubongen
- Elia Zaragoza Guerrero
- Pedro Alvarez
- Alejandra Alvarez Suarez
- Blake Ash
- Monica Delgado
- Manuel Fernandez
- Molly Hill
- Omar Jaramillo
- Jacqueline Llanos
- Jocelyne Lopez
- Isaiah Montoya
- Charlie Rocha





Artes culinarias
Finalistas de Pathway Otoño de 2020

Breann Rodriguez
&
Denise Tinajero

¡¡¡Felicidades!!!

¿Preguntas?

Contactame en: rfertig@nmcusd.org