

¡Encuentra tu futuro!



Hospitalidad - Culinaria

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

Los títulos de 2 años disponibles de Tritón incluyen:



- Administración de la industria de la hospitalidad— Panadería y Pasterelía
- Administración de la industria de la hospitalidad— Artes Culinarias
- Administración de la industria de la hospitalidad— Gerencia de hotels y moteles
- Administración de la industria de la hospitalidad— Gerencia de restaurants

Los certificados de Tritón incluyen:



- Certificado de Panadería y Pasterelía
- Certificado de gerencia de bebidas
- Certificado de horneado de pan
- 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 /Artes



| | Curso 1 | Curso 2 | Curso 3 | Curso 4 |
|----------------------------|--|---|--|---|
| Curso | HIA 115 Saneamiento y seguridad alimentaria (Food Sanitation & Safety) | HIA 130 Cantidad de artes culinarias (Culinary Arts Quantity) Preparación de Comida I (Food Preparation I) | HIA 133 Escritura del menú (Menu Writing) | HIA 150 Fundamentos y teoría de la preparación de alimentos (Food Prep Essentials & Theory) |
| Credenciales Triton | Certificado de entrenamiento culinario | | Certificado de entrenamiento culinario | Certificado de entrenamiento culinario |
| | Administración de la Industria de la Hospitalidad/Artes Culinarias | Administración de la Industria de la Hospitalidad/Artes Culinarias | Administración de la Industria de la Hospitalidad/Artes Culinarias | Administración de la Industria de la Hospitalidad/Artes Culinarias |

Comienza en la industria de la hospitalidad en tus años junior y senior de la escuela secundaria con estos cuatro cursos requeridos para la Administración de la Industria de la Hospitalidad de 2 años / Título de Artes Culinarias en Triton College. ¡Los 4 de los cursos mencionados anteriormente califican para el doble crédito!

¿Cómo me ayuda eso?

Esto significa que puedes solicitar electivas en Triton College que:

1. Gane crédito electivo en tu escuela secundaria y
2. Gane crédito de transcripción de la universidad en Triton y
3. Completar 3 cursos de un certificado de 2 semestres en Formación Culinaria y completar 4 cursos para los requisitos de grado 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!

¿Estás listo para comprometerte a construir tu futuro?

Zona de trabajo: Chefs y Cocineros

Educación— La mayoría de las ocupaciones en esta zona requieren capacitación en escuelas vocacionales, experiencia relacionada en el trabajo o un título de asociado.

Experiencia: se requiere habilidad, conocimiento o experiencia previas relacionadas con el trabajo para estas ocupaciones. Por ejemplo, un electricista debe haber completado tres o cuatro años de aprendizaje o varios años de formación profesional, y a menudo debe haber aprobado un examen de licencia, con el fin de realizar el trabajo.

Capacitación: los empleados en estas ocupaciones generalmente necesitan uno o dos años de capacitación que involucren tanto experiencia en el trabajo como capacitación informal con trabajadores experimentados. Un programa de aprendizaje reconocido puede estar asociado con estas ocupaciones.

Ganancias: Chefs y cocineros

| | Entrando | Medio | Con experiencia |
|---------------|-----------|-----------|-----------------|
| Salario Anual | \$36,349. | \$51,868. | \$ 64,605. |
| Cada hora | \$ 17.48 | \$ 24.94 | \$ 31.06 |

Gerentes de Servicio de Alimentos \$ 27.89

Cocineros, Instituciones & Cafetería \$ 13.46

Tecnología Típica

Software analítico o científico

- Axya Systems Nutritionist Pro
- GNOME Gnutrition
- IPro Restaurant Inventory, Recipe & Menu Software

Software de publicación

SoftCafe MenuPro

Software de correo electrónico

Email software

Interfaz de usuario de base de datos y software de consulta

- Barrington Software CookenPro Comercial
- CostGuard
- Culinary Software Services ChefTec
- EGS CALCMENU

Planificación de recursos empresariales

Crédito

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

[https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileDetails.aspx?](https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileDetails.aspx?session=occdetail&valueName=occupation&geo=&cbooccupation=35101100&cbooccupationTYPES=12§ionID=122)

[https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileDetails.aspx?enc=e7AKr7bjUGRBEdrMte14UU/yogJNLO8Pv84AeQ47o7RWd-](https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileDetails.aspx?enc=e7AKr7bjUGRBEdrMte14UU/yogJNLO8Pv84AeQ47o7RWd-BIReS3Dq0aAQVsbCRO3JoB5tkN4g8FqHFSVw9tgEwol+qFq+uNFKDOaD6STeORqoYv0+Celxs9P0LPWJEjeHmoKBIXTaJASy6bw69hGcw==)

[BIReS3Dq0aAQVsbCRO3JoB5tkN4g8FqHFSVw9tgEwol+qFq+uNFKDOaD6STeORqoYv0+Celxs9P0LPWJEjeHmoKBIXTaJASy6bw69hGcw==](https://illinois.virtuallmi.com/vosnet/lmi/profiles/profileDetails.aspx?enc=e7AKr7bjUGRBEdrMte14UU/yogJNLO8Pv84AeQ47o7RWd-BIReS3Dq0aAQVsbCRO3JoB5tkN4g8FqHFSVw9tgEwol+qFq+uNFKDOaD6STeORqoYv0+Celxs9P0LPWJEjeHmoKBIXTaJASy6bw69hGcw==)

hGcw==

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.

¿Cuál será tu historia?

"No investigue las diferentes carreras, así que lo único que quiero decir es, investigar lo que quieres ser, para alcanzar tus metas!"

"Si la idea de elegir entre pimentón y copos de pimiento rojo hace que tu pulso corra, esta carrera puede ser solo tu taza de té".



Elige tu trayectoria profesional . . .

Hay 16 Clusters de Carrera en el Marco Nacional de Clústeres de Carrera, que representan más de 79 Caminos de Carrera para ayudar a los estudiantes a navegar su camino hacia un mayor éxito en la universidad y la carrera! Con tantas opciones a considerar, ¿por dónde empiezas? Primero, toma una evaluación de carrera en tu escuela, para ayudar a reducir las opciones que podrían ser una gran opción para ti. Entonces empieza a aprender sobre esas carreras. ¿Cuáles son las oportunidades? ¿Los entornos de trabajo? A continuación, mira qué tipo de entrenamiento necesitas prepara 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

Illinois Restaurant Association

- Food Handler
- Food Sanitation
- Summer Festival Certification

Culinary Cook-Off

El concurso Triton Culinary Cook-off está diseñado para dar a los estudiantes una comprensión del estrés y la sensación de logro que proviene de la cocina en un entorno de ritmo rápido. Encargados del reto de crear varios platos, los estudiantes de secundaria, en equipos de dos, están provistos de todos los ingredientes y equipos necesarios para hacer platos específicos en una hora. Cada equipo está emparejado con un estudiante de Triton Hospitality Industry Administration (HIA) para ayudar con el uso de equipos de cocina y herramientas necesarias. "Fue una gran experiencia", dijo Mario, quien ve convertirse en chef como una segunda opción de carrera. "En realidad tuvimos la oportunidad de ver lo que se siente al trabajar en una cocina profesional. Aprendimos a administrar mejor nuestro tiempo, a trabajar con personas que nunca hemos conocido y a trabajar en equipo". Extracto editado de:

<http://www.pths209.org/WestCulinaryCookOff-2012/>