Culinary Program
Clifton Career Development School
Course Syllabus 2026-2027

Culinary Arts 8415.HAOO.Y
Advanced Culinary Arts 8416.HAOO.Y
Hospitality and Tourism Cluster

Teacher: Ms. Stacey Pomerantz
Classroom Number: Kitchen
Contact Telephone: (512) 414-3614, ext 73713
Email: Stacey.Pomerantz@austinisd.org
Clifton CDS Website: https://cliftoncds.austinschools.org/
Student Support M,W,Th,F 8:30-9:15 am M,T,W,Th 3:45-4:15 pm

Course Summary

Welcome to **Culinary Arts and Advanced Culinary Arts**! These courses are designed to provide you with the foundational knowledge and practical skills necessary for a successful career in the Culinary field. Throughout the semester, we will explore theoretical concepts and apply them through hands-on projects, simulations, and real-world scenarios. The goal is to build a strong understanding of industry standards, safety protocols, and professional work habits.

Prerequisite: Intro to Culinary Arts

Student Learning Objectives

- Demonstrate professional standards/employability skills as required by business and industry.
- To apply advanced reading, writing, mathematics, and science skills for the food service industry.
- Refine listening, writing, and speaking skills using verbal and nonverbal communication to enhance operations, guest satisfaction, and professional development.
- Demonstrate an understanding that personal success depends on personal effort.
- To research, analyze, and explore lifestyle and career goals. The student examines jobs available in the food service industry and accesses career opportunities.
- Understand factors that affect the food service industry.
- Evaluate and determine equipment, ingredients, and procedures used in a professional food setting.
- Understand the various food service operations such as quick service, fast casual, fine dining, institutional, and beverage service.
- Use technology and computer applications to manage food service operations.
- Demonstrate leadership, citizenship, and teamwork skills required for success.
- Explain how employees, guests, and property are protected to minimize losses or liabilities.

- To recognize and model work ethics and legal responsibilities

Course Overview

1st Nine Weeks	Safety & Sanitation Baking &Decorating Communication Self-Advocacy
2nd Nine Weeks	History of Culinary Arts Food Preparation Techniques Applied STEM, Writing & Reading
3rd Nine Weeks	Technology in Food service Food Service Management Leadership Development
4th Nine Weeks	Food Service Career Development Employability Skills

Course Requirements

The student will be expected to meet the similar physical demands and be exposed to similar working conditions typical of a food service business such as:

- Standing and walking on hard floors for extended periods of time.
- Working with hot surfaces, steam and wet floors.
- Heavy lifting.
- Productively working around hot room temperatures and loud noises.
- Handling sharp knives and potentially dangerous equipment.
- Cleaning of floors, work-surfaces, tools and equipment.

Course Expectations

I Respectful conduct

- Treat others with dignity and respect: This includes peers, teachers, and school staff.
- Use appropriate language: Refrain from profanity, vulgarity, and bullying.
- Respect individual differences: Embrace diversity and treat everyone fairly.
- Engage in active listening: Pay attention when others are speaking and avoid interrupting.
- Maintain a positive and supportive classroom environment: Encourage peers and contribute to a collaborative atmosphere.

II. Academic integrity

- Honesty in all work: Do your own work and be accountable for its authenticity.
- Proper citation of sources: Avoid plagiarism and acknowledge the work of others.
- No cheating: Refrain from seeking unauthorized help or assisting others during assessments.

- Timely submission of assignments: Meet deadlines and communicate any challenges in advance.

III. Classroom conduct

- Punctuality: Arrive on time to class, ready to begin the lesson.
- Preparedness: Bring necessary materials, including assignments, notebooks, and writing utensils.
- Follow instructions: Listen attentively and adhere to teacher directions.
- Responsible use of technology: Following state and district guidelines
- Appropriate use of classroom time: Remain on task and engaged in learning activities.
- Cleanliness and care of materials: Maintain a tidy workspace & respect school & personal property.

IV. Communication and participation

- Active participation: Contribute to class discussions and activities.
- Seeking help when needed: Ask questions and seek clarification from the teacher or peers.
- Communicating respectfully: Express ideas and opinions appropriately, even when disagreeing

V. Professionalism (where applicable)

- Appropriate demeanor and attire: Adhere to dress codes and conduct oneself professionally.
- Accountability for actions: Take responsibility for choices and their impact on others.
- Confidentiality: Maintain the privacy of personal and sensitive information.

Course Uniform

Chef coats, hats and aprons will be available to the student. The student is expected to provide the following items of clothing that are clean and in good repair:

- Closed-toed work-shoes or sneakers with non-skid soles Every Day
- Pants or jeans are recommended (Clifton will provide if needed)
- Hair tie for long hair

Grading

Major Grade - 50%

Mastery assessments based on learning objectives needed to move forward in the program.
Projects and Events

Quizzes /Labs - 25%
Formative assessments, skills checks, short quizzes

Daily - 25%
Professionalism/Participation: This includes in class assignments, attendance, punctuality, active participation, and adherence to safety rules and professional conduct.

Final exams are worth 20% of the semester average.

Clifton Grading Guidelines (posted on our campus website and also located in Google Classroom)

Students are responsible for communicating via email any absences in advance and meeting with the teacher upon return to complete any missed assignments.

Grade changes after the close of the grading period will only be made if it changes the student's letter grade or credit for the course.

The expectation is that all students will participate in hands-on labs in the kitchen and dining area. Circumstances that would prevent a student from participating need to be communicated with the teacher and an alternative assignment may be given.

***The syllabus serves as a guide for both the teacher and student; however, during the term, it may become necessary to make additions, deletions, or substitutions. Adequate notice will be provided to students of any necessary changes.**

Electronic material continuous nondiscrimination statement:

Austin ISD does not discriminate on the basis of race, color, national origin, sex, or disability in its programs or activities and provides equal access to the Boy Scouts and other designated youth groups.

Programa de Artes Culinarias
Clifton Career Development School
Plan de estudios del curso 2026-2027

Artes Culinarias (8415.HAOO.Y) / Artes Culinarias Avanzadas (8416.HAOO.Y)
Sector de Hostelería y Turismo

Profesora: Sra. Stacey Pomerantz
Número de aula: La cocina
Teléfono de contacto: (512) 414-3614, ext. 73713
Correo electrónico: Stacey.Pomerantz@austinisd.org
Sitio web de Clifton CDS: https://cliftoncds.austinschools.org/
Apoyo al estudiante: L, Mi, J, V de 8:30 a 9:15 am | L, M, Mi, J de 3:45 a 4:15 pm

Resumen del curso

¡Bienvenidos a **Artes Culinarias y Artes Culinarias Avanzadas**! Estos cursos están diseñados para brindarles los conocimientos fundamentales y las habilidades prácticas necesarias para una carrera exitosa en el campo culinario. A lo largo del semestre, exploraremos conceptos teóricos y los aplicaremos mediante proyectos prácticos, simulaciones y situaciones del mundo real. El objetivo es desarrollar una sólida comprensión de los estándares de la industria, los protocolos de seguridad y los hábitos de trabajo profesionales.

Requisito previo: Introducción a las Artes Culinarias

Objetivos de aprendizaje del estudiante

- Demostrar estándares profesionales y habilidades de empleabilidad requeridas por las empresas y la industria.
- Aplicar habilidades avanzadas de lectura, escritura, matemáticas y ciencias en el contexto de la industria de servicios de alimentación.
- Perfeccionar las habilidades de escucha, escritura y expresión oral mediante la comunicación verbal y no verbal para mejorar las operaciones, la satisfacción del cliente y el desarrollo profesional.
- Demostrar la comprensión de que el éxito personal depende del esfuerzo individual.
- Investigar, analizar y explorar metas de estilo de vida y carrera profesional. El estudiante examina los empleos disponibles en la industria de servicios de alimentación y explora oportunidades laborales.
- Comprender los factores que afectan a la industria de servicios de alimentación.
- Evaluar y determinar el equipo, los ingredientes y los procedimientos utilizados en un entorno profesional de preparación de alimentos.
- Comprender las diversas modalidades de servicio de alimentación, tales como servicio rápido (*quick service*), comida rápida de calidad (*fast casual*), alta cocina (*fine dining*), servicios institucionales y servicio de bebidas.
- Utilizar tecnología y aplicaciones informáticas para gestionar las operaciones de

servicios de alimentación.
- Demostrar habilidades de liderazgo, civismo y trabajo en equipo necesarias para alcanzar el éxito.
- Explicar cómo se protege a los empleados, a los clientes y a las instalaciones para minimizar pérdidas o responsabilidades legales. Reconocer y modelar la ética laboral y las responsabilidades legales

Descripción general del curso

primeras nueve semanas	Seguridad e higiene Repostería y decoración Comunicación Autodefensa y expresión de necesidades
segundas nueve semanas	Historia de las artes culinarias Técnicas de preparación de alimentos Aplicación de STEM (Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas), escritura y lectura
tercer nueve semanas	Tecnología en el servicio de alimentos Gestión del servicio de alimentos Desarrollo de liderazgo
Las cuartas nueve semanas	Desarrollo profesional en el servicio de alimentos Habilidades de empleabilidad

Requisitos del curso

Se espera que el estudiante cumpla con exigencias físicas y condiciones de trabajo similares a las de un negocio de servicio de alimentos, tales como:

- Permanecer de pie y caminar sobre suelos duros durante periodos prolongados.
- Trabajar con superficies calientes, vapor y suelos mojados.
- Levantar objetos pesados.
- Trabajar de manera productiva en ambientes con temperaturas elevadas y ruido intenso.
- Manipular cuchillos afilados y equipos potencialmente peligrosos.
- Limpiar suelos, superficies de trabajo, herramientas y equipos.

Expectativas del curso

I. Conducta respetuosa

- Tratar a los demás con dignidad y respeto: Esto incluye a compañeros, maestros y personal escolar.
- Usar un lenguaje apropiado: Abstenerse de usar palabrotas, vulgaridades y acoso (bullying).
- Respetar las diferencias individuales: Valorar la diversidad y tratar a todos con

equidad.
- Practicar la escucha activa: Prestar atención cuando otros hablan y evitar interrupciones.
- Mantener un ambiente de aula positivo y de apoyo: Animar a los compañeros y contribuir a una atmósfera de colaboración.

II. Integridad académica

- Honestidad en todo el trabajo: Realizar el trabajo propio y hacerse responsable de su autenticidad.
- Citar correctamente las fuentes: Evitar el plagio y reconocer el trabajo de los demás.
- No hacer trampa: Abstenerse de buscar ayuda no autorizada o ayudar a otros durante las evaluaciones.
- Entrega puntual de tareas: Cumplir con los plazos y comunicar cualquier dificultad con antelación.

III. Conducta en el aula

- Puntualidad: Llegar a tiempo a clase, listo para comenzar la lección.
- Preparación: Traer los materiales necesarios, incluyendo tareas, cuadernos y útiles de escritura.
- Seguir instrucciones: Escuchar atentamente y acatar las indicaciones del maestro.
- Uso responsable de la tecnología: Seguir las normas estatales y del distrito.
- Uso adecuado del tiempo en clase: Mantenerse enfocado en la tarea y participar en las actividades de aprendizaje.
- Limpieza y cuidado de materiales: Mantener el espacio de trabajo ordenado y respetar la propiedad escolar y personal.

IV. Comunicación y participación

- Participación activa: Contribuir a las discusiones y actividades de la clase. Buscar ayuda cuando sea necesario: Hacer preguntas y solicitar aclaraciones al profesor o a los compañeros.
- Comunicarse de manera respetuosa: Expresar ideas y opiniones de forma adecuada, incluso al discrepar.

V. Profesionalismo (cuando corresponda)

- Comportamiento y vestimenta adecuados: Cumplir con las normas de vestimenta y mantener una conducta profesional.
- Responsabilidad por las acciones: Asumir la responsabilidad de las decisiones tomadas y de su impacto en los demás.
- Confidencialidad: Preservar la privacidad de la información personal y sensible.

Uniforme del curso

Se proporcionarán chaquetas de chef, gorros y delantales a los estudiantes. Se espera que el estudiante aporte las siguientes prendas, limpias y en buen estado:

- Zapatos de trabajo cerrados o zapatillas deportivas con suela antideslizante (para

uso diario).
- Se recomiendan pantalones o vaqueros (Clifton los facilitará si es necesario).
- Accesorio para recoger el cabello largo.

Evaluación

Calificación principal - 50%
Evaluaciones de dominio basadas en los objetivos de aprendizaje necesarios para avanzar en el programa. Proyectos y eventos.

Cuestionarios / Prácticas de laboratorio - 25%
Evaluaciones formativas, verificaciones de habilidades, cuestionarios breves.

Evaluación diaria - 25%
Profesionalismo/Participación: Esto incluye tareas en clase, asistencia, puntualidad, participación activa y cumplimiento de las normas de seguridad y conducta profesional.

Los exámenes finales representan el 20% del promedio semestral.

Pautas de calificación de Clifton (publicado en el sitio web de nuestra escuela y también disponibles en Google Classroom)

Los estudiantes son responsables de comunicar por correo electrónico cualquier ausencia con antelación y de reunirse con el profesor al regresar para completar las tareas pendientes.

Los cambios de calificación tras el cierre del periodo de evaluación solo se realizarán si modifican la calificación final (letra) del estudiante o la obtención de créditos del curso.

Se espera que todos los estudiantes participen en las prácticas de laboratorio en la cocina y el comedor. Cualquier circunstancia que impida la participación de un estudiante debe comunicarse al profesor; es posible que se asigne una actividad alternativa.

***El programa del curso sirve de guía tanto para el profesor como para el estudiante; sin embargo, durante el periodo lectivo, puede ser necesario realizar adiciones, eliminaciones o sustituciones. Se notificará adecuadamente a los estudiantes sobre cualquier cambio necesario.**

Declaración continua de no discriminación para material electrónico:

Austin ISD no discrimina por motivos de raza, color, origen nacional, sexo, o discapacidad en sus programas o actividades y brinda igualdad de acceso a los Boy Scouts y otros grupos juveniles designados.