



ESCUELA SECUNDARIA DE CHAPEL HILL

9217 High School Road, Chapel Hill Carolina del Norte, 27516

8/24/2024

Padres Culinarios II

Estimados padres:

Permítame presentarme. mi nombre es chef Clarence Dillard, Jr. y espero que estés tan emocionado como yo por el 2024-25 año escolar!

Sí, COVID todavía está en nuestras mentes. Pero perseveraremos manteniendo los protocolos de seguridad.

En los próximos días, usted y su(s) estudiante(s) recibirán información adicional de mi parte. Les presentaré un modelo de los temas que abordaremos en el próximo año escolar. También le proporcionaré a su familia un programa de estudios para el primer trimestre escolar de 9 semanas e información sobre sus portafolios digitales. También se enviará un código de acceso a Google Classroom.

Nuestra meta para el primer semestre del año escolar es presentar a los estudiantes posibles carreras profesionales en las artes culinarias, establecer protocolos de seguridad alimentaria y capacitar a nuestros nuevos Tigres en el uso seguro y profesional de nuestra cocina.

El programa culinario ha crecido más allá de las expectativas de todos. Este año escolar hemos agregado Culinaria IV y Pasantías al plan de estudios de nuestro departamento. Esto también significa que hemos cambiado todas las clases avanzadas al horario en bloque.

El objetivo es mejorar la experiencia de su hijo a través de Ciencias de la Familia y del Consumidor de CTE. Su hijo debe esperar aprender sobre la importancia de **desseguridad alimentaria y saneamiento**, emprendimiento y desarrollo de menús (y sí, ¡incluso algo de cocina!); nosotros buscamos aumentar su comerciabilidad.

La mejor manera de hacerlo es ayudando a su hijo a obtener su certificación Servsafe. Según los expertos en restaurantes, tener un

Servsafe aumenta el salario de un empleado culinario en un promedio de \$2.00 por hora. Además, debido a los estándares de salud y seguridad alimentaria de Carolina del Norte, emplear uno con certificación Servsafe no solo es esencial, sino también obligatorio, ya que una inspección sanitaria de la cocina puede perder 2 valiosos puntos de saneamiento sin al menos un trabajador certificado en el sitio en todo momento de la operación. Servsafe ha permitido a los estudiantes

Gracias a la demanda popular, los estudiantes ahora pueden tomar el curso de Manipulador Seguro de Alimentos de Servsafe en línea. Lo haremos Ofrecer uso del tiempo de clase para que los estudiantes completen los 5 módulos del programa en clase. Luego, los estudiantes, como grupo, tomarán el examen de 2 horas en clase en una fecha y hora por determinar.

Si tiene alguna pregunta, no dude en enviarme un correo electrónico.:
cdillard@chccs.k12.nc.us.

Para obtener información adicional sobre certificación, visite el sitio web de Servsafe en <https://www.servsafe.com/> O llama al 1-800-765-2122

Gracias,

Chef Dillard