

# president's message



## Estimados estudiantes:

El panorama del mercado laboral actual es muy positivo, y los empleadores están poniendo sobre la mesa una oferta muy atractiva para los candidatos calificados: Abandonar sus estudios y comenzar a trabajar a tiempo completo.

Es una decisión difícil. ¿Qué es más conveniente? ¿Iniciar una carrera sin un título, apostando por la experiencia que obtendrán en la cocina? ¿O dejar pasar la oportunidad y graduarse para luego presentarse con un título recién obtenido en la oficina del gerente de contratación, junto con una deuda estudiantil y sin garantías de trabajo?

¿Mi consejo? Siempre tendrán la oportunidad de conseguir otro trabajo, pero no siempre tendrán tiempo para volver a la universidad. Es mejor pecar de cauteloso: un **título gastronómico, pasantía o certificación**. En este momento parece que los puestos de trabajo están en todas partes, pero la historia reciente nos asegura que no va a seguir siendo así. Prepárense para lo que les espera a la industria gastronómica.

Sin embargo, donde quiera que vayan en su carrera, American Culinary Federation será su socio.

Puede que no lo sepan, pero ya forman parte de ACF. ¿Ese programa gastronómico el que están inscritos? Probablemente cuente con una acreditación de ACF.

¿Sus profesores? Probablemente se hayan formado en uno de los programas de ACF y tal vez incluso sean miembros. Como **dijo recientemente** el chef Paul Sorgule, miembro de ACF desde hace mucho tiempo: "El que cocina, pertenece," y pertenecer a la ACF es la mejor decisión profesional que pueden tomar.

Como chefs, siempre estamos aprendiendo, ya sea en la práctica o en el aula. Aprovechen al máximo el camino que elijan y sepan que su familia en ACF está a su lado.

Mahalo,

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