# Culinary Program
# Clifton Career Development School
# Course Syllabus 2026-2027

## Culinary Arts Practicum I 8417.HA00.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 **Practicum in Culinary Arts I & II**! 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, Culinary Arts

**Student Learning Objectives**

- To demonstrate professional standards/employability skills as required by business and industry.
- Use employability skills to gain an entry-level job in a high-skill, high-wage, or high-demand field.
- To develop skills for success in the workplace.
- Demonstrate work ethics, employer expectations, interaction with diverse populations,and communication skills in the workplace.
- To apply academics and job-readiness skills.
- To apply ethical behavior standards and legal responsibilities within the workplace.
- To apply interpersonal skills to accomplish objectives.
- The student uses concepts and skills related to safety in the workplace.
- To evaluate personal attitudes and work habits that support career retention and advancement.
- To identify skills and attributes necessary for professional advancement.
- To demonstrate proper culinary techniques and knowledge of the professional kitchen.

- To determine how successful marketing impacts a food service operation.
- To  document individual technical knowledge and skills.

**Course Overview**

| | |
|---|---|
| **1st Nine Weeks** | Safety & Sanitation<br>Industry Certification<br>Communication<br>Culinary Techniques |
| **2nd Nine Weeks** | Leadership Development<br>Professional Advancement<br>Workplace Success (commercial kitchen) |
| **3rd Nine Weeks** | Technology in Food Service<br>Self-Advocacy<br>Food Service Management/Marketing |
| **4th Nine Weeks** | Job Skill Development<br>Readiness<br>Workplace Ethics<br>Legal Responsibilities |

**Course Requirements**

The student will be expected to meet the similar physical demands and be exposed to similar working conditions typical of a foodservice 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 Expectation**

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

50%  Major Grades:
Employability standard
Projects , CTE Strand Standards,  Skills Test
25%  Quizzes;
Group work,  Skills check, Formative Assessments,
25% Daily Grade:
Internships , In class participation, Starter Activities,  Daily Assignments, Technique Checks

**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

## Prácticas de Artes Culinarias I (8417.HA00.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 las Prácticas de Artes Culinarias I y II! 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, Artes Culinarias.

**Objetivos de aprendizaje del estudiante**

- Demostrar estándares profesionales y habilidades de empleabilidad requeridos por las empresas y la industria.
- Utilizar habilidades de empleabilidad para obtener un empleo de nivel inicial en un campo de alta cualificación, buenos salarios o alta demanda.
- Desarrollar habilidades para el éxito en el lugar de trabajo.
- Demostrar ética laboral, cumplimiento de las expectativas del empleador, capacidad de interacción con poblaciones diversas y habilidades de comunicación en el trabajo.
- Aplicar conocimientos académicos y habilidades de preparación laboral.
- Aplicar normas de comportamiento ético y responsabilidades legales en el lugar de trabajo.
- Aplicar habilidades interpersonales para lograr objetivos.
- Utilizar conceptos y habilidades relacionados con la seguridad en el lugar de trabajo.
- Evaluar las actitudes personales y los hábitos de trabajo que favorecen la permanencia y el ascenso profesional.

- Identificar las habilidades y atributos necesarios para el crecimiento profesional.
- Demostrar técnicas culinarias adecuadas y conocimientos sobre la cocina profesional.
- Determinar cómo un marketing eficaz repercute en las operaciones de un servicio de alimentos.
- Documentar los conocimientos técnicos y las habilidades individuales.

## Descripción general del curso

| | |
|---|---|
| **primeras nueve semanas** | Seguridad e higiene<br>Certificación de la industria<br>Comunicación<br>Técnicas culinarias |
| **segundas nueve semanas** | Desarrollo de liderazgo<br>Avance profesional<br>Éxito en el entorno laboral (cocina comercial) |
| **tercer nueve semanas** | Tecnología en el servicio de alimentos<br>Autodefensa y defensa de intereses propios<br>Gestión y marketing del servicio de alimentos |
| **Las cuartas nueve semanas** | Desarrollo de habilidades laborales<br>Preparación para el trabajo<br>Ética laboral<br>Responsabilidades legales |

### Requisitos del curso

Se espera que el estudiante cumpla con exigencias físicas y esté expuesto a condiciones de trabajo similares a las de un establecimiento 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 entornos 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 facilitarán al estudiante chaquetas de chef, gorros y delantales. 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 proporcionará si es necesario)
- Accesorio para recoger el cabello largo

## Calificación

50%

Calificaciones principales:
Estándar de empleabilidad
Proyectos, estándares del área CTE, pruebas de habilidades

25% Cuestionarios:
Trabajo en grupo, verificación de habilidades, evaluaciones formativas
25% Calificación diaria:
Prácticas, participación en clase, actividades de inicio, tareas diarias, verificación de técnicas

Los exámenes finales representan el 20% del promedio semestral.

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

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

Los cambios de calificación posteriores al cierre del periodo de evaluación solo se realizarán si modifican la calificación final (letra) 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.

***Este plan de estudios sirve de guía tanto para el profesor como para el estudiante; sin embargo,durante el curso, podría 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.*