



Cook up a great future.



Study culinary arts at the new Providence Career and Technical High School

What is culinary arts?

Culinary art is the art of cooking. Jobs in culinary arts and hospitality include cooks, chefs, restaurant owners, wait staff and restaurant managers.



Is a career in the culinary arts right for you?

- Do you like to cook new dishes?
- Do you enjoy watching cooking shows?
- Do you have a good sense of taste?
- Are you interested in trying many different types of foods?
- Do you like to express your creativity through food?
- Do you like serving other people and entertaining?
- Would you like to get training that will help you get a job right out of high school, get into college, or do both at the same time?



If you answered “yes” to these questions, you should consider enrolling in the culinary arts program at the new Providence Career and Technical High School.

This new school is one of New England’s finest technical high schools, offering students a blend of the best of a traditional high school and state-of-the-art training in a culinary arts training kitchen. When you graduate from the culinary arts program, you will receive both a high school diploma and certification in culinary arts.



During a typical day studying culinary arts and hospitality, you will

- learn exciting and useful skills in culinary arts and hospitality, including the basics of food preparation and service, cooking methods for common dishes, pastry and baking techniques, and the basics of restaurant management
- prepare food in the school’s commercial kitchen and serve it in the school’s restaurant
- learn to use cutting-edge cooking and baking equipment that is similar to the equipment in commercial kitchens and restaurants
- work with mentors and advisors from the culinary arts field
- attend regular academic classes to prepare for college or technical school
- enjoy Providence School District’s newest high school, including indoor athletic facilities, student lounges, a student-run restaurant, and a multimedia student auditorium
- participate in student clubs and activities or play on athletic teams
- use laptop computers and other new technology in Providence’s first completely wireless public high school
- earn industry-recognized certification in food preparation, hygiene and food safety



For more information about our culinary arts program, and to learn how you can become part of one of the first classes to attend this exciting new high school, call 401-456-0686 or e-mail CTE@ppsd.org, or see your guidance counselor.



Cocínate un gran futuro.



Estudia artes culinarias en la nueva Escuela Secundaria Técnica y de Profesiones de Providence



¿Qué son las artes culinarias?

El arte culinario es el arte de cocinar. Los trabajos de hospitalidad y arte culinario incluye a los cocineros, chefs, dueños(as) de restaurantes, camareros(as) y administradores(as) de restaurantes.

¿Es una profesión en las artes culinarias lo más adecuado para ti?

- ¿Te gusta cocinar nuevos platos?
- ¿Disfrutas viendo programas de cocina en la televisión?
- ¿Tienes un buen sentido del gusto?
- ¿Estás interesado(a) en tratar varios tipos de comida?
- ¿Disfrutas al expresar tu creatividad por medio de la comida?
- ¿Te gusta servir y entretener a las personas?
- ¿Te gustaría obtener la capacitación que te ayudará a obtener un empleo a penas salgas de la secundaria, entres a la universidad, o hacer ambas cosas a la vez?



Si respondiste que “sí” a estas preguntas, debes considerar inscribirte en el programa de artes culinarias de la nueva Escuela Secundaria Técnica y de Profesiones de Providence.

Esta nueva escuela es una de las mejores secundarias técnicas de Nueva Inglaterra, ofreciendo a los estudiantes una mezcla de lo mejor de las secundarias tradicionales y capacitación moderna en una cocina para artes culinarias. Cuando te gradúes del programa de artes culinarias, tendrás ambos, un diploma de secundaria y una certificación en artes culinarias.



Durante un típico día de estudios en artes culinarias y hospitalidad, tú:

- aprenderás habilidades útiles y excitantes en las artes culinarias y la hospitalidad, incluyendo las bases de preparación de comidas y servicio, métodos de cocinar platos comunes, pasteles, técnicas de hornear y las bases en manejo de restaurantes.
- prepararás comida en la cocina comercial de la escuela y servirás en el restaurante de la escuela.
- aprenderás a utilizar modernos equipos para cocinar y hornear, similares a los que utilizan las cocinas comerciales y los restaurantes.
- trabajarás con mentores y consejeros del campo de las artes culinarias.
- participarás en clubes estudiantiles y actividades o jugarás en equipos atléticos.
- asistirás a clases académicas regulares para prepararte para la universidad o escuela técnica.
- usarás computadoras personales y nuevas tecnologías en la primera secundaria pública con conexión libre de Internet.
- trabajarás para obtener una reconocida certificación en artes culinarias.



Para más información sobre nuestro programa de artes culinarias y hospitalidad y aprender cómo puedes ser parte de las primeras clases en esta excitante secundaria, puedes llamar al 401-456-0686, escribir al correo electrónico CTE@ppsd.org, o visitar a tu consejero académico.