



¿POR QUÉ ESTUDIAR GESTIÓN HOTELERA Y ARTES CULINARIAS EN CCM?

En programa de Gestión Hotelera de CCM está diseñado para brindar formación académica y práctica a los alumnos interesados en futuros puestos de gestión, al igual que a futuros profesionales que ya trabajan en la industria hotelera. El programa combina formación especializada con el desarrollo de competencias específicas de gestión hotelera. Los estudiantes se gradúan con una educación relevante y contemporánea y las habilidades necesarias para el éxito en la industria hotelera.

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

El Departamento de Gestión Hotelera y Artes Culinarias de CCM es un miembro institucional de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes, el Consejo Internacional de Educación Institucional, de Hoteles y Restaurantes, la Federación Culinaria Estadounidense y la Chaine des Rôtisseurs.

MESA DE TITANS

Como proyecto de aprendizaje de servicio, el Departamento de Hotelería y Culinaria gestiona el programa de inseguridad alimentaria en CCM. Esto proporciona alimentos y bocadillos a los estudiantes, el personal y al profesorado que los necesitan a través de Interfaith Pantry. ¡Únete a nuestro departamento y ayuda a servir a la comunidad!

continúa en la próxima página

OPORTUNIDADES PARA AVANZAR EN LA PROFESIÓN EN LA INDUSTRIA HOTELERA:

- 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
- Ventas y Marketing en el campo de los servicios alimentarios
- Servicios de Vida para Personas Mayores, Atención Médica y Gestión de la Comunidad de Jubilados
- Pedidos de Suministros y Contabilidad
- La infraestructura de respaldo de la industria hotelera, que incluye recursos humanos, contabilidad, compras, mantenimiento de plantas físicas, ventas y marketing y gestión de bienes raíces
- Viajes y Turismo

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Profesor Mark Cosgrove

Presidente, Gestión Hotelera y Artes Culinarias

973-328-5629

mcosgrove@ccm.edu

¿DÓNDE PUEDES IR!

Hay oportunidades de traslado disponibles para los alumnos que aspiran a obtener un título avanzado en gestión hotelera u otros estudios. Una vez terminado el título de asociado en CCM, los estudiantes pueden trasladarse a una institución de cuatro años para continuar su educación. Hay consejeros académicos disponibles para analizar oportunidades de traslado y convalidación de cursos.

Las siguientes becas están disponibles:

- Beca de la Sociedad de Honor Empresarial ABG (Alpha Beta Gamma) (<http://abg.org/awards.asp>)
- Beca FDU
- Beca John and Mary Linda
- Michael Marino, Sr. Becas
- Beca de Hotelería NJSCPA
- Beca del Programa NRAEF ManageFirst

LA CHAÎNE DES RÔTISEURS BAILLIAGE JOSEPH DONON EN CCM



Convertirse en miembro del Bailliage Joseph Donon te da acceso para participar en los eventos que planeamos junto con miembros socios de la industria y todos los derechos y privilegios de membresía en la Chaîne des Rôtisseurs internacional. Se te presentará en un evento oficial y recibirás las condecoraciones asociadas a tu rango de "Rôtisseurs", que corresponde a tu condición de estudiante y futuro profesional de nuestro ámbito.



PLAN DE ESTUDIOS

Fundamentos de Educación General (21 CR)

COMUNICACIÓN (6 CR)

Redacción en Inglés I	ENG 111	3
Redacción en Inglés II	ENG 112	3

MATEMÁTICAS/CIENCIA/TECNOLOGÍA (6 CR)

Curso Electivo de Matemáticas		3
Curso Electivo de Ciencia y Tecnología de Laboratorio		3

CURSO ELECTIVO DE EDUCACIÓN GENERAL (6 CR)

Elementos de Economía	O	ECO 113	3
Principios de Economía		ECO 211	
Curso Electivo de Educación General			3

CIENCIAS SOCIALES O HUMANIDADES (3 CR)

Elige de la lista de cursos de Ciencias Sociales/ Humanidades

Especialización en Hotelería/Negocios (39 CR)

Manipulación Segura de Alimentos	HOS 100	1
Introducción a los Alimentos	HOS 101	3
Gestión de Alimentos	HOS 102	3
Producción de Alimentos	HOS 103	3
Éxito en la Hotelería	HOS 106	1
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
Contabilidad Hotelera	HOS 108	3
Líder de Hotelería Capstone	HOS 255	1
Experiencia Laboral en Pasantías	HOS 227	1

Cursos Electivos o Pasantías de HOS

Cursos Electivos de HOS/BUS Restringidos		6
Introducción a los Negocios	BUS 112	
Principios de Marketing I	MKT 113	
Marketing y Planificación de Eventos	HOS 201	
Operaciones Hoteleras	HOS 240	

TOTAL 60

Nota: Debes consultar con un consejero del profesorado para planificar tu secuencia de cursos. Para obtener la lista más actualizada de cursos, consulta la lista de verificación del plan de estudios para este programa en el sitio web de CCM en www.ccm.edu/checksheets.