

FOOD SERVICES

	Course #	Hours	Cost	Days
CULINARY ARTS I	FOOD 100 (T&I) 8275T1	45.0	\$350.00	Thurs
Cooking - Students will begin their "hands-on" cooking and food preparation by using a variety of food types, which will provide the challenge of choosing the proper items, knowing the correct preparation techniques, the most efficient work methods and the use of garnish and other presentation ideas to produce gourmet quality taste.				
CULINARY ARTS II	FOOD 200 (T&I) 8276T2	45.0	\$350.00	Tues
Catering – A continuation of the principles and intermediate cooking techniques and an introduction to baking. Classroom and laboratory sessions emphasize use of proper cooking techniques and food principals, quality food production, plate appearance, and proper sanitation. This course will capstone with the Safe Serve Certification Testing. Prerequisite: Culinary Arts Food 100				
CULINARY ARTS III	FOOD 110 (T&I) 8202T3	45.0	\$350.00	Wed
Baking - A continue study of advance cooking techniques and an introduction to baking. Classroom and laboratory sessions emphasize the use of proper baking techniques, principles of quality food production, plate appearance and proper sanitation.				
SERVSAFE FOOD SAFETY	FOOD 500 (T&I) 8202 T5	24.0	\$220.00	Wed
The ServSafe training and assessment program is a complete solution that delivers consistent food safety training to employees. ServSafe is the training that is learned, remembered, shared and used. And that makes it the strongest food safety training certification testing.				



SERVSAFE ALCOHOL SAFETY

FOOD 600(T&I) 8271 T6 **24.0** **\$220.00** **Thurs**

This course is a plan study of retaining your responsible of alcohol services and knowledge that is vital to protecting you, your guest and your establishment.



Artes Culinaria I

Food 101 (T&I) 8275 T1 **45.0** **\$350.00** **Lunes**

Cocinando - Los estudiantes empezarán con "práctica" y preparación de comida usando una variedad de tipos de comida que proporcionarán el desafío de escoger los artículos apropiados mientras sabiendo las técnicas de la preparación correctas, los métodos de trabajo más eficaces y el uso de guarnición y otras ideas de la presentación para producir el sabor de calidad gastronómico.



Artes Culinaria II

Food 201 (T&I) 8275T2 **45.0** **\$350.00** **Martes**

Proveyendo Comida - Una continuación de los principios y las técnicas de cocinar. La aula y sesiones del laboratorio dan énfasis al uso de técnicas apropiadas para cocinar, principios de alimentación, producción de comida de calidad, apariencia del plato, y la higienización apropiada. ServSafe es el último curso requerido en el programa de Artes Culinarias y es un curso muy crítico.

Requisito previo: Artes Culinaria I



SEGURIDAD DE ALIMENTOS

FOOD 500 (T&I) 8205 T5 **24.0** **\$220.00** **Jueves**

El entrenamiento y valoración del programa de ServSafe es una solución completa que entrega seguridad consistente de comida a los empleados. ServSafe es el entrenamiento que es aprendido, recordado, compartido y usado. ServSafe es el examen más fuerte de seguridad de alimentos y un certificado se otorga a aquellos que tienen éxito.