

EDUCATION

Students who complete District 49's three-year Culinary Arts and Hospitality Program will learn not only food preparation and hospitality planning, but concepts in restaurant and hotel management, culinary and business mathematics, basic business law, and the computer skills necessary to perform in today's industries.

TRAINING

D49's Culinary and Hospitality program focuses on hands-on and experiential learning. Housing the only fully operational, high school-based commercial kitchen in El Paso County, this program offers a unique opportunity to enter the workforce with a complete foundation toward a career in the food and beverage industry.



Our vision is to be the best choice in public education. We envision a future when every time a student, parent, or educator chooses a school district, we are the best choice they can make. We have a mission to **Learn, Work, and Lead**. Our commitment is to be the best place to learn, to work, and to lead. Every day, we create environments so that everyone associated with the district is always learning, working, and leading us to be the best.

APPLY BELOW STARTING
FEBRUARY 20TH!



Scan or click!

FALCON LEGACY CAMPUS
11990 Swingline Rd. Peyton, CO 80831
(719)495-5505
<http://d49.org/cte>



CULINARY
ARTS
AND
HOSPITALITY

INTEGRITY

The Culinary and Hospitality Program offered at The Falcon Legacy Campus is a Career and Technical Education Program as defined by the Colorado Department of Education. It was the goal of D49 faculty and staff, in partnership with Patriot High School, to develop a program viable to the industry. Students enrolled in the program are held at the highest standards to ensure that successful graduates make skilled and effective resources for restaurants, hotels, and related businesses. While the program offers fun and excitement, it is also rigorous and demanding. Teamwork and professional skills are developed, and results are expected.

Non-Discrimination Statement

District 49 will not tolerate discrimination on the basis of disability, need for special education services (whether actual or perceived), race, creed, color, sex, sexual harassment, pregnancy, marital status, sexual orientation, transgender status, gender identity, gender expression, national origin, religion, ancestry, age, genetic information, veteran status, or protected activity in its programs and activities and provides equal access to the Boy Scouts and other designated youth groups.



YEAR 1: CATERING I & II

Learn and apply basic culinary skills commonly required in the restaurant and hospitality industry, such as food service and kitchen safety, basic food preparation, nutrition, commercial equipment and hand tools, and service skills.

- Catering I & II (1.0 Practical Art Credit)
- Culinary Arts Math (1.0 Math Credit)

Industry Certification:

- ServSafe Manager Certification (Mastery in English and Math)



Culinary Arts



Catering



Culinary Math

Personal Finance



YEAR 2: CULINARY ARTS I

Learn and apply complex culinary skills commonly required in the restaurant and hospitality industry, such as the kitchen brigade, garden manger, appetizer preparation, and stocks, sauces, and soups.

- Culinary Arts I (1.0 Practical Art Credit)
- Culinary Arts Business Math (0.5 Math Credit)
- Personal Finance (0.5 Math Credit)

Work-Based Learning Internships Available!

YEAR 3: CULINARY ARTS II

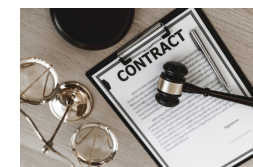
Students earn the opportunity to learn leadership skills through mentoring and coaching first and second year students. They coordinate menus and cater bi-monthly dinners served to the Board of Education and various district meetings. Advanced concepts in entrée preparation, pastries and desserts, accompaniments, and plating are explored.

- Culinary Arts II (1.0 Practical Art Credit)
- Culinary Arts Business Management (0.5 Practical Art Credit)
- Business Law (0.5 Practical Art Credit)



Food & Beverage Management

Business Law



EDUCACIÓN Los estudiantes que completan el Programa de Hospitalidad y Artes Culinarias de tres años del Distrito 49 aprenderán no solo la preparación de alimentos y la planificación de la hospitalidad, sino también conceptos de administración de restaurantes y hoteles, matemáticas culinarias y comerciales, derecho comercial básico y las habilidades informáticas necesarias para desempeñarse en las industrias actuales. .

CAPACITACIÓN El programa culinario y hotelero del D49 se centra en el aprendizaje práctico y experiencial. Este programa, que alberga la única cocina comercial completamente operativa ubicada en una escuela secundaria en el condado de El Paso, ofrece una oportunidad única de ingresar a la fuerza laboral con una base completa para una carrera en la industria de alimentos y bebidas.



Nuestra visión es ser la mejor opción en educación pública. Visualizamos un futuro en el que cada vez que un estudiante, padre o educador elija un distrito escolar, seamos la mejor opción que pueda tomar. Tenemos la misión de aprender, trabajar y liderar. Nuestro compromiso es ser el mejor lugar para aprender, trabajar y liderar. Todos los días creamos ambientes para que todos los asociados al distrito estén siempre aprendiendo, trabajando y guiándonos para ser los mejores.

**¡SOLICITE A CONTINUACIÓN
A PARTIR DEL 20 DE
FEBRERO!**



¡Escanea o haz clic!

CAMPUS DEL LEGADO HALCÓN
11990 Swingline Rd. Peyton, CO 80831 (719)
495-5505 <http://d49.org/cte>



**ARTES
CULINARIAS Y
HOSPITALIDAD**

INTEGRIDAD

El Programa Culinario y de Hospitalidad que se ofrece en The Falcon Legacy Campus es un Programa de Educación Técnica y Profesional según lo define el Departamento de Educación de Colorado. El objetivo del personal docente y del personal del D49, en asociación con Patriot High School, era desarrollar un programa viable para la industria. Los estudiantes inscritos en el programa cumplen con los más altos estándares para garantizar que los graduados exitosos obtengan recursos capacitados y efectivos para restaurantes, hoteles y negocios relacionados. Si bien el programa ofrece diversión y emoción, también es riguroso y exigente. Se desarrollan el trabajo en equipo y las habilidades profesionales y se esperan resultados.

NO DISCRIMINAREMOS El Distrito 49 no tolerará la discriminación por motivos de discapacidad, necesidad de servicios de educación especial (ya sea real o percibida), raza, credo, color, sexo, acoso sexual, embarazo, estado civil, orientación sexual, condición de transgénero, identidad de género, expresión de género, origen nacional, religión, ascendencia, edad, información genética, condición de veterano o actividad protegida en sus programas y actividades y brinda igualdad de acceso a los Boy Scouts y otros grupos juveniles designados.



AÑO 1: CATERING I y II Aprenda y aplique habilidades culinarias básicas comúnmente requeridas en la industria de restaurantes y hotelería, como servicio de alimentos y seguridad en la cocina, preparación básica de alimentos, nutrición, equipos comerciales y herramientas manuales, y habilidades de servicio.

- Catering I y II (1.0 Crédito de Arte Práctico)
- Certificación de la industria de Matemáticas de Artes Culinarias (1.0 Crédito de Matemáticas):
- Certificación de la industria: Certificación ServSafe Manager (dominio en inglés y matemáticas)



Artes culinarias

Abastecimiento



Matemáticas culinarias

Finanzas personales



AÑO 2: ARTES CULINARIAS I Aprenda y aplique habilidades culinarias complejas comúnmente requeridas en la industria de restaurantes y hotelería, como la brigada de cocina, el encargado del jardín, la preparación de aperitivos y caldos, salsas y sopas.

- Artes Culinarias I (1.0 Crédito de Arte Práctico)
- Matemáticas comerciales de artes culinarias (0,5 crédito de matemáticas)
- Certificación de la industria de finanzas personales (0,5 crédito de matemáticas):
- ¡Pasantías de aprendizaje basadas en el trabajo disponibles!

AÑO 3: ARTES CULINARIAS II Los estudiantes obtienen la oportunidad de aprender habilidades de liderazgo a través de la tutoría y capacitación de estudiantes de primer y segundo año. Coordinan menús y atienden cenas bimestrales que se sirven a la Junta de Educación y a varias reuniones del distrito. Se exploran conceptos avanzados en preparación de platos principales, repostería y postres, acompañamientos y emplatados.

- Artes Culinarias II (1.0 Crédito de Arte Práctico)
- Gestión Empresarial de Artes Culinarias (0,5 crédito de arte práctico)
- Derecho Comercial (0,5 crédito de arte práctico)



Gestión de alimentos y bebidas

Derecho empresarial



GIÁO DỤC Học sinh hoàn thành Chương trình Nghệ thuật Ẩm thực và Khách sạn kéo dài ba năm của Quận 49 sẽ không chỉ học cách chuẩn bị đồ ăn và lập kế hoạch khách sạn mà còn học các khái niệm về quản lý nhà hàng và khách sạn, toán ẩm thực và kinh doanh, luật kinh doanh cơ bản và các kỹ năng máy tính cần thiết để thực hiện trong các ngành công nghiệp ngày nay.

ĐÀO TẠO Chương trình Ẩm thực và Khách sạn của D49 tập trung vào học tập thực hành và trải nghiệm. Là nơi có nhà bếp thương mại dành cho trường trung học, hoạt động đầy đủ duy nhất ở Quận El Paso, chương trình này mang đến cơ hội duy nhất để gia nhập lực lượng lao động với nền tảng hoàn chỉnh hướng tới sự nghiệp trong ngành thực phẩm và đồ uống.



Tầm nhìn của chúng tôi là trở thành sự lựa chọn tốt nhất trong giáo dục công cộng. Chúng tôi hình dung ra một tương lai khi mỗi khi học sinh, phụ huynh hoặc nhà giáo dục chọn một khu học chánh, chúng tôi là lựa chọn tốt nhất mà họ có thể đưa ra. Chúng tôi có sứ mệnh Học hỏi, Làm việc và Lãnh đạo. Cam kết của chúng tôi là trở thành nơi tốt nhất để học tập, làm việc và lãnh đạo. Mỗi ngày, chúng tôi tạo ra môi trường để mọi người liên quan đến quận luôn học tập, làm việc và dẫn dắt chúng tôi trở thành người giỏi nhất.

**HÃY ĐĂNG KÝ BÊN DƯỚI
BẮT ĐẦU TỪ NGÀY 20
THÁNG 2!**



Quét hoặc nhấp chuột!

KHUÔN VIÊN DI SẢN FALCON
11990 Đường Swingline. Peyton, CO
80831 (719)495-5505
<http://d49.org/cte>



**NGHỆ
THUẬT ẨM
THỰC VÀ
KHÁCH
SẠN**

CHÍNH TRỰC

Chương trình Ẩm thực và Khách sạn được cung cấp tại Cơ sở Falcon Legacy là Chương trình Giáo dục Kỹ thuật và Nghề nghiệp theo quy định của Bộ Giáo dục Colorado. Mục tiêu của các giảng viên và nhân viên D49, hợp tác với Trường Trung học Patriot, là phát triển một chương trình khả thi cho ngành. Sinh viên ghi danh vào chương trình được tổ chức ở những tiêu chuẩn cao nhất để đảm bảo sinh viên tốt nghiệp thành công sẽ tạo ra nguồn lực có tay nghề và hiệu quả cho các nhà hàng, khách sạn và các doanh nghiệp liên quan. Mặc dù chương trình mang lại niềm vui và hứng thú nhưng nó cũng rất vất vả và vất vả. Làm việc theo nhóm và kỹ năng chuyên nghiệp được phát triển và đạt được kết quả như mong đợi.

CHÚNG TÔI SẼ KHÔNG PHÂN BIỆT ĐỐI XỬ Quận 49 sẽ không chấp nhận sự phân biệt đối xử dựa trên tình trạng khuyết tật, nhu cầu về các dịch vụ giáo dục đặc biệt (dù là thực tế hay cảm nhận), chủng tộc, tín ngưỡng, màu da, giới tính, quấy rối tình dục, mang thai, tình trạng hôn nhân, khuynh hướng tình dục, tình trạng chuyển giới, nhận dạng giới tính, biểu hiện giới tính, nguồn gốc quốc gia, tôn giáo, tổ tiên, tuổi tác, thông tin di truyền, tình trạng cựu chiến binh hoặc hoạt động được bảo vệ trong các chương trình và hoạt động của mình và cung cấp quyền tiếp cận bình đẳng với Hướng đạo sinh và các nhóm thanh niên được chỉ định khác.



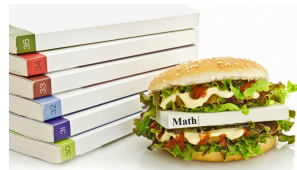
NĂM 1: PHỤC VỤ I & II Học và áp dụng các kỹ năng nấu nướng cơ bản thường được yêu cầu trong ngành nhà hàng và khách sạn, chẳng hạn như dịch vụ ăn uống và an toàn nhà bếp, chuẩn bị thức ăn cơ bản, dinh dưỡng, thiết bị thương mại và dụng cụ cầm tay cũng như kỹ năng phục vụ.

- Dịch vụ ăn uống I & II (1,0 Tín chỉ Nghệ thuật Thực hành)
- Chứng chỉ ngành Toán nghệ thuật ẩm thực (Tín chỉ toán 1.0):
- Chứng nhận ngành:
- Chứng chỉ ServSafe Manager (Thành thạo tiếng Anh và Toán)



Nghệ thuật ẩm thực

Dịch vụ ăn uống



Toán ẩm thực

Tài chính cá nhân



NĂM 2: NGHỆ THUẬT ẨM THỰC Tôi Học và áp dụng các kỹ năng nấu nướng phức tạp thường được yêu cầu trong ngành nhà hàng và khách sạn, chẳng hạn như phụ trách bếp, người quản lý vườn, chuẩn bị món khai vị, các món kho, nước sốt và súp.

- Nghệ thuật ẩm thực I (1.0 Tín chỉ nghệ thuật thực hành)
- Toán kinh doanh nghệ thuật ẩm thực (0,5 tín chỉ toán)
- Chứng chỉ ngành Tài chính cá nhân (0,5 tín chỉ toán):

Có sẵn chương trình thực tập học tập dựa trên công việc!

NĂM 3: NGHỆ THUẬT ẨM THỰC II Học sinh có cơ hội học các kỹ năng lãnh đạo thông qua việc hướng dẫn và huấn luyện cho học sinh năm thứ nhất và năm thứ hai. Họ điều phối thực đơn và phục vụ các bữa tối hai tháng một lần cho Hội đồng Giáo dục và các cuộc họp khác nhau của khu học chánh. Khám phá các khái niệm nâng cao về chuẩn bị món khai vị, bánh ngọt và món tráng miệng, món ăn kèm và cách bày trí.

- Nghệ thuật ẩm thực II (1.0 Tín chỉ nghệ thuật thực hành)
- Quản lý kinh doanh nghệ thuật ẩm thực (0,5 tín chỉ nghệ thuật thực hành)
- Luật Kinh doanh (0,5 tín chỉ mỹ thuật thực hành)



Quản lý Thực phẩm & Đồ uống

Luật Kinh doanh

