



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



¡FORMAMOS GERENTES!

El Instituto de Artes Culinarias y Hosteleras de Nueva Jersey (Culinary and Hospitality Arts Institute of New Jersey, CHAI-NJ) ofrece con orgullo este programa de título. La industria hostelera es una de las industrias más grandes del mundo. Incluye todos los hoteles, resorts, multipropiedades, restaurantes, servicios alimentarios, cruceros, destinos turísticos, circuitos tradicionales y de descubrimiento, y todo el ámbito de la gestión del ocio y el entretenimiento (parques temáticos, estadios deportivos, etc.) y el apasionante campo de la planificación de eventos!

Nuestro programa de Gestión Hostelera ofrece una experiencia académica innovadora y una experiencia práctica divertida para los estudiantes interesados y comprometidos en seguir una carrera emocionante con potencial empresarial y de gestión. El plan de estudios se basa en el Programa ManageFirst de la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes. Incluye la oportunidad de obtener hasta diez certificaciones reconocidas a nivel nacional que van desde Servicio al Cliente hasta Gestión de Bares y Bebidas. Esta titulación también está completamente disponible a través del Campus Virtual del County College of Morris. ¡Puede obtener su título en Gestión Hostelera sin necesidad de estar en el campus del CCM!

Siempre hay prácticas disponibles en nuestro campo y apoyamos a los estudiantes en sus deseos de aprender tanto en el aula como en la industria con oportunidades de hasta 800 horas de experiencia laboral y créditos universitarios.

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

CCM ha sido reconocida como una de las 20 Mejores Escuelas Culinarias de la Costa Este y una de las 10 Mejores Escuelas Culinarias de Nueva Jersey.

MESA DE TITANES

Como parte de sus proyectos de aprendizaje y servicio, el departamento gestiona el programa de inseguridad alimentaria en el CCM. Este proyecto proporciona alimentos y refrigerios a estudiantes y empleados necesitados. ¡Se anima a todos los estudiantes a ser voluntarios en nuestro departamento en la Despensa de Alimentos Interreligiosa para ayudar a servir a la comunidad!

continúa en la página siguiente

OPORTUNIDADES PROFESIONALES EN GESTIÓN HOSTELERA:

- 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
- Ventas y marketing en el campo de los servicios alimentarios
- Servicios para personas mayores, atención médica y gestión de comunidades de jubilados
- Contabilidad y pedidos de suministros
- La infraestructura de apoyo de la industria hostelera, que incluye recursos humanos, contabilidad, compras, mantenimiento de planta física, ventas y marketing y administración de propiedades
- Viajes y turismo

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Profesor Mark Cosgrove

Presidente de Gestión Hostelera y Artes Culinarias

973-328-5629

mcosgrove@ccm.edu



Para obtener más información, escanee el código QR.

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

¿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 de CCM, 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

LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS BAILLIAGE JOSEPH DONON EN EL CCM

Al convertirse en miembro del Bailliage Joseph Donon, tendrá acceso a participar en los eventos que planificamos junto con los miembros asociados de la industria y disfrutará de todos los derechos y privilegios de ser miembro de la Chaîne des Rôtisseurs internacional. Será incluido en un evento oficial y recibirá las condecoraciones asociadas a su rango como "Rôtisseurs" que corresponde a su condición de estudiante y futuro profesional en nuestro campo.



PLAN DE ESTUDIOS - 3420

Fundación de Educación General (21/23 CR)

COMUNICACIÓN (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	4
Álgebra para estudios superiores*	MAT 110	3

CURSO ELECTIVO DE EDUCACIÓN GENERAL (9/10 CR)

Español elemental I	O	SPN 111	3
Francés elemental I		FRE 111	
Biología de las preocupaciones ambientales	O	BIO 127	4
Conceptos informáticos con aplicaciones	TL	CMP 135	3
Geografía cultural		SOC 108	3

CIENCIAS SOCIALES O HUMANIDADES (3 CR)

Elementos de economía	O	ECO 113	3
Principios de economía+		ECO 211	

Hostelería/Empresa básica (39 Cr)

Introducción a los alimentos	HOS 101	3
Gestión de alimentos	HOS 102	3
Producción de alimentos	HOS 103	3
Introducción a la industria hostelera	HOS 118	3
Marketing y planificación de eventos	HOS 201	3
Gestión de Recursos Humanos en la industria hostelera	HOS 211	3
Control de compras y costos de alimentos y bebidas	HOS 213	3
Operaciones hoteleras	HOS 240	3
Proyecto final de liderazgo en hostelería	HOS 255	1
Experiencia laboral en prácticas**	HOS 229	3
Contabilidad hostelera	ACC 108	3

CURSOS ELECTIVOS RESTRINGIDOS DE HOSTELERÍA** (8 CR)

Gestión del comedor ^{REC}	HOS 210	3
Operaciones de restaurante ^{REC}	HOS 235	3
Cursos electivos restringidos de HOS		2

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.