

# ¡Encuentra tu futuro!



## Hospitalidad - Hornear y Pastelería

Las opciones para los programas de Título y Certificado de Tritón en Hostelería y Turismo incluyen:

### Titulos de 2 años disponibles de Tritón incluyen:

- Administración de la Industria de la Hospitalidad - Panadería y Pastelería
- Administración de la Industria de la Hospitalidad - Artes Culinarias
- Administración de la Industria de la Hospitalidad - Gerencia de hoteles y moteles
- Administración de la Industria de la Hospitalidad - Gerencia de Restaurantes

### Los Certificados Tritón incluyen:

- Certificado de Panadería y Pastelería
- Certificado de Administración de Bebidas
- Certificado de Panadería
- Certificado de Decoración de Pasteles
- Certificado de Entrenamiento Culinario
- Hospitality Facilities Maintenance Certificate
- Hospitality Industry Administration - Hotel/Motel Certificate
- Hospitality Industry Administration - Restaurant Management Certificate

# ¿Puedo verme haciendo esto?



¿Soy bueno con la gente y las ideas?

Comienza tu Título de Administración de la Industria de La Hospitalidad de 2 Años /Panaderia Y Pasteleria

	Curso 1	Curso 2	Curso 3	Curso 4
<b>Curso</b>	<b>HIA 115</b> Saneamiento y seguridad alimentaria (Food Sanitation & Safety)	<b>HIA 128</b> Introducion a Panaderia y Pasteleria (Introduction to Baking & Pastry)	<b>HIA 150</b> Esenciales para la preparación de alimentos y teoría (Food Prep Essentials & Theory)	<b>HIA 228</b> Especialidad en panadería y pastelería (Specialty Baking & Pastry)
<b>Credenciales Triton</b>	Certificado de Panaderia y Pasteleria	Certificado de Panaderia y Pasteleria		Certificado de Panaderia y Pasteleria
	Título de Administración de la Industria de la Hospitalidad/ Panaderia y Pasteleria	Título de Administración de la Industria de la Hospitalidad/ Panaderia y Pasteleria	Título de Administración de la Industria de la Hospitalidad/ Panaderia y Pasteleria	Título de Administración de la Industria de la Hospitalidad/ Panaderia y Pasteleria

**Comience en la industria de la hospitalidad en sus años junior y senior de la escuela secundaria con estos cuatro cursos requeridos para el 2 años de Administración de la Industria de la Hospitalidad / Baking & Pastry Degree en Triton College. ¡4 de los cursos mencionados anteriormente califican para el doble crédito!**

¿Cómo me ayuda esto?

Esto significa que puedes solicitar electivas en Triton College donde

1. Ganes crédito electivo en tu escuela secundaria, Y
2. Gane crédito de transcripción de la universidad en Triton, Y
3. Completas 3 cursos de un Certificado de 2 semestres en Horneado Culinario, Y Completar 4 cursos para completar los requisitos del titulo en Triton en este programa de A.A.S., ¡mientras estas en la escuela secundaria!

**¡Pregúntale a tu consejero acerca de hacer espacio en tu horario para tomar clases de crédito duales que pueden ayudarte a acercarte a tus metas profesionales!**

JOB ZONE Bakers

**Education:** Estas ocupaciones generalmente requieren un diploma de escuela secundaria.

**Experiencia:** Por lo general se necesitan algunas habilidades, conocimientos o experiencias relacionadas con el trabajo. Por ejemplo, un cajero se beneficiaría con a experiencia de trabajar directamente con el público.

**Capacitación:** Los empleados en estas ocupaciones necesitan unos pocos meses hasta un año de trabajo con empleados que tienen experiencia. Un programa de aprendizaje reconocido puede estar asociado con estas ocupaciones.

GANANCIAS — Panaderos	Entry	Mediana	Experi- mentado
Salario Anual	\$21,410.	\$25,126.	\$ 30,743.
Por hora	\$ 10.29	\$ 12.08	\$ 14.78
Cocineros, Instituciones + Cafetería	\$ 13.46		

#### Technologia Tipica

##### Programas informáticos analíticos o científicos

- Axya Systems Nutritionist Pro
- EGS CALCMENU
- SweetWARE nutraCoster Professional

##### Interfaz de usuario de la base de datos y software de consulta

- A su servicio el software CostGuard
- Barrington Software CookenPro
- Servicios de software culinario ChefTec

##### Software de autoedición

- SoftCafe MenuPro

##### Software de correo electrónico

- Software de correo electrónico

##### Software de planificación de recursos empresariales ERP

- Afcom Datasafe Servicios Informáticos FlexiBake
- iPro
- LegadoUSA BakeSmart
- Software de Masters CakeBoss
- Sage 100 ERP
- SweetWARE SmallPICS
- Software TwinPeaks Visual Z-Bake

## ¿Cuál será tu historia?

"Acabo de tomar un curso en la escuela secundaria y realmente disfruté del trabajo, así que decidí seguir adelante con él. Voy a por mi Grado de Asociado."

Crédito

<https://careertech.org/hospitality-tourism>

[https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileSummary.aspx?](https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileSummary.aspx?session=occdetail&valueName=occupation&cbooccupation=51301100&cbooccupationTYPES=12)

[session=occdetail&valueName=occupation&cbooccupation=51301100&cbooccupationTYPES=12](https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileSummary.aspx?session=occdetail&valueName=occupation&cbooccupation=51301100&cbooccupationTYPES=12)

Source: This information is based on O\*NET data. O\*NET is a trademark registered to the US Department of Labor, Employment and Training Administration.



## Elige Tu trayectoria profesional . . .

Hay 16 Secciones de Carrera en el Marco Nacional de Secciones de Carrera, que representan más de 79 Caminos de Carrera para ayudar a los estudiantes en navegar su camino hacia un el éxito en la universidad y su carrera! Con tantas opciones de considerar, ¿por dónde empezar? Primero, tome una evaluación de carreras en su escuela, para ayudar a reducir las opciones que podrían ser una gran opción para usted. Entonces empieza a aprender sobre esas carreras. ¿Cuáles son las oportunidades? ¿El ambiente del trabajo? A continuación, mira qué tipo de entrenamiento necesitas en preparación para esa carrera. Algunos puestos ofrecen capacitación en el trabajo. Otros requieren algún tipo de credencial del sector. Otros pueden requerir un certificado o título postsecundaria. ¿Qué formación necesitas para conseguir la carrera que quieres?

### Certificaciones de la industria

Asociación de Restaurantes de Illinois

- Manejador de alimentos
- Limpieza de alimentos
- Certificación del Festival de Verano

Panaderos - Mezclar y hornear ingredientes para producir panes, panecillos, galletas, pasteles, pasteles, pasteles u otros productos horneados.

- Evaluar la calidad de los ingredientes alimentarios o los alimentos preparados.
- Ajuste los controles de temperatura de los hornos u otros equipos de calefacción.
- Cargar materiales en equipos de producción.
- Operar la cocción, la cocción u otro equipo de preparación de alimentos.
- Medir los ingredientes o sustancias que se utilizarán en los procesos de producción.
- Inspeccionar los productos alimenticios.
- Limpie el equipo de producción.
- Mantener el equipo de producción o procesamiento.
- Supervisar el funcionamiento del equipo para garantizar el correcto funcionamiento.
- Determinar los métodos de producción de alimentos.
- Aplique acabados protectores o decorativos a piezas o productos.
- Operar el equipo de corte.
- Dar forma a la masa para crear productos.
- Actividades operativas o de producción directas.
- Pedir materiales, suministros o equipos.

Source: This information is based on O\*NET™ data. O\*NET is a trademark registered to the U.S. Department of Labor, Employment and Training Administration.