Machine Translated by Google

www.rmctc.org

El programa de artes culinarias

CIP 12.0508

Instructor: Justin Potteiger
jpotteiger@rmctc.org

¿Tiene preguntas?

Centro de Carrera y Tecnología Reading Muhlenberg 2615
Warren Rd

Lectura, Pensilvania 19604

Teléfono: 610-921-7310

Machine Translated by Google

CENTRO DE CARRERAS Y TECNOLOGÍA DE READING MUHLENBERG

DECLARACIÓN DE MISIÓN

El Centro de Carrera y Tecnología Reading Muhlenberg, en asociación con nuestra diversa comunidad, distritos patrocinadores y empresas e industrias, está comprometido a brindar educación profesional y técnica de calidad, lo que genera oportunidades para que los estudiantes obtengan empleo, realicen una educación postsecundaria y desarrollen una apreciación por el aprendizaje permanente.

DECLARACIÓN DE VISIÓN

Proporcionar a los estudiantes del Centro de Carrera y Tecnología Reading Muhlenberg los conocimientos y habilidades técnicas para seguir una carrera con confianza.

CREENCIAS

• Creemos en valorar la diversidad de cada estudiante • Creemos que la
educación genera oportunidades • Creemos que la educación
de calidad comienza con un liderazgo de calidad • Creemos que una educación
profesional y técnica es un componente fundamental del desarrollo de la fuerza laboral • Creemos que la tecnología es vital para el
aprendizaje y ayudará a los estudiantes a conectarse con un mundo que cambia rápidamente
mundo

• Creemos que los docentes deben adoptar la tecnología como una herramienta para ayudar a preparar a los estudiantes para satisfacer las demandas actuales y futuras del mercado laboral.

• Creemos en brindarles a todos los estudiantes una experiencia educativa positiva • Creemos que los
estudiantes deben sentirse orgullosos de lo que han logrado cada día • Creemos que a los estudiantes se les brindará
la oportunidad de alcanzar su máximo potencial • Creemos que a los estudiantes se les brindará la oportunidad de adquirir
y cultivar habilidades de liderazgo • Creemos en brindarles a los estudiantes un ambiente escolar seguro • Creemos que el éxito de
un estudiante se ve mejorado por los padres y/u otros adultos influyentes a través de su apoyo
y participación

• Creemos en alentar a los estudiantes a mantener una afiliación de por vida con la escuela. • Creemos que el cambio
es un proceso continuo, no un evento, y es fundamental para construir calidad.
programas de estudio

• Creemos que la instrucción debe adaptarse a los estilos de aprendizaje individuales de los estudiantes.

Machine Translated by Google

Reading Muhlenberg
CAREER & TECHNOLOGY CENTER

Estimado padre/tutor:

Hola, mi nombre es el Sr. Potteiger, en mi nombre y en el del Centro de Tecnología y Carreras Reading Muhlenberg, me gustaría darle la bienvenida a su hijo a nuestro programa de Artes Culinarias. Espero conocer y enseñarle a su hijo/hija este próximo año escolar. Parte del requisito para este programa es el uniforme que todos los estudiantes deben usar. Esta carta es para informarle lo que se espera de su hijo para cumplir con el código de uniforme en nuestro salón de clases. Es muy importante que los estudiantes estén preparados para la clase como si fueran a trabajar en la industria de servicios de alimentos. El uniforme es un componente importante de esa preparación. Cada estudiante será responsable de su propio uniforme y de la limpieza del mismo.

RMCTC comprará un uniforme para cada nuevo estudiante que asista al programa. La escuela comprará un uniforme nuevo para todos los estudiantes que hayan perdido su uniforme, o si este está desgastado, roto o ya no les queda bien. Si los estudiantes que regresan tienen uniformes que les quedan bien y están en buenas condiciones, la escuela no les comprará uniformes adicionales. Si un estudiante desea uniformes adicionales además del uniforme gratuito, su hijo/hija podrá encargar los siguientes artículos.

Todo el dinero deberá ser pagado antes de realizar el pedido, y el pedido se realizará el 6 de septiembre de 2024. Si no cumple con la fecha límite para realizar el pedido, deberá comprarlo por su cuenta, lo que siempre termina costándole más dinero a los estudiantes/padres. (También deberá pagar los gastos de envío y manipulación si compra por su cuenta). El pago solo se realizará en efectivo o giro postal (a nombre de Reading Muhlenberg CTC).

Pantalones de chef tradicionales: Tallas XS a 6XL……$27,90
(estampado de cuadros blancos y negros)

Chaqueta de chef unisex (negra): XS-6XL……..…$27.00 (incluye el logotipo de la escuela y el nombre del estudiante)

Gorro de chef negro (Floppy Toque)…… ...

Los zapatos de cuero antideslizantes negros se deben comprar a un vendedor externo de su elección. Las siguientes tiendas venden este tipo de calzado: Walmart, Super Shoes, Rack Room Shoes, Famous Footwear y la mayoría de las demás zapaterías.
Los zapatos de trabajo deberían costar entre $40 y $65 por par.

*El costo está sujeto a cambios y puede ser diferente al momento de realizar los pedidos.

Le sugerimos que esté preparado para comprar un uniforme y un sombrero adicionales. Los estudiantes que asistan a clase con uniformes sucios u olvidados recibirán una calificación diaria más baja que aquellos que estén preparados y con el uniforme adecuado.

Esperamos trabajar con su hijo/hija para prepararlo para la industria de servicios de alimentos. Si tiene alguna pregunta, puede comunicarse conmigo al 610-921-7300 ext. 7436.

Machine Translated by Google

Culinary Arts

• Experimente trabajar con un chef profesional mientras utiliza equipos de última generación que normalmente se encuentran en restaurantes locales y de lujo. • Prepárese para oportunidades de empleo a nivel local, en el extranjero y en lugares exóticos dentro de la creciente y diversa industria de la alimentación y la

hospitalidad. • Descubra sus talentos y habilidades artísticas a medida que desarrolla habilidades mientras sigue su carrera en las artes culinarias. • Adquiera las habilidades y los conocimientos necesarios para la educación postsecundaria o las oportunidades de empleo de nivel inicial.

Los conocimientos del CTC se transfieren a créditos universitarios en:

Instituto de Arte de Filadelfia
Instituto Técnico de la Commonwealth
Colegio Comunitario de Allegheny
Colegio Comunitario del Condado de Beaver
Colegio Comunitario del Condado de
Culinario de Filadelfia, Connecticut
Instituto
Colegio Comunitario del Condado de Delaware
Colegio Comunitario del Área de Harrisburg
Instituto Técnico Keystone
Colegio Comunitario del Condado de Luzerne
Colegio Comunitario del Condado de Montgomery
Colegio de Tecnología de Pensilvania
La Escuela de Restaurantes de Walnut Hill College
Colegio Comunitario del Condado de Westmoreland

Acreditaciones

ACF – Federación Culinaria Estadounidense

Machine Translated by Google

Títulos de puestos – Trayectorias profesionales

35-1012 Supervisores/gerentes de primera línea, alimentos

Trabajadores de preparación y servicio

35-1011 Chefs y cocineros principales

35-2011 Cocineros, Comida Rápida

35-2012 Cocineros, Instituciones y Cafetería

35-2013 Cocineros, hogares privados

35-2014 Cocineros, Restaurante

35-2015 Cocineros, pedidos cortos

35-2019 Cocineros, todos los demás

35-3021 Preparación y preparación combinada de alimentos

Trabajadores de servicios, incluidos los de comida rápida

35-3022 Auxiliares de mostrador, cafetería, alimentación

Concesión y Cafetería

35-9011 Auxiliares de comedor, cafetería y camareros

Certificaciones de estudiantes

Servicio seguro

NOCHE- Competencia Ocupacional Nacional

Certificación del instituto de pruebas

* Artes culinarias II – Cocinar

Cocinero certificado en fundamentos

S/P2 – Lugar de trabajo y cocina

Seguridad

Culinary

Machine Translated by Google

Instructor: Sr. Justin Potteiger

Biografía Me

gradué en 1992 de Reading High School y del programa de Chef de Gestión de Alimentos en Reading Muhlenberg Area Vocational-Technical School. Continué mi educación en Pennsylvania College of Technology, donde me gradué del Programa de Artes Culinarias. Con más de 25 años de experiencia en servicios de alimentos, espero poder transmitir mis conocimientos a la próxima generación de chefs.

Educación

Graduado del Programa de Artes Culinarias del Penn College of Tecnología

Certificación Vocacional I y II de la Universidad de Temple

Certificaciones y premios

Serv-Safe, Asociación Nacional de Restaurantes

Instructor certificado y supervisor de Serv-Safe, nacional Asociación de Restaurantes

Certificado en Compras, Penn College of Technology Vocational

Certificación I, Universidad de Temple

Estudiante destacado de último año de artes culinarias en RMAVTS

Homenaje al premio a la excelencia estudiantil

Asociación Nacional de Restaurantes mientras asistía a Penn College

Coordinador de aprendizaje basado en el trabajo de la Universidad de Temple

Experiencia laboral

Catering, Konopelski Catering

Gerente del programa de servicios de alimentación, Berks County Intermediate Unidad

Gerente de Servicios de Alimentos, Servicios Culinarios Profesionales

Fecha de contratación

Octubre de 2008

Servicio comunitario

Asesor de FCCLA

Machine Translated by Google

Herramienta de planificación de programas

Título del programa: CIP 12.0508 ARTES CULINARIAS

Nombre del estudiante:

Este documento ha sido diseñado como una herramienta para facilitar las decisiones de colocación de los estudiantes y proporciona información importante sobre el programa. El cuadro del reverso está diseñado para ayudar a identificar las habilidades necesarias, los niveles educativos actuales y los apoyos, si los hubiera, que se necesitan para fomentar el éxito del programa.

Requisitos para completar el programa Un estudiante exitoso deberá… • Requisitos del curso académico secundario: El enfoque del Departamento de Educación de PA es garantizar que cada estudiante esté preparado para la universidad y la carrera profesional, por lo tanto, se recomienda a todos los estudiantes Sigue una secuencia de clases académicas de preparación universitaria. Los cursos como matemáticas aplicadas o ciencias generales no son apropiados para este programa. El objetivo del PDE es que todos los estudiantes tengan un desempeño competente o avanzado en los exámenes Keystone y la evaluación de fin de programa del Programa de Estudio (NOCTI).

• Completar una evaluación de competencia ocupacional (es decir, el examen de fin de programa de NOCTI) y obtener un puntaje de nivel "competente" o "avanzado". Este examen de fin de programa cubrirá todo el alcance del plan de estudios del programa de estudio e incluye (1) una prueba de opción múltiple y (2) una prueba de desempeño que consta de tareas relacionadas con la ocupación calificadas y evaluadas por jueces de la industria.

• Obtener al menos una certificación reconocida por la industria. Se alentará y se esperará que los estudiantes obtengan todas las certificaciones reconocidas por la industria que conforman el alcance del plan de estudios. No se permiten adaptaciones para las certificaciones de la industria. El programa está acreditado por la Comisión de Acreditación de la Fundación de la Federación Culinaria Estadounidense y los estudiantes obtendrán la Certificación de Serv-Safe y ACF Junior Culinarian.

• Completar el plan de estudios aprobado del programa y obtener un mínimo de un puesto de trabajo de RMCTC alineado con el objetivo profesional del estudiante. Los puestos de trabajo se identifican en la lista de tareas del programa, se alinean con las necesidades de la fuerza laboral local y las ocupaciones de empleo de alta prioridad, y son revisados y aprobados anualmente por el comité asesor ocupacional del programa. • Finalización exitosa de los exámenes Keystone según lo determine el distrito escolar emisor. • Mantener una tasa de asistencia del 95 % o superior.

• Transición a una institución postsecundaria, empleo militar o relacionado a tiempo completo alineado con su programa de estudios de CTC.

Proceso de instrucción/especificaciones

Un estudiante exitoso deberá… • Realizar una amplia variedad de tareas en un entorno de laboratorio con equipos que cumplan con los estándares de la industria. Se asignan hasta 25 estudiantes para que trabajen "de manera independiente" y en "equipos pequeños". Los estudiantes progresan mediante el uso de guías de aprendizaje de manera autodirigida. Los estudiantes deberán usar cubiertos de "uso comercial", hornillas, batidoras, procesadores de alimentos, vaporeras, parrillas/planchas, hornos, freidoras, cuchillos y maquinaria para rebanar. El uso de este equipo requiere autodisciplina y un estricto cumplimiento de las reglas para garantizar la seguridad propia y de los demás. Los estudiantes deberán manipular y estar expuestos a todo tipo de alimentos, incluidos aquellos que son alérgenos conocidos, como mantequilla de maní, chocolate, mariscos, productos de trigo, huevos, etc.

• Participar en la teoría en el aula y en aplicaciones de laboratorio durante generalmente 2 horas y media cada día; los estudiantes pasarán el 25% de su tiempo en la teoría en el aula y el 75% de su tiempo en tiempo haciendo aplicaciones de laboratorio y trabajo en vivo.

• Completar pruebas escritas y de desempeño. Los estudiantes serán evaluados semanalmente en el desempeño de sus habilidades ocupacionales utilizando rúbricas. Además, los estudiantes serán evaluados diariamente. sobre la ética laboral. El progreso se mide por el desempeño en las pruebas, la realización de tareas y la ética laboral.

• Leer y estudiar libros de texto y manuales técnicos. La mayoría de los libros de texto están escritos a un nivel de lectura de 10.º a 11.º grado y la mayoría de los manuales técnicos están escritos a un nivel superior. • Participar en organizaciones estudiantiles profesionales y técnicas, como FCCLA, SkillsUSA o la Sociedad Nacional de Honor Técnico. • Participar en un aprendizaje basado en el trabajo remunerado o no remunerado relacionado con el programa de estudio (educación cooperativa, pasantía clínica o seguimiento laboral). • Completar la tarea a tiempo. La tarea generalmente incluye asignaciones de capítulos o libros de trabajo, tareas de investigación en línea y tareas de escritura. • Comprar ropa, herramientas y equipos de trabajo y seguridad adecuados. A continuación, se incluye un desglose estimado de los costos: o UNIFORME: $45-$50 cada uno (se recomiendan 2 juegos)

Machine Translated by Google

Herramienta de planificación de programas

Requisitos de CTE	Presente Educativo Capacidad/Nivel	Necesidades de apoyo
Finalización del programa : Fuertes habilidades de autodeterminación y comprensión de las fortalezas y debilidades personales. Capacidad para cumplir con los estándares de desempeño establecidos por la industria, completar el programa de estudio sin modificaciones curriculares y obtener certificaciones de la industria sin adaptaciones en las pruebas.		
Nivel de lectura y lengua: textos y manuales escritos en un examen final de 10 puntos th th -11 Nivel de lectura de grado. Competente en (Keystone). Comprensión de oraciones y párrafos escritos en documentos relacionados con el trabajo. Los exámenes de evaluación y certificación industrial de NOCTI requieren dominio del idioma inglés.		
Nivel de matemáticas : A nivel de grado y competente en el examen final (Keystone). Conocimiento de aritmética, álgebra, geometría y sus aplicaciones. Capacidad para pesar y medir ingredientes según recetas o criterio personal utilizando diversos utensilios y equipos de cocina. Capacidad para calcular costos de alimentos y obligaciones de nómina.		
Aptitud – Comprensión oral, expresión oral, escucha activa, pensamiento crítico, razonamiento deductivo, razonamiento inductivo, atención selectiva (capacidad de concentrarse en una tarea durante un período de tiempo sin distraerse). Capacidad para resolver problemas y solucionarlos. Capacidad artística y creatividad.		
Seguridad y aptitud física : alto grado de autodisciplina y enfoque en la seguridad al utilizar equipos de cocina, cuchillos y otras herramientas que se encuentran en la industria. Capacidad para levantar y transportar 50 libras. Destreza manual, destreza con los dedos, fuerza del tronco (capacidad de usar los músculos abdominales y de la espalda baja para sostener parte del cuerpo de manera repetida o continua a lo largo del tiempo sin fatigarse), coordinación de múltiples extremidades, firmeza de brazos y manos, coordinación mano-ojo. Discriminación de colores. Enfoque en la preparación, manipulación y servicio de alimentos seguros. Capacidad para manejar el estrés del trabajo en un entorno de ritmo rápido; buena higiene personal; resistencia necesaria para permanecer de pie durante largos períodos de tiempo. Tolerancia al calor, manipulación y manejo de objetos/elementos calientes y trabajo en un entorno caluroso.		
Interpersonal/social : requiere confiabilidad, integridad, iniciativa, preferencia por trabajar con otros y estar conectado personalmente con otros en el trabajo, además de la capacidad de trabajar de forma independiente, guiándose a sí mismo con poca o ninguna supervisión y autocontrol.		
Otras consideraciones ocupacionales/del programa: capacidad para trabajar en equipo para completar proyectos, creatividad y atención a los detalles, excelente coordinación ojo-mano, capacidad para realizar múltiples tareas, no tener miedo a ensuciarse, exposición a todo tipo de alimentos, incluidos los alérgenos conocidos. Los estudiantes lavarán platos, ollas y sartenes, fregarán pisos y sacarán la basura todos los días. Semanalmente, los estudiantes limpiarán campanas extractoras, limpiarán desagües de piso y botes de basura y descalcificarán lavavajillas.		

Machine Translated by Google

Alcance y secuencia de las artes culinarias 12.0508

Asignaturas académicas: el éxito profesional y el éxito en la educación postsecundaria requieren el mismo nivel de cursos de preparación universitaria. El Departamento de Educación de Pensilvania (PDE) se centra en garantizar que todos los estudiantes estén preparados para la universidad y una carrera profesional. Los cursos académicos como matemáticas aplicadas o ciencias generales no pueden incluirse en el alcance y la secuencia del programa. El objetivo del PDE es que todos los estudiantes tengan un rendimiento competente o avanzado en la PSSA y obtengan el Certificado de Habilidades de Pensilvania en la evaluación de fin de programa.

	Escuela secundaria				Institución postsecundaria			
Sujeto (Horas)	Grado 9 (Horas)	Grado 10 (Horas)	Grado 11 (Horas)	Grado 12 (Horas)	Primero Semestre	Segundo Semestre	Tercer semestre	Cuatro Semestre
Técnico		Seguridad y Saneamiento	Seguridad y Saneamiento	Carrera culinaria Descripción general	FHD 106: Introducción a la Hospitalidad Industria		FHD 268: Instalaciones Planificación	FHD 135: Vino y Gestión de bebidas

Machine Translated by Google

		Técnicas culinarias	Técnicas culinarias Técnicas culinarias FHD 108:		Cimientos de comida Preparación	FHD 125: Menú Planificación y Costos Control	FHD 273: Desayuno & Desalmuerzo	FHD 136: Laboratorio: Vino y Bebida
		Recetas y Matemáticas Culinarias	Recetas y Matemáticas Culinarias Matemáticas	Recetas y cocina Matemáticas	FHD 117: Adquisitivo	FHD 140: Comida Preparación, Solicitud y Producto	FHD 274: Laboratorio: Desayuno y brunch Práctica	FHD 266: Catering
		Compras y Habilidades de gestión	Compras y Habilidades de gestión	Compras y Gestión Habilidades	FHD 118: Saneamiento	FHD 133: Servicio de mesa	FHD 277: Avanzado Despensa	FHD 308: Clásico Cocinas del mundo
		Diseño de Menú y Nutrición	Diseño de Menú y Nutrición	Diseño de menú y Nutrición		FHD 134: Servicio de mesa Práctica	FHD 305: Regional Americano Cocinar/Leer	FHD 309: Laboratorio: Práctica
		Cliente y mesa Servicio	Cliente y mesa Servicio	Cliente y mesa Servicio			FHD: 306: Laboratorio: Práctica	_CUL: Electiva: Culinario/Alimentos
		Equipo culinario	Horneado básico Técnicas	Certificación ServSafe				
		Búsqueda y conservación de empleo Habilidades	Restaurante diario Operaciones	Hornada Técnicas				
Inglés	Inglés de preparación universitaria 9	Inglés de preparación para la universidad 10	Inglés de preparación para la universidad 11	Inglés de preparación universitaria 12	ENL 111: Compilación en inglés I		_COM: Electiva: Comunicación	
Matemáticas	Álgebra I	Geometría	Álgebra II	Trigonometría	_MTH: Electiva: Matemáticas MTH			
Ciencia	Acl Integrado Ciencia	Biología	Química	Física				SCI: Materia optativa de ciencias
Humanidades	Ciudadanía	Culturas del mundo	Historia americana I	Americano Gobierno			_SSE: Electiva: Ciencia social	
Otro	Educación física	Educación física	Educación física	Educación física		FHD 137: Introductorio Hornada	FIT: Electiva: Fitness	
	Salud	Salud	Teoría de la educación vial					

Machine Translated by Google

12.0508 Trabajador de alimentos institucional

100 - 100 Procedimientos de seguridad y saneamiento 101 -
Usar y mantener la ropa culinaria.
103 - Levantar y transportar objetos pesados de hasta 50 libras.
104 - Prevenir accidentes y lesiones en la industria de servicios de alimentos.
105 - Siga los procedimientos de emergencia en caso de lesiones y accidentes.
106 - Explicar e identificar varios sistemas de extinción de incendios en el área de servicio de alimentos.
110 - Revisar las hojas de datos de seguridad (HDS) y aplicar sus requisitos en el manejo de materiales peligrosos y describir el equipo de protección personal (EPP).
111 - Describir y aplicar los requisitos de certificación SERV Safe.
300 - La industria alimentaria 303 -
Investigar las organizaciones profesionales dentro de la industria de servicios de alimentos.
304 - Investigar oportunidades profesionales en la industria de servicios de alimentos.
305 - Analizar el sistema de brigada de cocina.
400 - Compras, recepción y almacenamiento 401 - Seguir
los procedimientos para la compra, recepción y almacenamiento de suministros para servicios de alimentos.
402 - Etiquetar productos de servicio de alimentos para su almacenamiento.
404 - Inventario de suministros para servicios de alimentación.
500 - Garde Manger (Preparación de alimentos fríos)
503 - Crear presentaciones y displays de platos de comida fría.
504 - Preparar guarniciones.
505 - Preparar canapés, aperitivos y entremeses fríos.
506 - Preparar sándwiches fríos.
508 - Clasificar los tipos de queso.
510 - Preparar categorías y tipos de ensaladas.
512 - Preparar aderezos para ensaladas.
513 - Montaje, mantenimiento y desmontaje de barras de ensaladas.
514 - Clasificar y examinar los productos lácteos y las alternativas lácteas.
600 - Habilidades con el cuchillo
601 - Identificar las partes de un cuchillo y practicar las habilidades con el cuchillo.
602 - Realizar cortes a cuchillo: bonete, juliana, dados pequeños/medianos/grandes, brunoise, chiffonade y picar.
604 - Afilar y afilar cuchillos.
605 - Identificar varios tipos de cuchillos y sus usos.
700 - Herramientas y equipos para servicio de alimentos
701 - Operar equipos grandes limpios y desinfectados.
703 - Operar equipos pequeños limpios y desinfectados.
717 - Pasar las pruebas de seguridad de todos los equipos.
718 - Identificar y utilizar herramientas manuales y pequeños artículos.
800 - Recetas y mediciones estandarizadas 801 - Preparar alimentos
siguiendo recetas estandarizadas dentro de los límites de tiempo de la industria.
804 - Cite equivalencias de medidas de peso y volumen estándar de EE. UU.
805 - Mida los ingredientes utilizando el peso y el volumen estándar de EE. UU.
806 - Recetas a escala.
900 - Nutrición

Machine Translated by Google

902 - Investigar pautas dietéticas.
903 - Interpretar las etiquetas de los alimentos en términos de tamaño de las porciones, ingredientes y valor nutricional.
904 - Identificar los principales nutrientes, sus fuentes y funciones.
907 - Investigar preocupaciones nutricionales, alergias/intolerancias alimentarias y restricciones dietéticas.
1000 - Alimentos para el desayuno
1002 - Preparar huevos.
1003 - Preparar patatas para el desayuno.
1004 - Preparar carnes para el desayuno.
1005 - Preparar masas para el desayuno.
1006 - Preparar cereales calientes para el desayuno.
1200 - Verduras y Frutas 1201 -
Identificar y seleccionar verduras y frutas en sus formas de mercado.
1202 - Preparar verduras y frutas.
1206 - Pelar, cortar y rallar frutas y verduras.
1300 - Pastas, granos, legumbres y patatas 1301 - Preparar
pastas, granos, legumbres y patatas utilizando métodos de cocción secos, húmedos y combinados.
1600 - Condimentos y aromatizantes 1601
- Identificar hierbas, especias, condimentos y sus formas comerciales.
1604 - Utilización de hierbas, especias, condimentos y aderezos.
1605 - Evaluar los alimentos en cuanto a condimento y equilibrio de sabor.
1700 - Caldos, sopas y salsas 1701 -
Preparar y evaluar caldos y utilización de bases.
1702 - Preparar y evaluar salsas madres, salsas pequeñas/derivadas y salsas de sartén.
1703 - Preparar y evaluar sopas.
1705 - Preparar agentes espesantes.
1800 - Carnes, aves y mariscos 1801 -
Fabricación de carnes rojas/cerdo.
1803 - Determinar técnicas de cocción para cortes de carne, aves y mariscos para la venta al por menor.
1804 - Prepare recetas de carne, aves y mariscos utilizando métodos de cocción secos, húmedos y combinados.
1805 – Verificar los grados de cocción.
1806 – Fabricación de aves de corral.
1807 – Fabricación de mariscos.
1900 - Habilidades en panadería y
repostería. 1905 - Preparar panes rápidos.
1906 – Preparar pasteles y tartas.
1907 - Preparar rellenos y coberturas para productos horneados.
1908 - Preparar productos fermentados con levadura.
1909 – Determinar la función de los ingredientes para hornear.
1912 – Preparar y terminar pasteles.
1914 – Preparar galletas.
1916 - Elaboración de productos de paté choux.
1917 - Preparar natillas y pudines.
1919 – Preparar salsas para postres.
1920 – Crea postres en plato.
2000 - Menús
2002 - Determinar los métodos para dar variedad a un menú.

Machine Translated by Google

2004 - Crear un menú de restaurante a la carta con descripciones de los artículos.
2005 – Crear formatos de menú.
2006 - Calcular porcentajes y márgenes de costos de alimentos.
2100 - Operaciones internas 2102 - Instalar,
operar y desmontar una estación de lavado de vajilla 2110 - Instalar, operar y desmontar
estaciones de línea caliente.
2111 - Instalar, operar y desmontar puestos de guardabosques.
2200 - Operaciones de recepción 2201 -
Determinar los distintos tipos de servicio utilizados en los restaurantes.
2203 - Realizar funciones de anfitrión.
2204 - Desempeñar funciones de un profesional de bebidas.
2205 - Desempeñar funciones de cajero.
2206 - Realizar funciones de servidor.
2207 - Realizar funciones de repartidor de alimentos.
2208 - Realizar tareas laborales secundarias.
2212 - Seguir las reglas del servicio de mesa.
2213 - Utilizar técnicas de ventas para el personal de servicio, incluyendo el conocimiento del menú y la venta sugestiva.
2214 - Seguir los procedimientos para el flujo de trabajo entre el comedor y la cocina.
2215 - Proporcionar servicio al cliente y relaciones con los clientes.
2216 - Procesar cheques de huéspedes.
2217 - Realizar funciones de conductor de autobús.
2400 - Tecnología de la información de servicios de alimentos
2402 - Investigar la tecnología de operaciones de la industria de servicios de alimentos, por ejemplo, el sistema de punto de venta (POS).
2404 - Utilizar tecnología de comunicación de la industria, como el correo electrónico y las redes sociales.
2500 - Preparaciones adicionales de alimentos calientes
2501 - Crear presentaciones y exhibiciones de platos de comida caliente.
2502 - Preparar aperitivos y entremeses calientes.
2503 - Preparar sándwiches calientes.
2600* - HABILIDADES DE EMPLEABILIDAD
2601* - Establecer metas profesionales.
2602* - Solicitud de empleo completa.
2603* - Redactar currículum.
2604* - Prepárese para la entrevista de trabajo.
2605* - Redactar cartas de empleo.
2606* - Participar en la búsqueda de empleo en línea.
2607* - Elaborar Portafolio de Carrera.
2608* - Determinar costos laborales y porcentajes incluyendo comidas de empleados, beneficios, horas laborales fijas y variables.
2609* - Definir y describir un estado de ganancias y pérdidas y evaluar cómo se utiliza para determinar la rentabilidad en una operación de servicio de alimentos. 2610*
- Determinar un porcentaje de rendimiento para realizar un seguimiento de las pérdidas de cocción y tallado, y determinar el nuevo rendimiento y el costo por libra.
2611* - Gestión de Supervisión ACF 2612* -
Sostenibilidad Ambiental ACF

Machine Translated by Google

ESTUDIANTES LISTOS OCUPACIONAL Y ACADÉMICAMENTE

• Obtenga créditos universitarios que le permitirán ahorrar dinero en la matrícula • Acorte la asistencia a la universidad • Tome el camino profesional correcto • Ingrese al mercado laboral preparado • Obtenga una educación consistente • Consulte a su consejero escolar de CTC para obtener más información

PARA CALIFICAR PARA CTC, LOS ESTUDIANTES DEBEN: 1. Obtener un diploma de escuela secundaria, alcanzar un GPA mínimo de 2.5 en una escala de 4.0 en su programa CTC y completar el Programa de Estudio aprobado por el PDE.

2. Obtenga las certificaciones de la industria que ofrece su programa (si corresponde).
3. Obtener el nivel Competente o Avanzado en la evaluación de fin de programa de NOCTI.
4. Lograr competencia en TODAS las tareas de la lista de competencias del programa de estudio.
5. ¡Proporcione documentación a la institución postsecundaria que demuestre que ha cumplido con todos los requisitos!

Obtenga más información sobre las universidades que ofrecen créditos académicos que puede obtener mientras asiste a RMCTC. Visite collegetransfer.net, Busque: PA Bureau of CTE SOAR Programs y encuentre su programa por código CIP.

*Para recibir créditos universitarios, los estudiantes calificados tienen tres años a partir de su fecha de graduación para postularse y matricularse en el programa profesional y técnico relacionado en una institución asociada.

Machine Translated by Google

Normas de la clase y del taller de artes culinarias

1. Nuestro objetivo en RMCTC es que todos los estudiantes y el personal sean tratados con respeto. Trate a cada persona como le gustaría que lo trataran a usted. Recuerde que no todos los estudiantes aprenden al mismo ritmo, así que respete a sus compañeros. No se tolerarán las burlas ni las bromas en el programa de Artes Culinarias ni en ningún otro lugar de RMCTC.

2. Masticar chicle en el área del laboratorio y en las áreas de restaurante es un problema de seguridad y no está permitido. Masticar chicle puede provocar una contaminación física en los alimentos que preparamos y servimos a nuestros clientes.

3. No se permite el uso de dispositivos electrónicos durante el tiempo que esté en RMCTC. Puede tener estos dispositivos; sin embargo, no se pueden ver, escuchar ni usar mientras se encuentre en las instalaciones de RMCTC. Cuando un miembro del personal observe un dispositivo electrónico en su posesión, se le solicitará que lo entregue colocándolo en un sobre de papel, que se entregará en la Oficina Principal. Su padre o tutor deberá venir a recogerlo durante el horario escolar. Los dispositivos electrónicos se definen en el manual del estudiante.

4. Se usarán uniformes completos a diario. No solo es importante actuar de manera profesional, sino también lucir profesional. Un uniforme completo incluye: chaqueta de chef, pantalones o falda de chef a cuadros, sombrero o gorra de chef (no se permiten gorras del equipo) y zapatos de cuero gruesos (preferiblemente zapatos de trabajo negros). No se permitirán joyas, esto incluye: aretes, anillos, anillos en los labios, piercings en las cejas, piercings en la nariz y cualquier otra pieza de joyería que pueda contaminar los alimentos si se cayera dentro.
   No se permitirán uñas postizas, esmalte de uñas o barniz transparente ni uñas que excedan la punta del dedo. El incumplimiento de esta regla supondrá una deducción automática de 4 puntos en la calificación de ética laboral diaria.

5. No se acepta ni tolerará el hurto en nuestra tienda. Se considera hurto tener algo en su posesión sin permiso. Esto incluye: tomar alimentos que se están preparando para servir, tomar artículos del refrigerador o congelador, tomar artículos del almacenamiento en seco, robar dinero de las ventas de café y de las comidas. Cualquier persona que sea sorprendida robando será derivada a la Administración para que tome medidas disciplinarias. Las consecuencias se describen en el Manual del estudiante. Es muy importante que aprendas los sabores de diferentes alimentos; y hago todo lo posible para permitir que los estudiantes prueben los alimentos y posiblemente compren algunos de los alimentos que se preparan. Dicho esto, no quiero que pienses que no se te permitirá comer lo que prepares, pero sí quiero que preguntes antes de probar o tomar algo.

6. No es apropiado tocar a otros estudiantes. Esto incluye: abrazar, besar, tomarse de la mano, acurrucarse, agarrar, golpear y cualquier contacto físico que no sea necesario para el campo de las artes culinarias. Esto se hace para garantizar la seguridad y el respeto de todos los estudiantes.

Machine Translated by Google

7. Los estudiantes no pueden salir de las áreas de taller y aulas a menos que se les dé permiso.
   Esto incluye: visitar otras tiendas, quedarse en la cafetería después de la hora de almuerzo asignada, pasar el rato en el pasillo o en el área de lavandería e ir temprano a Estudios Sociales o quedarse hasta tarde sin permiso. El maestro y el asistente del maestro son responsables de su bienestar, por lo que es importante que sepamos dónde se encuentra en todo momento. Todos los estudiantes deben registrarse con el maestro al ingresar a la escuela para verificar su asistencia. Si no lo hace, puede ser marcado como ausente o llegado tarde.

8. En RMCTC, la seguridad es una de nuestras principales preocupaciones, por lo que le rogamos que se abstenga de realizar juegos bruscos.
   Se considera juegos bruscos cualquier acción que interrumpa el aprendizaje y ponga en peligro la seguridad de otros estudiantes.

9. Tenemos unas hermosas instalaciones en RMCTC, por lo que debemos respetar el edificio y el equipo.
   Se le capacitará para utilizar, limpiar y desinfectar correctamente todo el equipo. Los casilleros y los vestuarios se mantendrán limpios y libres de grafitis y alimentos o dulces. La basura se colocará en los botes de basura, no se tirará al suelo ni se dejará sobre las mesas del área del laboratorio y el restaurante. Esto incluye: envoltorios de caramelos o chicles, lápices rotos, notas, etc.

10. Ayúdenos a proporcionar un ambiente de aprendizaje positivo al no involucrarse en el acoso a otros estudiantes.
    El acoso escolar se define como: burlarse, insultar, atormentar, golpear, agredir, atacar en grupo a alguien o tener contacto físico inapropiado. Este tipo de comportamiento es inaceptable y nuestro objetivo es evitar este tipo de actividad. Es importante que todos trabajemos juntos, especialmente porque los equipos rotarán durante el año; por lo tanto, todos podemos aprender la importancia de trabajar con otras personas.

11. ¡Diviértete y haz lo mejor que puedas! Tu hijo tendrá éxito en este programa si sigue estas reglas junto con las reglas establecidas en el manual del estudiante del RMCTC.

***

Lea estas reglas y firme al pie de página para confirmar que tanto el estudiante como el padre/tutor han leído y comprendido las expectativas y reglas del Programa de Artes Culinarias. Al firmar este formulario, ambos comprenden que, si se infringe alguna de las siguientes reglas, se tomarán las medidas disciplinarias correspondientes. Comprenda que las reglas y regulaciones que se siguen en nuestras escuelas están establecidas para permitir que los estudiantes tengan una experiencia de aprendizaje positiva y no tienen la intención de impedirles de ninguna manera que se diviertan mientras aprenden. Gracias, todos esperamos un maravilloso año escolar 2016-2017.

Firma del estudiante _____ Fecha _____

Firma del padre/tutor _____ Fecha _____

Machine Translated by Google

INFORME DE CALIFICACIONES

Propósito: La intención de este procedimiento de calificación es proporcionar una calificación a los estudiantes que refleje con precisión sus logros. El progreso se mide en las áreas de ética laboral, conocimiento y habilidades prácticas alineadas con las guías de aprendizaje del área del programa. El desempeño de los estudiantes en las actividades y tareas de la guía de aprendizaje se refleja en la calificación de conocimiento. Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con los estándares establecidos del programa de manera individual. El sistema de información de estudiantes calcula automáticamente las calificaciones de los estudiantes utilizando la siguiente fórmula:

Ética laboral 40%
Conocimiento 60% 100%

Los docentes deben poder justificar los porcentajes de calificación en caso de consultas o inquietudes.

Interpretación de una calificación:

Calificación de Ética Laboral (40%): Cada día escolar, cada estudiante recibe una calificación diaria o de Ética Laboral. Los criterios que afectan estas calificaciones son la seguridad, el comportamiento del estudiante, la preparación/participación, la productividad o el tiempo dedicado a la tarea, la apariencia profesional y el esfuerzo adicional. El rango de calificación de Ética Laboral se basa en un modelo de 0 a 10 que los estudiantes pueden obtener cada día según la cantidad de criterios que cumplan satisfactoriamente.

NOTA: Impacto del ausentismo, las tardanzas o las salidas tempranas : el efecto directo del ausentismo en la calificación de un estudiante se reflejará en el componente de ética laboral de la fórmula de calificación. Si un estudiante llega tarde o tiene una salida temprana, la ética laboral puede reflejar una deducción en los puntos obtenidos para ese período de clase. El instructor puede cambiar este valor como lo considere conveniente.

Calificación de conocimiento (60%): A lo largo del período de calificación, el conocimiento cognitivo de un estudiante sobre
El instructor evaluará y registrará diversos temas específicos de la carrera. Entre los ejemplos de actividades de conocimiento se incluyen: tareas de laboratorio o taller, tareas para el hogar, exámenes, pruebas y actividades de investigación. El rango de calificación de conocimiento se basa en los puntos reales obtenidos divididos por el total de puntos acumulados.

Habilidad (Guía de aprendizaje): Una lista de tareas guía cada programa RMCTC. Las tareas se evalúan en una escala con un 4 o 5 considerado competente. Las guías de aprendizaje normalmente están alineadas con las tareas de laboratorio o proyectos de taller donde un estudiante realizará físicamente una tarea. El estudiante y el maestro discutirán, al comienzo de cada trimestre, las expectativas del estudiante y las tareas requeridas que deben completarse o "contratarse" antes del final del período de calificación. Esto permite que un estudiante trabaje productivamente con la expectativa de lograr un progreso constante durante el período de calificación. Todas las tareas, actividades y rúbricas asociadas con las guías de aprendizaje se documentan en el componente de calificación de "conocimiento". Es importante tener en cuenta que la baja productividad tendrá un impacto negativo en la calificación de un estudiante.

NOTA: Para que los estudiantes obtengan un puesto de trabajo asociado con su área de programa, los maestros hacen un seguimiento del trabajo de los estudiantes en cuanto a habilidades y tareas. Los maestros identifican criterios específicos para evaluar cada tarea realizada, que van desde 0 a 5 (no completada hasta completada). Los estudiantes deben obtener un 4 o 5 para que la tarea sea considerada como un crédito para obtener el puesto de trabajo específico. Los estudiantes tienen la oportunidad de volver a realizar una tarea varias veces hasta recibir el crédito con éxito.
Los títulos de trabajo que obtenga un estudiante se enumerarán en el certificado RMCTC del estudiante que se otorga en la Noche de reconocimiento para personas mayores.

Las calificaciones de los estudiantes se reflejarán como un porcentaje y se informarán directamente a la escuela de origen del estudiante para que se agreguen a las boletas de calificaciones.

El promedio de la calificación final se basa en las calificaciones numéricas de los cuatro (4) períodos de calificación del estudiante.

Si un estudiante tiene tres (3) calificaciones de “F” en un período de calificación, se considerará que ese estudiante no aprobó el año. Si un estudiante está en una tendencia ascendente al final del año escolar, esto puede justificar que el estudiante apruebe el año. Si ocurre lo contrario y el estudiante está en una tendencia descendente, se le puede pedir que seleccione un nuevo programa o que regrese a la escuela de origen a tiempo completo.

Machine Translated by Google

El docente individual debe evaluar los logros de cada estudiante en términos de las metas esperadas para su área programática.

El incumplimiento de las tareas asignadas, las frecuentes tardanzas o ausencias y la indiferencia demostrada hacia la escuela son factores que contribuyen en gran medida al fracaso de los estudiantes. La negativa flagrante a intentar o completar una cantidad significativa de los requisitos del curso puede dar lugar a un bajo rendimiento y a una posible expulsión.

Las siguientes divisiones se dan como guía para registrar e interpretar el sistema de calificación.
para que cada profesor califique de manera objetiva y justa a cada estudiante, no basándose en su personalidad sino en su desempeño.

Determinación de calificaciones: Los profesores considerarán exhaustivamente el uso de todos los componentes de calificación para determinar las calificaciones de los estudiantes, tanto del trabajo en clase como de los resultados de los exámenes.

A = Excelente

1. Esta calificación representa un trabajo superior y es claramente una calificación de honor.
2. El estudiante excelente ha alcanzado todos los objetivos del curso con un rendimiento de alta calidad.
3. El estudiante excelente muestra un esfuerzo inusual y trabaja voluntaria y eficazmente para alcanzar los objetivos requeridos.

B = Bueno

1. Esta calificación representa logros de calidad superiores al promedio .
2. El buen estudiante ha alcanzado la gran mayoría de los objetivos del curso.
3. El buen estudiante es trabajador y está dispuesto a seguir instrucciones.

C = Promedio

1. Esta calificación representa un logro satisfactorio .
2. El estudiante promedio ha alcanzado la mayoría de los objetivos del curso.
3. El estudiante promedio es cooperativo y sigue instrucciones, pero requiere esfuerzo y mejora adicionales. necesario para un dominio más completo del material.

D = Aprobado

1. Esta calificación representa un logro mínimamente satisfactorio .
2. El estudiante reprobado no ha alcanzado los objetivos necesarios del curso.
3. Este nivel de logro indica que hay una gran necesidad de mejora, preparación diaria y mayor dedicación y asistencia.

F = Fracaso

1. Esta calificación representa un logro insatisfactorio .
2. El estudiante reprobado no ha alcanzado los objetivos necesarios del curso.

Calificaciones incompletas: Las calificaciones incompletas deben actualizarse a más tardar diez (10) días después del cierre del período de calificación. Tan pronto como se complete el trabajo y se disponga de la calificación, se debe informar a la persona correspondiente.

Suspensos: Los estudiantes que reciben una calificación final reprobatoria en un área del programa pueden repetir ese programa, pero se les recomienda no hacerlo. Si se presenta esta situación, se recomienda a los estudiantes y a los padres que consideren un programa alternativo que probablemente se adapte mejor a los verdaderos intereses y aptitudes del estudiante y que no satisfaga simplemente un deseo a corto plazo o poco realista.

Asistencia y su impacto en las calificaciones: La importancia de la asistencia regular a la escuela y su impacto positivo en las calificaciones de los estudiantes no se puede exagerar. Si un estudiante está ausente, no tiene la oportunidad de seguir el ritmo de sus compañeros de clase y debe trabajar de forma independiente para adquirir la información que no obtuvo durante la ausencia. Independientemente de lo bien que se desempeñe un estudiante cuando está presente, el ausentismo habitual suele dar como resultado una calificación de desempeño reprobatoria. Esta situación no es diferente a las condiciones del negocio o la industria para la que se está capacitando al estudiante.

Trabajo de recuperación por ausencias: los estudiantes tienen la oportunidad de recuperar el trabajo escolar debido a una enfermedad o ausencia de la escuela. Los estudiantes deben entregar el trabajo de recuperación dentro de los siguientes plazos:

Machine Translated by Google

1. Uno (1) a tres (3) días de ausencia justificada – cinco (5) días escolares para completar el trabajo asignado.
2. Cuatro (4) o más días de ausencia justificados: diez (10) días escolares para completar el trabajo asignado. Todo el trabajo Las ausencias perdidas por ausencias injustificadas serán calificadas con cero (0).

Boletas de calificaciones (ver Informes de progreso): Los estudiantes recibirán una boleta de calificaciones del distrito escolar que los envía, que reflejará la calificación del estudiante en sus clases de Carrera y Tecnología. Los estudiantes también recibirán una boleta de calificaciones de RMCTC que reflejará su calificación del programa y la calificación de Estudios Sociales, cuando corresponda. Además, las calificaciones están disponibles en el portal para padres.

Noche de reconocimiento a los estudiantes: Reading Muhlenberg Career & Technology Center organiza una Noche de reconocimiento a los estudiantes todos los años, en la que se rinde homenaje a nuestros estudiantes de último año. Durante este evento, se reconoce a los estudiantes de último año que asisten y también pueden recibir premios que hayan obtenido en relación con sus logros mientras asistían a Reading Muhlenberg CTC.

Machine Translated by Google

ORGANIZACIONES DE ESTUDIANTES DE CARRERAS Y EDUCACIÓN TÉCNICA (CTSO)

Todos los estudiantes inscritos en el Centro de Tecnología y Carreras Reading Muhlenberg tienen la oportunidad de participar en al menos una Organización de Estudiantes de Carreras y Tecnologías (CTSO) mientras estén inscritos en el CTC. Los estudiantes que se convierten en miembros de estas organizaciones cocurriculares tienen la oportunidad de participar en actividades de formación de equipos, liderazgo, servicio comunitario y eventos sociales.
Los estudiantes también tienen la oportunidad de asistir a competencias de habilidades donde las habilidades que han aprendido se "ponen a prueba" contra otros competidores. Estas competencias incluyen pruebas de conocimientos y habilidades prácticas en una variedad de eventos comerciales y de liderazgo. Los estudiantes que tienen la suerte de ganar sus eventos en una competencia distrital o estatal pueden competir a nivel nacional y viajar a lugares como Louisville, KY, Kansas City, MO, San Diego, CA, Orlando, FL y Cleveland, OH.

Líderes familiares, comunitarios y profesionales de Estados Unidos (FCCLA)

www.fclainc.org

Family, Career, and Community Leaders of America (FCCLA) es una organización estudiantil nacional dinámica y eficaz que ayuda a hombres y mujeres jóvenes a formar familias saludables, tener carreras exitosas y fortalecer las comunidades a través de la educación en ciencias de la familia y del consumidor. Participan aproximadamente 230.000 estudiantes en los 50 estados, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y las Islas Vírgenes.
Los profesores de Ciencias de la Familia y del Consumidor actúan como asesores locales de la FCCLA. Los miembros son estudiantes de hasta 12.º grado que están tomando o han tomado cursos de Ciencias de la Familia y del Consumidor. Trabajando a través de casi 10.000 capítulos locales, los miembros de la FCCLA desarrollan y dirigen proyectos que abordan importantes cuestiones personales, familiares, profesionales y sociales relacionadas con la educación en Ciencias de la Familia y del Consumidor. La FCCLA es una organización nacional de estudiantes profesionales y técnicos sin fines de lucro para hombres y mujeres jóvenes.

HabilidadesUSA

http://skillsusa.org

SkillsUSA es una organización nacional de estudiantes, profesores y representantes de la industria que trabajan juntos para preparar a los estudiantes para carreras en ocupaciones técnicas, especializadas y de servicios. SkillsUSA ofrece experiencias educativas de calidad para estudiantes en liderazgo, trabajo en equipo, ciudadanía y desarrollo del carácter. Desarrolla y refuerza la confianza en uno mismo, las actitudes laborales y las habilidades de comunicación. Hace hincapié en la calidad total en el trabajo, los altos estándares éticos, las habilidades laborales superiores, la educación permanente y el orgullo por la dignidad del trabajo. SkillsUSA también promueve la comprensión del sistema de libre empresa y la participación en el servicio comunitario.

Sociedad Nacional de Honor Técnico (NTHS)

www.nths.org

NTHS es el líder reconocido en el reconocimiento de logros estudiantiles sobresalientes en educación técnica y profesional. Más de 2000 escuelas y universidades en todo Estados Unidos y sus territorios están afiliadas a NTHS. Las escuelas miembro coinciden en que NTHS fomenta un mayor rendimiento académico, cultiva el deseo de excelencia personal y ayuda a los mejores estudiantes a alcanzar el éxito en el lugar de trabajo altamente competitivo de la actualidad.
Los miembros de NTHS reciben: el certificado de membresía de NTHS, un pin, una tarjeta, una calcomanía para ventana, una borla blanca, el sello oficial del diploma de NTHS y tres cartas personales de recomendación para empleo, admisión a la universidad o becas. Los estudiantes tendrán acceso a nuestro centro de carreras en línea que incluye estos valiosos servicios: MonsterTRAK, Wells Fargo, Career Safe y Career Key.
.

Machine Translated by Google

CENTRO DE CARRERAS Y TECNOLOGÍA DE READING-MUHLENBERG

APRENDIZAJE BASADO EN EL TRABAJO

Educación cooperativa y pasantías

REGLAS/PAUTAS

1. Todos los estudiantes de aprendizaje basado en el trabajo (WBL) deben completar los formularios de aprendizaje basado en el trabajo de la escuela y registrarse en la aplicación Remind de la escuela antes de comenzar el trabajo o la pasantía. Cualquier estudiante que sea menor de 18 años también debe tener un permiso de trabajo transferible.

2. ¿AUSENTE DE LA ESCUELA????? – ¡¡¡¡¡¡¡¡NO TRABAJA!!!!!!!!

   • Si no asiste a la escuela por la mañana, NO podrá ir a trabajar por la tarde. SU TRABAJO ES PARTE DE SU DÍA ESCOLAR. Si tiene una cita médica, de servicio social o judicial por la mañana, podrá ir a trabajar ese día.
   Sin embargo, deberás llevar una nota de la agencia donde estuviste, a tu secretaria de asistencia, el siguiente día escolar.

   • Si está enfermo, USTED debe llamar a su empleador para informarle que no podrá presentarse a trabajar.

   • IMPORTANTE: Si su nombre va a aparecer, por cualquier motivo, en la lista de alumnos ausentes de la escuela de origen, también debe informar de su ausencia a la Sra. Albarran al 610-921-7301. Si no informa de su ausencia, puede ser eliminado de WBL.

   • Si la escuela está cerrada por un día feriado, un día de trabajo en el lugar o un día de nieve, SÍ debe ir a trabajar esos días, si está programado.
   Si no tienes un horario fijo, puedes trabajar horas adicionales si tu empleador te lo permite. Debes cumplir con las leyes laborales.

   • Si te suspenden de la escuela, no podrás trabajar en tu trabajo WBL. Esto incluye trabajos programados después de la hora de salida.
   horario escolar.

   • Las AUSENCIAS REPETITIVAS en la escuela o el trabajo resultarán en su eliminación del Aprendizaje Basado en el Trabajo.

3. Todos los estudiantes de WBL deben presentarse en el CTC todos los lunes. Cualquier tiempo adicional en el aula queda a discreción del maestro de su área de programa. Usted es responsable de comunicar esto a su empleador. El primer lunes de cada mes o el primer día que esté en RMTC durante el mes, debe presentarse en la Oficina de Aprendizaje Basado en el Trabajo, donde se registrará con la Sra. Hughes. Los estudiantes cooperativos registrarán las horas y las ganancias, y luego regresarán a su área de programa para el resto del día escolar. ¡No olvide traer sus talones de cheques para registrar sus horas y ganancias! Los estudiantes en prácticas registrarán las horas. Si falta a dos reuniones mensuales, será eliminado de WBL.

   •

Cualquier violación de estas reglas resultará en la siguiente acción disciplinaria: 1º 2º

violación – ADVERTENCIA VERBAL

violación – RETIRO DEL APRENDIZAJE BASADO EN EL TRABAJO

4. Cuando trabaja, su empleador le guía y es responsable ante él. Asegúrese de cumplir con todas las normas y reglamentos del empleador, ya que lo despedirán por las mismas razones que a cualquier otro empleado. En su primera semana de trabajo, obtenga un número de contacto en caso de que necesite llamar a su supervisor.

5. Si su experiencia laboral finaliza por cualquier motivo, debe regresar a la escuela al día siguiente e informar su profesor de CTC y el coordinador de aprendizaje basado en el trabajo.

6. Si desea rescindir su empleo, debe hablarlo con su maestro y el Coordinador de aprendizaje basado en el trabajo. y dejar el trabajo adecuadamente, dando al empleador un aviso de dos semanas y una carta de renuncia.

7. Si tiene alguna pregunta sobre las reglas y pautas del aprendizaje basado en el trabajo, comuníquese con el coordinador del aprendizaje basado en el trabajo. al 610-921-7337.

FIRMA DEL ESTUDIANTE

FIRMA DEL PADRE/TUTOR