

EAST CAREER AND TECHNICAL ACADEMY'S CULINARY PROGRAM IS NOW AN AMERICAN CULINARY FEDERATION ACCREDITED PROGRAM.

In July of 2019, East Tech received word that after a year of application submissions, a complete and thorough review of curriculum, meetings with community partners from all segments of the Las Vegas Valley and a two-day official visit by ACF certified chefs and judges, East Career and Technical Academy is proud to announce that it now houses one of only two high school culinary programs in Nevada to be ACF Accredited and Certified. This brochure is designed to provide information on what this means for the school and the culinary program students both now and in the years to come.



HOW CAN STUDENTS EARN THEIR ACF CERTIFICATIONS?

1. **Belong to an ACF Accredited Program!**

a. East Tech is one of only two ACF Accredited Programs in Nevada!

2. **Complete an ACF CFC Certification Application!**

a. At East Tech, the chef instructors help you with this process!

3. **Successfully complete the CTE End-of-Program Assessment**

a. Your chef instructors will help you with these every step of the way!

WHAT DOES IT ALL MEAN?

Who is the ACF?

The American Culinary Federation is the largest professional chefs' organization in North America, made up of more than 15,000 members belonging to more than 150 chapters in four regions across the U.S. Today, ACF is the leader in offering educational resources, training, apprenticeship, competitions and programmatic accreditation designed to enhance professional growth for all current and future chefs and pastry chefs.

What does accreditation mean?

Accreditation means that East Career and Technical Academy's chefs are certified and experienced, its curriculum meets industry standards and students are provided with a variety of industry-based experiences so they are ready to enter the culinary community upon completion of their Culinary CTE Program of Study.

What are the benefits to students?

Students receive a world-class education in the culinary industry, and receive a variety of industry-ready certifications recognized around the world, including ACF Certificates of Achievement in Culinary Program Completion, Introduction to Food Service, Sanitation and Safety, Business and Math Skills, Food Preparation, Garde Manger, Basic Baking, Purchasing and Receiving, Nutrition, Dining Room Service, Menu Planning, Human Relations Management, Environmental Sustainability, and Baking Planning and Preparation.

EL PROGRAMA CULINARIO EAST CAREER AND TECHNICAL ACADEMY ES AHORA UN PROGRAMA CERTIFICADO POR LA FEDERACIÓN CULINARIA AMERICANA.

En julio de 2019, East Tech recibió la noticia de que después de un año de presentación de solicitudes, una revisión completa y exhaustiva del plan de estudios, reuniones con socios de la comunidad de todos los segmentos del Valle de Las Vegas y una visita oficial de dos días por chefs y jueces certificados por ACF, East Career and Technical Academy se enorgullece en anunciar que ahora alberga uno de los dos únicos programas culinarios de secundaria en Nevada para ser acreditado y certificado por ACF. Este folleto está diseñado para proporcionar información sobre lo que esto significa para la escuela y los estudiantes del programa culinario, tanto ahora como en los años venideros.



¿CÓMO PUEDEN LOS ESTUDIANTES OBTENER SUS CERTIFICACIONES ACF?

- 1. ¡Pertenece a un programa acreditado por ACF!**
 - a. ¡East Tech es uno de los dos únicos programas acreditados por ACF en Nevada!*
- 2. ¡Complete una solicitud de certificación ACF CFC!**
 - a. ¡En East Tech, los chefs instructores lo ayudan con este proceso!*
- 3. Complete con éxito la serie de exámenes CTE End-of-Program Assessment**

a. ¡Tus chefs instructores te ayudarán con esto en cada paso del camino!

¿QUE SIGNIFICA TODO ESTO?

¿Quién es el ACF?

La Federación Culinaria Americana es la organización de chefs profesionales más grande de América del Norte, compuesta por más de 15,000 miembros que pertenecen a más de 150 capítulos en cuatro regiones de los EE. UU. Hoy, ACF es el líder en ofrecer recursos educativos, capacitación, aprendizaje, competencias y acreditación programática diseñada para mejorar el crecimiento profesional de todos los chefs y pasteleros actuales y futuros.

¿Qué significa la acreditación?

La acreditación significa que los chefs de East Career y Technical Academy están certificados y tienen experiencia, que su plan de estudios cumple con los estándares de la industria y los estudiantes cuentan con una variedad de experiencias basadas en la industria para que estén listos para ingresar a la comunidad culinaria al completar su Programa de estudio CTE culinario.

¿Cuáles son los beneficios para los estudiantes?

Los estudiantes reciben una educación de clase mundial en la industria culinaria, y reciben una variedad de certificaciones listas para la industria reconocidas en todo el mundo, incluidos los Certificados de Logro ACF en la Finalización del Programa Culinario, Introducción al Servicio de Alimentos, Saneamiento y Seguridad, Habilidades Comerciales y Matemáticas, Preparación de alimentos, Garde Manger, horneado básico, compra y recepción, nutrición, servicio de comedor, planificación de menús, gestión de relaciones humanas, sostenibilidad ambiental y planificación y preparación para hornear.