

## Educación Técnica y Profesional: Gestión de alimentos y bebidas (gastronómico)

Área: Servicios al consumidor,  
hotelería y turismo

*“Aprendemos a tener paciencia  
porque a veces no todo sale bien la  
primera vez”. Jordan*

¿Alguna vez te has imaginado tener una carrera profesional gratificante en la industria culinaria? Si es así, nuestro Programa de alimentos y bebidas es perfecto para ti. Formamos a los estudiantes enseñándoles los fundamentos de la preparación y la producción de alimentos, la nutrición, la atención al cliente y la gestión, todo mientras aprenden habilidades de “personal de salón” y “personal de cocina”.

### ¿Cuáles son las ventajas?

- Aprendizaje
- Pasantías
- Experiencias patrocinadas por la industria
- Oradores invitados
- Instructores profesionales
- Experiencias de campo para ganar horas en ServSafe.

### Obtención de certificación o licencia:

- Certificación ServSafe de manipulador de alimentos (crédito articulado con Stratford Univ. disponible para los estudiantes que completan satisfactoriamente el programa)
- Certificación ServSafe de gerente de alimentos
- Certificación ProStart
- Certificación de la American Culinary Federation

### Posibles puestos y sueldos promedio de este camino:

Chefs y jefes de cocina: USD 53,000  
Supervisores de primera línea de  
preparación de alimentos: USD 38,000

Las Escuelas Públicas de la Ciudad de Baltimore no discriminan en función de la raza, el origen étnico, el color, la ascendencia, el origen nacional, la religión, el sexo, la orientación sexual, el género, la identidad de género, la expresión de género, el estado civil, el embarazo / estado de crianza, la discapacidad, el estado de veterano, la información genética, la edad u otros atributos o afiliaciones legal o constitucionalmente protegidos, como se describe en las Políticas de la Junta JBA, JBB, JICK, ACA, ACB y ACD.  
Aviso completo de no discriminación: [www.baltimorecityschools.org/notice-nondiscrimination](http://www.baltimorecityschools.org/notice-nondiscrimination)

### ¿Cómo sé si este es el camino adecuado para mí?

Al elegir un camino, pregúntate:  
¿Qué me gusta hacer?  
¿Qué se me da bien?  
¿Este camino se alinea con mis sueños  
y con mis metas?

### ¿Qué tengo que hacer para completar este curso?

Esta secuencia de cuatro cursos  
consiste en lo siguiente:

- Principios básicos de la cocina
- Introducción a la cocina profesional
- Cocina profesional
- Prácticas profesionales en  
cocina/panadería

### ¿Qué escuelas ofrecen este camino?

Carver Vocational-Technical High School  
Forest Park High School  
Mergenthaler Vocational-Technical  
High School

Obtén más información sobre las posibilidades de Educación  
Técnica y Profesional (CTE) en: [www.baltimorecityschools.org/cte](http://www.baltimorecityschools.org/cte)

