

president's message

La marca de American Culinary Federation



Estimados estudiantes:

A fin de Ser el cambio aquí en American Culinary Federation, nos hemos desafiado a adoptar completamente la inclusión y la diversidad. Esto se notó especialmente en nuestros eventos ChefConnect en Charlotte y Newport Beach. En Charlotte, una cuarta parte de nuestros participantes eran estudiantes de cocina.

La Inclusión Genera Diversidad

Observamos técnicas tradicionales de carnicería, participamos de una clase práctica de tallado de grafiti y aprendimos sobre la ciencia de la cocina con infusión de cannabis... Y lo hicimos todos juntos. Mentores, miembros, docentes

y profesionales, codo a codo con nuestros jóvenes chefs y estudiantes.

En los discursos principales se habló de un cambio transformador. El pionero de los camiones de alimentos, **Roy Choi**, exige nada menos que comida que tenga un impacto, que responda a una necesidad y que sirva para más que entretener. **Jehangir Mehta** demostró lo que es una cocina con desperdicios cero, mientras que **Sean**

Sherman, el "Chef Sioux", mostró cómo está reviviendo su herencia, grano a grano.

Caminos Para Su Recorrido

Cuando pienso en lo que será ACF en el futuro, no puedo evitar sentirme emocionado por lo que he visto suceder en las últimas semanas. Estamos cambiando, pero no sólo por nuestros estudiantes, sino porque esta ACF está aquí con los brazos abiertos, ofreciéndole un camino para su recorrido hacia al mundo de los jóvenes chefs.

¿Quiere ser valioso en este mercado laboral competitivo? La **Certificación** le permitirá destacarse entre la multitud.

¿Necesita ganarse la vida mientras estudia? Conviértase en **Pasante de ACF** con capacitación en el trabajo e instrucción en el salón de clases.

¿Necesita oportunidades para establecer contactos, **seguro médico**, acceso a la educación y eventos? **¡Conviértase en miembro!**

Y finalmente, si desea adquirir la autoridad y la confianza que viene con el perfeccionamiento de su arte... **¡Compita!**

No todos nuestros caminos en la vida son iguales, pero hacer el viaje juntos, como profesionales culinarios que trabajan arduamente, con cuidado e integridad, es el legado de ACF y de nuestra marca, su marca, de aquí en adelante.

Espero verlo en la **Convención Nacional en Nueva Orleans** del 15 al 19 de julio.

Laissez les bon temps rouler!

Stafford T. DeCambra, CEC, CCE, CCA, AAC
National President
American Culinary Federation