

# COUNTY COLLEGE OF MORRIS

## ARTES CULINARIAS Y CIENCIAS

Asociado en Ciencias Aplicadas (NRAEF)



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

#### ¡FORMAMOS CHEFS!

El Instituto de Artes Culinarias y Hosteleras de Nueva Jersey (Culinary and Hospitality Arts Institute of New Jersey, CHAI-NJ) se enorgullece en ofrecer este programa de título que brinda a los estudiantes la oportunidad de cocinar profesionalmente en cocinas de producción y pasar directamente a la industria a través de prácticas y cursos académicos como ¡La comida como arte y Emprendedor de Food Truck!

Toda la industria culinaria depende de las habilidades y de personas innovadoras que pueden tomar un producto simple y convertirlo en una obra de arte. Si sus aspiraciones son cocinar profesionalmente, tener su propio restaurante o Food Truck, crear comidas nuevas y emocionantes a través de la ciencia o convertirse en un gran chef, ¡nuestro programa es su primer paso en este mundo culinario!

El plan de estudios se centra en una base sólida de cocina clásica francesa y cocina estadounidense moderna, pero también brinda a los estudiantes la oportunidad de desarrollar sus propios intereses profesionales mientras aprenden a preparar y servir comidas que se ven increíbles y saben aún mejor. El Programa ManageFirst de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes proporciona la base del aprendizaje en gestión e incluye la oportunidad de obtener hasta diez certificaciones reconocidas a nivel nacional.

Además, los estudios posteriores pueden conducir a intereses especiales como pastelería, panadería, estilismo gastronómico, ciencia de los alimentos, catering e incluso a prácticas intensivas.

Las prácticas intensivas pueden comenzar tan pronto como en el primer semestre con empleadores y chefs seleccionados dispuestos a formar a personas dedicadas para un futuro en las artes culinarias. La experiencia del curso de educación superior (9 créditos en total) cubre cursos electivos de 1, 2 y 3 créditos que pueden conducir a un año completo de experiencia laboral en un puesto y organización que llevará al estudiante al siguiente nivel en sus aspiraciones profesionales.

Existen oportunidades de transferencia disponibles para los estudiantes que deseen completar un título más avanzado en Artes Culinarias u otros estudios relacionados.

#### Los estados que mejor pagan a chefs y jefes de cocina:

Estado	Empleo	Empleo por cada mil puestos de trabajo	Cociente de localización	Salario promedio por hora	Salario promedio anual
Nueva Jersey	2380	0.63	0.86	\$40.24	\$83 700
Hawái	610	1.06	1.45	\$35.65	\$74 150
Rhode Island	230	0.51	0.70	\$35.55	\$73 950
California	15 960	0.97	1.33	\$32.41	\$67 400
Massachusetts	3250	0.97	1.33	\$31.66	\$65 850

#### El mercado laboral más grande del país:

Área metropolitana	Empleo	Empleo por cada mil puestos de trabajo	Cociente de localización	Salario promedio por hora	Salario promedio anual
Nueva York-Newark-Jersey City, NY-NJ-PA	549 100	62.15	0.77	\$16.77	\$34 880
Los Ángeles-Long Beach-Anaheim, CA	482 270	82.83	1.02	\$15.45	\$32 140
Chicago-Naperville-Elgin, IL-IN-WI	318 650	73.05	0.90	\$12.83	\$26 680

Chefs y jefes de cocina (www.bls.gov)

continúa en la página siguiente

#### OPORTUNIDADES PROFESIONALES EN ARTES CULINARIAS:

- Servicios de catering
- Operaciones culinarias
- Ciencia de los alimentos
- Estilismo gastronómico
- Gestión de cocina
- Elaboración de pasteles
- Panadería profesional
- Cocina profesional



#### INFORMACIÓN DE CONTACTO

##### Profesor Mark Cosgrove

Presidente de Gestión Hostelera y Artes Culinarias

973-328-5629

mcosgrove@ccm.edu



Revisado el 24/08



Para obtener más información, escanee el código QR.

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

## ALGO PARA TODOS

### Tiempo Compartido de Artes Culinarias (Culinary Arts Share Time, CAST)

Un programa de tiempo compartido diseñado para satisfacer las necesidades de un estudiante interesado en la formación y educación en Artes Culinarias y Hosteleras está dirigido por una asociación entre el Distrito Escolar Vocacional del Condado de Morris y CCM. La solicitud se realiza en el segundo año y los estudiantes de tercer y cuarto año de secundaria, del Condado de Morris, tienen la oportunidad de tomar cursos de nivel superior enfocados en la carrera que ofrecen tres posibles caminos después de la graduación para avanzar en su carrera.

- Ingreso directo al mercado laboral con certificaciones y créditos
- Finalización de un año de un título de asociado en CCM
- Transferencia con calificación avanzada a una universidad o institución de educación superior de cuatro años

### Programa de Oportunidades Culinarias

El programa cubre habilidades fundamentales en cocina y panadería y está destinado a estudiantes que tienen la capacidad física e intelectual, así como el deseo, de convertirse en miembro de la fuerza laboral. Este programa de preparación laboral de 72 horas incorpora conocimientos culinarios y de panadería, certificación Serv-Safe, preparación de currículums y la oportunidad de conocer a empleadores potenciales.

## ¡A DONDE PUEDE IR!

Existen oportunidades de transferencia disponibles para estudiantes que aspiran a obtener un título avanzado en gestión hostelera u otros estudios. Al finalizar el título de asociado, los estudiantes pueden transferirse a una institución de cuatro años para continuar su educación. Los asesores académicos están disponibles para discutir articulaciones y oportunidades de transferencia.

Las siguientes becas están disponibles:

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



## PLAN DE ESTUDIOS - 3425

### Fundación de Educación General (CR 20/21)

#### COMUNICACIONES (6 CR)

Composición en inglés I	ENG 111	3
Composición en inglés II	ENG 112	3

#### MATEMÁTICAS/CIENCIAS/TECNOLOGÍA (3/4 CR)

Matemáticas para las artes liberales** O	MAT 120	3
Álgebra para estudios superiores**	MAT 110	

#### CIENCIAS SOCIALES O HUMANIDADES (3 CR)

Español elemental I O	SPN 111	3
Francés elemental I	FRE 111	4

#### CURSOS ELECTIVOS DE EDUCACIÓN GENERAL (8 CR)\*

Geografía cultural	SOC 108	3
Biología de las preocupaciones ambientales	BIO 127	4
Alfabetización informática	CMP 101	1

### ARTES CULINARIAS y CIENCIAS BÁSICAS (40 CR)

Introducción a los alimentos	HOS 101	3
Gestión de alimentos	HOS 102	3
Producción de alimentos	HOS 103	3
Ciencia de los alimentos y nutrición	HOS 105	3
Introducción a la panadería	HOS 117	3
Introducción a la hostelería	HOS 118	3
Cocina internacional	HOS 123	3
Gestión de comedor	HOS 210	3
Recursos Humanos	HOS 211	3
Compra y recepción de alimentos y bebidas	HOS 213	3
Experiencia laboral en prácticas O	HOS 229	3
Operaciones de restaurante+	HOS 235	
La comida como arte	HOS 233	3
Emprendedor de Food Truck	HOS 250	3
Proyecto final de liderazgo en hostelería	HOS 255	1

#### TOTAL

60

*Nota: Debe consultar a un asesor académico para planificar su secuencia de cursos. Para obtener la lista más actualizada de cursos, consulte la Lista de verificación del plan de estudios.*