

Grados y certificados

Grado asociado: Culinary Arts (A55150)
Duración del programa: 5 semestres
Prerrequisito: Diploma de secundaria y 1 unidad de álgebra, Prueba de nivel equivalente

Diploma: No corresponde
Duración del programa:
Prerrequisito:

Certificado: Pantry Chef (C55150C1)
Duración del programa: 2 semestres
Prerrequisito: Diploma de secundaria, Prueba de nivel equivalente

Certificado: Baking (C55150C2)
Duración del programa: 3 semestres
Prerrequisito: Diploma de secundaria, Prueba de nivel equivalente

Certificado: Demi-Chef (C55150C3)
Duración del programa: 2 semestres
Prerrequisito: Diploma de secundaria, Prueba de nivel equivalente

Certificado: Food Service Fundamentals (C55150C4)
Duración del programa: 1 semestre
Prerrequisito: Diploma de secundaria, Prueba de nivel equivalente

Certificado: Demi-Chef (C55150H1)
Duración del programa: 2 semestres
Prerrequisito: Diploma de secundaria, Prueba de nivel equivalente

Para más información

Curriculum Chairperson

Carl Miller

(910) 678-9810

Horace Sisk, Room 616-D

millerca@faytechcc.edu

www.faytechcc.edu

Rev. 01/19/21

Otros datos importantes

Fecha límite de entrega: El programa está diseñado para que el estudiante ingrese durante el semestre de otoño. El estudiante puede ingresar en otros momentos con el permiso del Jefe del Departamento.

Becas / Ayuda Financiera Title IV / Servicios para veteranos: Puede haber becas, ayuda financiera Title IV, y asistencia a veteranos para los grados de asociado. Los certificados y los diplomas de este programa de estudio pueden o no recibir servicios de beca, ayuda financiera Title IV, o asistencia a veteranos. Por favor, comuníquese con la Financial Aid Office, Student Center, Room 2; Teléfono: (910) 678-8242. Veterans Services, General Classroom Building, Room 202, (910) 678-8580.



2201 Hull Road
P.O. Box 35236
Fayetteville, NC 28303
(910) 678-8400

SOUTHERN ASSOCIATION OF COLLEGES AND SCHOOLS ON COLLEGES
Fayetteville Technical Community College está autorizado por la Southern Association of Colleges and Schools Commission on Colleges (SACSCOC) para otorgar grados de asociado, diplomas, y certificados. Las preguntas sobre la acreditación de Fayetteville Technical Community College pueden dirigirse por escrito a la Southern Association of Colleges and Schools Commission on Colleges en 1866 Southern Lane, Decatur, Georgia 30033-4097, llamando al (404) 679-4500, o utilizando la información disponible en el sitio web de SACSCOC (www.sacscoc.org).

CULINARY ARTS



www.faytechcc.edu

*Fayetteville Technical
Community College*

910-678-8400

P.O. Box 35236 • 2201 Hull Road
Fayetteville, NC 28303

An Equal Opportunity Employer

PROGRAM FACT SHEET CULINARY ARTS (A55150)



Este programa proporciona la formación específica que se requiere para asumir posiciones como profesionales culinarios formados en una variedad de entornos

gastronómicos como restaurantes de servicio completo, hoteles, resorts, clubes, operaciones de catering, servicio de comida por contrato, y centros de atención médica.

Se les proporcionarán a los estudiantes los conocimientos teóricos / aplicaciones prácticas que dan las competencias críticas para satisfacer las demandas de la industria como la administración ambiental, las



eficiencias operacionales y el profesionalismo. Los cursos incluyen saneamiento/seguridad, repostería, garde manger, fundamentos culinarios/destrezas de producción, nutrición, servicio al cliente, compra/control de costos, y gestión de recursos humanos.



Los graduados deben calificar para puestos iniciales como cocinero de preparación, cocinero de línea, y chef de estación. La certificación

de la American Culinary Federation puede ser disponible para los graduados. Con experiencia, los graduados pueden avanzar a puestos como sous chef, pastelero, chef ejecutivo, o gerente gastronómico.

FAYETTEVILLE TECHNICAL COMMUNITY COLLEGE

CULINARY ARTS (A55150)

Effective: Fall 2021

Revised: 01/19/21

Length: 5 Semesters

Prerequisite: High School Diploma & 1 Unit of Algebra, Placement Test Equivalent

Award: Associate in Applied Science

FALL SEMESTER 1

Prefix	No.	Title	Class	Lab	Work Exp.	Credit
CUL	110	Sanitation and Safety	2	0	0	2
CUL	111	Success in Hosp Studies	1	0	0	1
CUL	135	Food & Beverage Service	2	0	0	2
CUL	135A	Food & Beverage Serv Lab	0	2	0	1
CUL	140	Culinary Skills I	2	6	0	5
ENG	111	Writing and Inquiry	3	0	0	3
HRM	125	Etiquette for Hospitality	1	0	0	1
TOTALS			11	8	0	15

SPRING SEMESTER 1

Prefix	No.	Title	Class	Lab	Work Exp.	Credit
CUL	112	Nutrition for Foodservice	3	0	0	3
CUL	130	Menu Design	2	0	0	2
CUL	160	Baking I	1	4	0	3
CUL	170	Garde-Manger I	1	4	0	3
HRM	245	Human Res Mgmt-Hosp	3	0	0	3
		Math Elective	2	2	0	3
TOTALS			12	10	0	17

SUMMER SEMESTER 1

Prefix	No.	Title	Class	Lab	Work Exp.	Credit
WBL	111	Work-Based Learning I	0	0	10	1
		Soc/Behav Science Elect	3	0	0	3
		Major Elective	2	0	0	2
TOTALS			5	0	10	6

FALL SEMESTER 2

Prefix	No.	Title	Class	Lab	Work Exp.	Credit
CUL	120	Purchasing	2	0	0	2
or						
HRM	220	Cost Control-Food & Bev	3	0	0	3
and						
HRM	220A	Cost Control-Food & Bev Lab	0	2	0	1
CUL	240	Culinary Skills II	1	8	0	5
CUL	240A	Culinary Skills Lab II	0	3	0	1
CUL	275	Catering Cuisine	1	8	0	5
TOTALS			4	19	0	13

SPRING SEMESTER 2

Prefix	No.	Title	Class	Lab	Work Exp.	Credit
CUL	245	Contemporary Cuisine	1	8	0	5
CUL	245A	Contemporary Cuisine Lab	0	3	0	1
WBL	121	Work-Based Learning II	0	0	10	1
		COM Elective	3	0	0	3
		Human./Fine Arts Elective	3	0	0	3
		Major Elective	3	0	0	3
TOTALS			10	11	10	16

TOTAL REQUIRED CREDITS....67

Opción de Aprendizaje Basado en el Trabajo: Los estudiantes tienen que tomar dos (2) horas de crédito de Work-Based Learning. Los estudiantes deben obtener el permiso del Coordinador de Work-Based Learning y el Jefe del Departamento para recibir crédito para este grado.

***Nota:** Los estudiantes no pueden tomar una clase de lengua extranjera básica para cumplir con el requisito de Humanities / Fine Arts.



Consulte la página de FTCC para ver la información más actual. Vaya a www.faytechcc.edu y haga clic en College Catalog.