



ARTES CULINARIAS OPORTUNIDADES PROFESIONALES:

- Servicios de Catering
- Ciencia de los Alimentos
- Estilo de los Alimentos
- Pastelería
- Panadería Profesional
- Cocina Profesional

CERTIFICADO DE LOGRO EN ARTES CULINARIAS

El programa de certificado en Artes Culinarias de CCM está diseñado para estudiantes que aspiran a seguir una carrera en artes culinarias. Estos cursos proporcionan la formación básica para las oportunidades de nivel de entrada, o la base para los estudios avanzados, incluyendo la certificación de manipulación de alimentos ServSafe.

La cocina y el comedor de enseñanza proporcionados para los programas de hotelería del CCM son los mejores de la zona. Cuentan con estaciones de trabajo individuales para cada par de estudiantes y ofrecen innumerables experiencias de aprendizaje culinario de avanzada. Además, los estudiantes ganan experiencia práctica en el comedor, en la manipulación de alimentos y bebidas, así como en el servicio.

PLAN DE ESTUDIOS

REQUISITOS BÁSICOS

Manipulación Segura de Alimentos	HOS 100	1
Introducción a los Alimentos	HOS 101	3
Gestión de Alimentos	HOS 102	3

Elige 3 créditos entre los siguientes:

Producción de Alimentos	HOS 103	3
Introducción a la Panadería	HOS 117	3
Cocinas Internacionales	HOS 123	3
Experiencia Laboral en Pasantías (135-300 horas)	HOS 229	3
Emprendedor de Food Truck	HOS 250	3

TOTAL **10**

continúa en la próxima página

Plan de estudios del programa: www.ccm.edu/checksheets

Revisado el 07/22



INFORMACIÓN DE CONTACTO

Profesor Mark Cosgrove

Presidente, Gestión Hotelera y Artes Culinarias

973-328-5629

mcosgrove@ccm.edu



CERTIFICADO DE LOGRO PARA LA GESTIÓN HOTELERA Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS

El certificado de Gestión Hotelera y Planificación de Eventos del CCM proporciona un enfoque conciso y acelerado de la gestión hotelera. Se ofrece principalmente a los profesionales de la industria, actuales y futuros, que buscan la certificación nacional del Programa ManageFirst del National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Además, esta combinación de habilidades proporciona la base perfecta para un individuo interesado en el campo de la planificación de eventos. La planificación de eventos aporta imaginación y creatividad a los eventos empresariales y sociales en un entorno empresarial.

PLAN DE ESTUDIOS

REQUISITOS BÁSICOS

Manipulación Segura de Alimentos	HOS 100	1
○		
Líder de Hotelería Capstone	HOS 255	1
Gestión de Alimentos	HOS 102	3
Introducción a la Industria Hotelera	HOS 118	3
Gestión de Recursos Humanos en la Industria Hotelera	HOS 211	3
Compra de Alimentos y Bebidas y Control de Costos	HOS 213	3
Marketing y Planificación de Eventos	HOS 201	3
○		
Emprendedor de Food Truck	HOS 250	3

TOTAL

16

continúa en la próxima página

GESTIÓN HOTELERA Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS OPORTUNIDADES PROFESIONALES:

- Gestión de Operaciones de Servicios de Alimentos, incluidos restaurantes, salas de banquetes, cafeterías y otros establecimientos alimentarios
- Gestión de Alojamientos, incluyendo hoteles de lujo, de casino, de convenciones, de todas las suites y resorts
- Preparación del Menú
- Gestión de Ocio y Recreación, Entretenimiento, Atracciones y Eventos Especiales
- Servicios de Vida para Personas Mayores, Atención Médica y Gestión de la Comunidad de Jubilados
- Servicios de Apoyo de la Industria Hotelera, incluyendo contabilidad, recursos humanos, mantenimiento de la planta física, gestión de la propiedad, compras, ventas y marketing y pedidos de suministros
- Viajes y Turismo

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Profesor Mark Cosgrove

Presidente, Gestión Hotelera y Artes Culinarias

973-328-5629

mcosgrove@ccm.edu

