



ESCUELA PREPARATORIA LIBERTY

ARTES CULINARIAS

INSTRUCTORA:

ABIGAIL SYKES

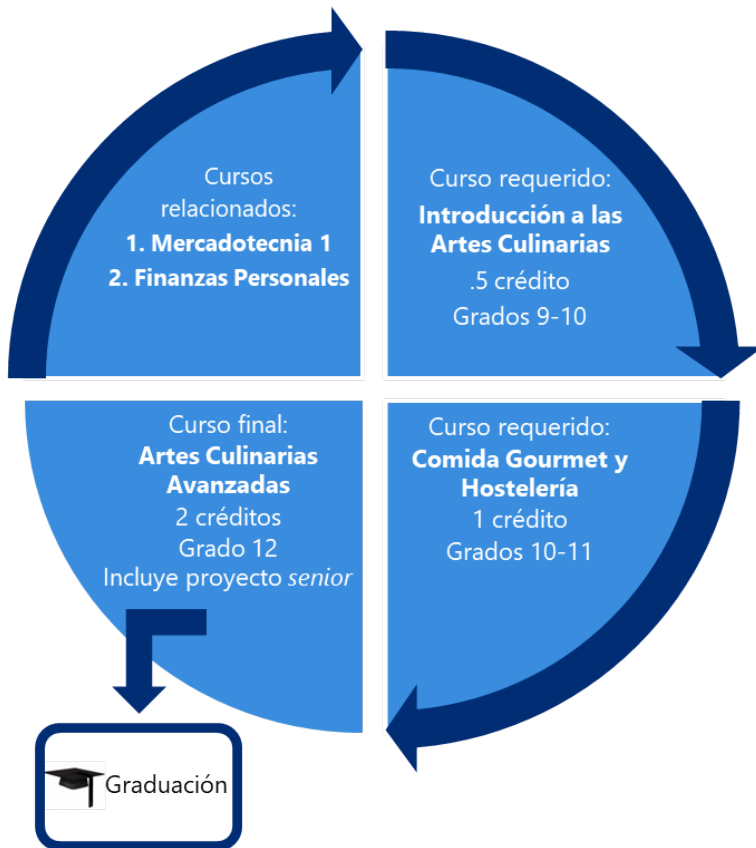
sykesa@hsd.k12.or.us

Para estudiantes interesados en:

- Cocina
- Repostería y pastelería
- Hostelería e industria alimentaria
- Administración empresarial
- Organización de eventos y fiestas
- Nutrición y producción de alimentos

SECUENCIA DE CURSOS

Favor de referirse al *Catálogo de Cursos* de HSD para más información



ESTE CAMINO ENSEÑA A LOS ESTUDIANTES A:

- Liderar y trabajar en equipo
- Trabajar en un entorno de ritmo acelerado
- Preparar y servir comida de manera segura
- Utilizar destrezas administrativas y culinarias fundamentales
- Resolución de problemas
- Comunicarse efectivamente
- Rendir cuentas
- Ser responsables

POSIBLES PROFESIONES Y NIVEL DE SALARIOS

• Gerente de suministro para restaurantes	\$44,000 - \$73,000
• Gerente o líder de equipo de restaurante	\$34,548 - \$52,000
• Gerente de juegos (casino)	\$56,000 - \$84,000
• Gerente de productos de alimentos	\$54,000 - \$112,000
• Nutricionista	\$34,300 - \$76,400
• Organizador de eventos	\$37,627 - \$59,092
• Chef	\$37,066 - \$56,160

UNIVERSIDADES LOCALES Y TÍTULOS

- **Oregon Culinary Institute**
- **Cascade Culinary Institute**
- **OSU** – Estudios universitarios de cuatro años de ciencia: administración hotelera o ciencia y tecnología alimentaria
- **PCC** – Certificación: asistente culinario
- **Mt. Hood Community College** – Estudios universitarios de dos años de ciencias aplicadas: administración de empresas – hostelería
- **Chemeketa Community College** – Estudios universitarios de dos años de ciencias aplicadas: administración en hostelería y turismo

POSIBLES EMPLEADORES LOCALES

- **Sysco Systems**
- **Kaiser Permanente**
- **Fresenius Medical Care**

CLUBES Y ORGANIZACIONES PROFESIONALES

- **Family, Career and Community Leaders of America**
- **ProStart**

Para aprender más sobre oportunidades profesionales y universitarias, haga una cita con su orientador: 503-844-1250