



60th Street Cafe

Programa Culinario

Para personas de entre 18 y 28 años

¡Inicia tu carrera en los sectores de la gastronomía y la hostelería con confianza, cultura y titulaciones!

Adquiere habilidades prácticas en materia de seguridad y higiene en la cocina mientras descubres las ricas tradiciones gastronómicas de South Central. Este programa GRATUITO combina la formación práctica con el acercamiento cultural.

- Comienza tu certificación ServSafe, una titulación en seguridad alimentaria reconocida a nivel nacional.
- Explora el papel de la higiene y la hospitalidad en la cultura culinaria.
- Recibe una ayuda económica de 1.300 dólares, además de otros servicios de apoyo para completar el programa.

Aprenderás

- Fundamentos de la cocina y seguridad alimentaria
- Creación de sabores y sistemas alimentarios
- Métodos de cocción y comienzo de la formación como barista
- Formación en repostería y bebidas
- Preparación para la vida profesional y habilidades culinarias avanzadas
- Proyecto final: gestión de una cafetería y lanzamiento profesional

Certifications You'll Earn

- ServSafe alcohol
- ServSafe alérgenos
- ServSafe manejadores de alimentos
- ServSafe gerente de restaurante

Fechas y horario

- Lunes – Martes | 8:00 AM – 2:30 PM
- Miércoles: Actividades externas | 9:00 AM – 5:00 PM

Información de contacto

- Teléfono: 323-306-4645
- Correo Electrónico: info@thesolafoundation.org
- Dirección: 1000 E. 60th Street, Los Angeles CA



Escanea el código para presentar tu solicitud o visita
thesolafoundation.org/culinary-program

2026-2027

Fechas de las Cohortes

Agosto 24 - Octubre 14

Octubre 26 - Diciembre 16

Enero 4 - Febrero 24

Marzo 8 - Abril 28

Mayo 10 - Junio 30



60th Street Cafe

Programa Culinario

Para personas de entre 18 y 28 años

Empleos y prácticas

Tras completar con éxito el programa, los graduados estarán preparados para los siguientes ocupaciones y puestos de trabajo

- Cocinero de línea / Cocinero preparador
- Asistente de pastelería u hornadería
- Barista / Personal de cafetería
- Personal de catering / Servicio de comida para eventos
- Supervisor de restaurante / Gerente en formación
- Caminos empresariales (food truck, catering, MEHKO)

Requisitos de elegibilidad del programa

1. Documentos de identificación

Los documentos aceptables incluyen:

- Licencia de conducir de California o identificación estatal.
- Identificación de estudiante (si está actualmente inscrito).
- Otra identificación con foto emitida por el gobierno.

2. Prueba de residencia en el condado de Los Ángeles.

Los documentos aceptables incluyen:

- Licencia de conducir o identificación estatal con una dirección actual en el condado de Los Ángeles.
- Si la identificación no muestra la dirección actual: una factura de servicios públicos (que muestre el nombre del participante y la dirección en el condado de Los Ángeles) u otro documento oficial que confirme la residencia en el condado de Los Ángeles.

3. Autorización de trabajo (solo si lo requiere su programa).

Los documentos aceptables incluyen:

- Número de Seguro Social (SSN)
- Número de identificación fiscal individual (ITIN)
- Permiso/visa de autorización de trabajo válido

4. Requisitos adicionales:

- Debe vivir en el condado de Los Ángeles
- Debe poder asistir a clases presenciales
- Ser mayor de 18 años

