Artes culinarias avanzadas
Programa del curso
2021-2022

Instructores: Chef Wong
Correo electrónico: nwong1@saisd.net

Descripción del curso
Introducción y aplicación de teorías y técnicas culinarias fundamentales. Los nuevos conocimientos y habilidades adquiridos en esta clase proporcionarán una base para una carrera culinaria. Se le presentarán los conceptos, habilidades y técnicas fundamentales de la cocina básica y la organización de la cocina. Los temas a cubrir incluyen:
* Degustación * Equipo de cocina * Habilidades con el cuchillo
* Cortes de vegetales clásicos * Producción en stock * Agentes espesantes
* Preparación de la sopa * Salsas grandes * Horario
* Organización de la estación * Desarrollo del paladar * Costeo de alimentos
* Razones y fórmulas * Términos culinarios franceses

Objetivos del Curso
Los siguientes objetivos del curso han sido identificados como las habilidades más importantes que se revisarán y desarrollarán en esta clase. Se realizarán con la asistencia total de los Chef-Instructores. Al final del curso, los estudiantes deberían poder ...
• Demostrar comportamiento profesional;
• Gestionar el tiempo, el espacio y los recursos de forma eficaz en la cocina;
• Comunicarse, trabajar de manera eficaz y cooperativa dentro de un grupo;
• Demostrar principios de seguridad alimentaria y saneamiento a través de hábitos de trabajo profesionales;
• Identificar y utilizar adecuadamente los equipos de cocina grandes y pequeños, incluidas las herramientas manuales; Realice cortes básicos con cuchillo de forma precisa y segura;
• Preparar y evaluar el sabor y la calidad de caldos blancos, sopas claras y espesas, salsas grandes y salsas de emulsión fría;
• Definir y explicar la terminología específica de este curso; y aplicar con precisión los principios de las matemáticas a un proyecto escrito.
• Demostrar un comportamiento profesional mientras trabaja con otros;
• Organizar una estación y realizar múltiples tareas de manera efectiva y diaria;
• Comunicarse y trabajar eficazmente dentro de un grupo;
• Demostrar principios de seguridad alimentaria y saneamiento empleando hábitos de trabajo adecuados en todo momento;
• Realice cortes avanzados con cuchilla de forma precisa y segura;
• Definir y explicar los métodos básicos de cocción utilizados en la preparación de carnes, aves, pescado, verduras, almidones y legumbres;
• Preparar, probar y evaluar el sabor y la calidad de carnes, aves, pescados, verduras, almidones y legumbres cocidos, así como sopas especiales;
Materiales
Para esta clase, necesitará una carpeta de 1 pulgada con papel de cuaderno, bolígrafo / lápiz y una computadora portátil completamente cargada. Los delantales estarán disponibles en clase, pero si continúa en el programa culinario, es posible que desee comprar un delantal estilo babero para usted.

Evaluación
Grado de 9 semanas:
40% Pruebas, cuestionarios y proyectos
60% Trabajo en clase, participación (incluida la asistencia) y cooperación

Trabajo diario: el trabajo diario consistirá en actividades y proyectos que se completarán en clase; tales como notas, lecturas, preguntas, vocabulario, representación no verbal de terminología y conceptos, así como asistencia diaria.

Laboratorios: una experiencia de laboratorio permite al alumno poner en práctica los principios de preparación de alimentos estudiados en clase. Los laboratorios se calificarán de manera similar al trabajo diario, con la evaluación centrada en la planificación, la cooperación individual y grupal, así como la seguridad y el saneamiento. Seguir los procedimientos de laboratorio adecuados será una parte esencial de la calificación de laboratorio. Es responsabilidad del equipo / estudiantes limpiar su estación asignada de manera adecuada y completa, así como presentar su producto en buen estado.

Pruebas y pruebas: las pruebas y / o pruebas se darán al final de cada unidad. Las pruebas pueden ser escritas, prácticas o basadas en proyectos y serán el 40% de la calificación acumulada.

Participación: los puntos de participación se otorgarán semanalmente como calificaciones diarias. Se espera que los estudiantes participen en clase de manera cooperativa.

Expectativas en el aula
Todos los estudiantes deben seguir las Reglas de Bulldog.
• Sea cortés y respetuoso
• Esté preparado y responsable
• Obtenga un pase de pasillo
• Llegar a tiempo
• Mantenga las manos, los pies y los objetos para usted mismo
• Observar y cumplir con el código de vestimenta.
Reglas del salón de clases de artes culinarias
• Solo se permite comer con el permiso del maestro.
• No se permiten alimentos ni bebidas en el aula por ningún motivo a menos que lo hagamos.
• No se tolerará el robo de productos o materiales alimenticios.
• No se permite correr en el aula, el laboratorio y los pasillos
• No se permite el uso de teléfonos celulares durante el horario de clases.
• Cada estudiante limpiará el área designada o la cocina según los estándares del Departamento de Salud.
Política de tres strikes
Los estudiantes que no cumplan con las reglas de Burbank o las expectativas y reglas del salón de clases recibirán una huelga. Después de tres strikes, seguiré con la parte de consecuencias a continuación.

Consecuencias
Los estudiantes que no cumplan con las reglas de Bulldog y Artes Culinarias recibirán las siguientes consecuencias:
• Conferencia maestro / estudiante
• Contacto con los padres
• Apoyo del consejero
• Remisión a la oficina
• Suspendido de participar en actividades extracurriculares relacionadas con las artes culinarias.

Tutoría
• Después de la escuela según sea necesario.
Trabajo de recuperación:
Si un estudiante está ausente, es responsabilidad del estudiante recolectar materiales de las "carpetas de archivo de ausencias". Luego, el estudiante es responsable de completar el trabajo para obtener crédito por el día que perdió de manera oportuna (2 días después del día que perdió).

Crédito adicional / Servicio comunitario: Se puede obtener crédito adicional a través de la participación en concursos y eventos para recaudar fondos, así como también en las diversas recepciones y eventos sociales que están programados durante el año antes y después de la escuela.

Artes culinarias avanzadas

Información para padres

Complete y devuelva esta página al Chef Wong antes del viernes 20 de agosto.

He leído y acepto cooperar y seguir las reglas y expectativas del salón de clases.

Nombre del estudiante (letra de imprenta)

_____Periodo_____

Firma del alumno

_____

He leído y acepto apoyar lo que se espera de mi hijo en esta clase.

Nombre del padre (en letra de imprenta)

_____

Firma del Padre / Tutor

_____

Números de teléfono

_____

Dirección de correo electrónico

_____

Mejor momento para comunicarse _____

Información adicional que desea proporcionar

_____
_____

_____
_____

Alergias a los alimentos

_____

_____