

meet your RENTON NEIGHBOR



CONOZCA A Doug Medbury ›

☀ **BRINDA OPORTUNIDADES DE APRENDIZAJE A TODA LA COMUNIDAD**

📁 **DECANO DE ARTES CULINARIAS DE LA ESCUELA TÉCNICA RENTON TECHNICAL COLLEGE**

📅 **AÑOS EN RENTON: MÁS DE 30**

En la escuela técnica Renton Technical College, Doug Medbury está abriendo puertas para ayudar a más personas a ver su potencial.

Doug es decano del programa culinario de la escuela, además de director del Servicio de Alimentos, gerente de Alquiler de Instalaciones y ahora director de Educación Continua. Está más entusiasmado con el nuevo puesto en Educación Continua.

✓ Doug Medbury está ansioso por presentar más programas de educación continua en la sala de demostración culinaria de la escuela técnica Renton Technical College.



^ Doug Medbury ha ayudado a los estudiantes a perseguir sus pasiones culinarias en la escuela técnica Renton Technical College durante 32 años.

“Estamos mirando a la comunidad, para llegar a las personas que dudan de asistir a la escuela y luego ayudarlas una vez que están en la puerta”, dijo Doug.

Un ejemplo es el nuevo programa “Probar un Oficio”. Las personas pueden hacer un curso de un oficio por una cuota mínima para ver si es una buena opción para una posible carrera. Si deciden continuar con ese oficio, pueden transferirse al plan de estudios de RTC y recibir crédito por el curso Probar un Oficio.

Doug también está trabajando para encontrar socios de la industria que ofrezcan capacitación en licencias de conducir comerciales, para operadores de montacargas y señalizadores.

“Las escuelas ayudan a satisfacer las demandas de las industrias”, dijo Doug. “La educación continua tiene mucho potencial. Queremos ofrecer más capacitación a corto plazo y hacer que las personas comiencen una carrera”.


El programa culinario de RTC ofrece varias oportunidades de aprendizaje y trabajo. En el programa de panadería profesional, 12 estudiantes aprenden todos los aspectos de la profesión en su camino a la certificación. El programa de banquetes de la escuela proporciona alimentos y personal para eventos durante todo el año.


Doug era un cocinero experimentado y padre soltero con dos niños pequeños cuando tomó el trabajo como gerente de eventos de catering de RTC. Treinta y dos años después, “todos los días son un día lleno de diversión” mientras ayuda a los estudiantes a continuar sus carreras y su pasión.




^ El Departamento Culinario de la escuela técnica Renton Technical College, bajo la dirección de Doug Medbury, ofrece servicios de banquetes además de programas de cocina y panadería.

Marcar la diferencia en Renton

 85 % de tasa de inserción laboral nueve meses después de la graduación.

 3,015 estudiantes trabajan mientras asisten a RTC.

 1,500 aprendices participan en 16 programas de aprendizaje afiliados a RTC, trabajan a tiempo completo en su campo y asisten a la escuela a tiempo parcial.

“La educación continua tiene mucho potencial. Queremos ayudar a las personas a comenzar una carrera”.

“Podemos enseñarles a las personas cómo cocinar, pero para un cocinero eso viene del corazón. Se requiere trabajo arduo y dedicación”, afirmó. “No solo estás cocinando una comida. Estás poniéndole amor al alimento”.

A Doug le encanta ver a sus estudiantes convertirse en cocineros conocidos en todo el país. Está igual de satisfecho cuando los estudiantes encuentran trabajo en el área local.

“Me encanta Renton. Hay una fuerte sensación de comunidad y belleza natural. Estamos bastante cerca de la gran ciudad, pero aún tenemos un ambiente familiar cómodo”, dijo. “No creo que me mude pronto”. ❖