



### ¿POR QUÉ ESTUDIAR ARTES CULINARIAS EN CCM?

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

La Cocina de Enseñanza y el Comedor previstos para los programas de hostelería del CCM son unos de los mejores de la zona. Cuenta con estaciones de trabajo individuales para cada pareja de estudiantes y ofrece una multitud de diferentes experiencias de aprendizaje culinario de última generación. Además, los estudiantes adquieren experiencia práctica en comedor, gestión de alimentos y bebidas y servicio.

En 2022, el programa CCM fue reconocido como una de las 20 Mejores Escuelas Culinarias de la Costa Este por Best Choice Schools. Actualmente, la institución de educación superior está anticipando una nueva inauguración en el campus para el Centro de Emprendimiento y Ciencias Culinarias que incluye un espacio de aprendizaje mejorado. Según la Asociación Nacional de Restaurantes, hay más de 350 000 puestos de trabajo en servicios alimentarios y restaurantes en el estado, y se espera que ese número aumente un 6.9% para 2029.



### OPORTUNIDADES PROFESIONALES EN ARTES CULINARIAS:

- Servicios de catering
- Ciencia de los alimentos
- Estilismo gastronómico
- Elaboración de pasteles
- Panadería profesional
- Cocina profesional

### PLAN DE ESTUDIOS - 0420

#### REQUISITOS BÁSICOS

Introducción a los alimentos	HOS 101	3
Gestión de alimentos	HOS 102	3

#### Elija 3 créditos entre los siguientes:

Producción de alimentos	HOS 103	3
Cocina internacional	HOS 123	3
Chocolates	HOS 125	1
Cocina regional estadounidense	HOS 126	1
Cocina italiana	HOS 127	1
Cocina china	HOS 128	1
Cocina latina	HOS 129	1
Emprendedor de Food Truck	HOS 250	3
Experiencia laboral en prácticas (Hostelería)	HOS 229	3

**TOTAL** **10**

*continúa en la página siguiente*



### INFORMACIÓN DE CONTACTO

#### Profesor Mark Cosgrove

Presidente de Gestión Hostelera y Artes Culinarias

973-328-5629

[mcosgrove@ccm.edu](mailto:mcosgrove@ccm.edu)



Para obtener más información, escanee el código QR.

214 Center Grove Road, Randolph, NJ 07869  
973-328-5000 • [www.ccm.edu](http://www.ccm.edu)



### ¿POR QUÉ ESTUDIAR GESTIÓN HOSTELERA Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS EN CCM?

El certificado en Gestión Hostelera y Planificación de Eventos en CCM proporciona un enfoque conciso y acelerado hacia la gestión hostelera. Se ofrece principalmente a profesionales actuales y futuros de la industria que buscan la certificación nacional del Programa ManageFirst de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRAEF). Además, esta combinación de habilidades proporciona las bases perfectas para una persona interesada 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.

### OPORTUNIDADES PROFESIONALES EN GESTIÓN HOSTELERA Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS:

- Gestión de operaciones de servicios alimentarios, incluidos restaurantes, salones de banquetes, cafeterías y otros establecimientos de alimentos
- Gestión de alojamiento que incluye hoteles de lujo, casinos, convenciones, de suites y complejos turísticos
- Preparación de menús
- Gestión de actividades de ocio y esparcimiento, entretenimiento, atracciones y eventos especiales
- Servicios para personas mayores, atención médica y gestión de comunidades de jubilados
- Servicios de apoyo de la industria hostelera, incluyendo contabilidad, recursos humanos, mantenimiento de planta física, administración de propiedades, compras, ventas y marketing y pedidos de suministros
- Viajes y turismo

### PLAN DE ESTUDIOS - 0421

#### REQUISITOS BÁSICOS

Gestión de alimentos	HOS 102	3
Introducción a la hostelería	HOS 118	3
Control de compras y costos de alimentos y bebidas	HOS 213	3
Recursos Humanos en la industria hostelera	HOS 211	3
Marketing y planificación de eventos	HOS 201	3
○		
Emprendedor de Food Truck	HOS 250	3
Proyecto final de liderazgo en hostelería	HOS 255	1

**TOTAL**

**16**

### INFORMACIÓN DE CONTACTO

#### Profesor Mark Cosgrove

Presidente de Gestión Hostelera y Artes Culinarias

973-328-5629

mcosgrove@ccm.edu

*continúa en la página siguiente*



Para obtener más información, escanee el código QR.

214 Center Grove Road, Randolph, NJ 07869  
973-328-5000 • www.ccm.edu