



ARTES CULINARIAS

HOSTELERÍA Y TURISMO

TU OPORTUNIDAD COMIENZA EN CFISD

- Recibe capacitación en materiales estándares de la industria, software y equipos
- Obtén certificaciones basadas en la industria reconocidas mundialmente
- Obtén hasta 42 horas de crédito universitario, transferible a títulos de 2 y 4 años¹

¡TODO A UNA FRACCIÓN DEL COSTO!

OPCIONES EDUCATIVAS

- Certificado reconocido por la industria
- Título de 2 años²
- Licenciatura
- Maestría

POSIBLES OCUPACIONES

- Gerente de alimentos y bebidas (\$55,619)
- Chef y jefe de cocina (\$43,285)
- Técnico en ciencias alimenticias (\$34,382)
- Gerente del servicio alimenticio (\$55,690)

**NUEVOS
EMPLEOS PARA 1,400
CHEFS O JEFES DE COCINA
EN TEXAS CADA AÑO**

**EXPERIENCIA PRÁCTICA
Y/O CAPACITACIÓN
ADICIONAL NECESARIAS
PARA LA MAYORÍA DE
LOS EMPLEOS³**



9.º GRADO
Principios de Hostelería (8.º gr.)
Introducción a las Artes Culinarias
(9.º gr.)
ServSafe Food Handler

10.º GRADO
Artes Culinarias
ServSafe Food Manager

11.º GRADO
Artes Culinarias Avanzado O
Ciencias de los Alimentos K³

12.º GRADO
Práctica en Artes Culinarias² O
Artes Culinarias Avanzado



Código QR para
más información en
cfisd.net/CTE

1 - Contacta a tu futura institución de educación superior para después de la secundaria y pregunta acerca de la transferibilidad de estos cursos hacia tu título de elección.
2 - Debido a que este es un campo muy competitivo, especialmente para aquellos sin experiencia, es importante que los estudiantes utilicen la Práctica para obtener tiempo en una pasantía o empleo para poner en su currículum vitae.
3 - Ciencias de los Alimentos K satisface el crédito de ciencias para la graduación.