



Culinary Specialty Training+ Servsafe Food Handler Certificate

6 Sessions of 2 hours each, totaling 12 hours of instruction.

This course teaches about working conditions, job hazards, attire; scheme of a kitchen, safety, culinary techniques, serving, plating and basic culinary skills. Additionally, the Food Handler Program covers five key areas: Basic Food Safety; Personal Hygiene; Cross-contamination & Allergens; Time & Temperature; and Cleaning & Sanitation. Upon completion of this course, students who pass the test receive a Food Handler Certificate by Servsafe. (Pre-requisite: English for Culinary)

Especialidad en Artes Culinarias +Certificado Servsafe de Manejo de Alimentos: Este curso enseña sobre las carreras en la industria de alimentos; Las condiciones de trabajo; Riesgos laborales; Horarios de trabajo; Expectativas de ingresos; Atuendo; Cultura en una cocina, dinámica y jerarquías. Técnicas culinarias; Servicio; Presentación de platos. Destrezas culinarias básicas. El programa de Manejador de Alimentos (Food Handler) incluye cinco áreas claves: seguridad básica al manejar alimentos; Higiene personal; Contaminación de áreas y alérgenos; Tiempo y temperatura; y Limpieza y Sanitación. Al finalizar este curso, los estudiantes que pasen el examen reciben un Certificado de Manejador de Alimentos por Servsafe. (Requisito previo: Ingles para Culinaria)

Espesyalite nan Art Kuizinè + Sètifika (Servsafe) pou manyen manje: Kou sa anseye sou karyè nan endistri manje; kondisyon travay, risk okipasyonèl; orè travay, vètman, kilti nan yon kwizin, dinamik ak yerachi. Teknik kwizin; sèvis, prezantasyon asyèt. Konpetans gastronomik de baz yo. An plis de tou pwogram manadjè manje a kouvri senk kle domèn: Sekirite, manje debaz, lijèn pèsònèl ; polisyon nan zòn ak alèrjèn, Tan ka tanperati ; ak Netwayaj ak sanitason. Nan fen kou sa a, elèv kip ase egzamen an resevwa yon sètifika pwosesis manje pa Servsafe. (Avantou: anglè pou kwizin)