

Asistente de Cocina

CÓDIGO DEL PROGRAMA: 31-316-1



Diploma técnico



Lugar: Campus del centro de Milwaukee

Fechas de inicio: Agosto y enero

Requisito de admisión: Bachillerato o GED

Elegible para recibir ayuda económica: Sí.

Inscríbase en fafsa.gov. Use el código de institución 003866.

Descripción del programa

Aprenderá la teoría y las técnicas básicas para la preparación y el servicio de comidas, a través de una combinación de clases, demostraciones y actividades prácticas. Este programa se diseñó para preparar a los estudiantes para ingresar al mundo laboral en la industria de servicios alimentarios.

Perspectiva profesional

Por lo general, los graduados son contratados como cocineros o pasantes gerenciales. Los estudiantes con experiencia tendrán oportunidades de ascenso a las categorías de chef o gerente.

Resultados del aprendizaje en este programa

- Aplicar los principios de seguridad e higiene en las operaciones de los servicios de comidas.
- Poner en práctica los principios básicos de la nutrición.
- Demostrar habilidades culinarias básicas.
- Asistir en la gestión de servicios de comidas.
- Planificar menús.
- Relacionar las operaciones de los servicios de comidas con la sustentabilidad.



Información completa del programa

¿TIENE PREGUNTAS? 414-297-6004 o a través de creativeartspathway@matc.edu

CURSO

CURSO	CRÉDITOS
CULART-100 Introducción a la Industria de Servicios de Comidas y de Hotelería [‡] ^	1
CULART-116 Disposición de Ingredientes y Aspectos Culinarios Básicos [‡] ^	2
CULART-117 Nutrición para las Artes Culinarias^	1
CULART-118 Comunidades de Alimentos Sustentables^	1
CULMGT-112 Higiene en los Servicios de Comidas^	2
ENG-195 Comunicación escrita [‡]	3
(o) ENG-201 Inglés 1 [‡]	
MATH-134 Razonamiento Matemático	3
(o) cualquier curso MATH de nivel 200	
CULART-107 Experiencia en el Campo en la Industria de Servicios de Comidas y de Hotelería [‡]	1
CULART-114 Defensa Alimentaria [‡]	4
CULART-103 Práctica de las Artes Culinarias [‡]	2
CULART-122 Caldos, Sopas y Salsas [‡]	1
CULART-124 Identificación y Producción de Carnes [‡]	1
CULART-126 Preparación de Mariscos y Moluscos [‡]	1
CULART-128 Verduras, Almidón y Cereales [‡]	1
CULMGT-101 Planificación y Diseño de Menús	2
CULMGT-105 Matemática y Control de Costos Culinarios	3

CRÉDITOS

Total de créditos necesarios para completar este diploma

29

[‡] Prerrequisito obligatorio.

[^] Cuenta para la obtención del diploma técnico de Asistente de Servicios de Comidas.

Los requisitos del plan de estudios del programa están sujetos a cambios.

Los estudiantes actuales de MATC deben consultar su Programa Académico para conocer los requisitos específicos del plan de estudios.