Programa (Chapter 74)
aprobado por el Estado

Gestión de hostelería

La gestión de hostelería combina los aspectos empresariales, de servicio al cliente y creativos de las industrias de la alimentación, las bebidas y la hostelería.

¿Qué aprenden y hacen los estudiantes?

La gestión de hostelería ofrece una preparación amplia y práctica para empleos en este campo, que incluyen los servicios de alimentos y bebidas y la industria hotelera. Los estudiantes aprenden las mejores prácticas de salud, seguridad, sanidad, servicio al cliente, ventas, marketing, planificación de menús, gestión de restaurantes, servicio de banquetes y catering, gestión de destinos turísticos, reserva y gestión de habitaciones, servicio de limpieza, y seguridad y gestión de planta.

En el aula y en experiencias laborales supervisadas, se les enseñan los fundamentos comerciales de la gestión de gastos, la comercialización, las ventas, y de procedimientos operativos como la gestión del personal y el control del inventario.

Los graduados de los programas de Gestión de Hostelería deben cumplir con las mismas normas académicas rigurosas que sus compañeros de otros programas de escuelas secundarias. Estas normas son establecidas por el Estado de Massachusetts. El programa también refuerza aspectos de matemáticas e inglés, entre otras disciplinas académicas.

Licencias y certificaciones

Los programas preparan a los estudiantes para obtener credenciales reconocidas por la industria, y los estudiantes suelen obtener una o más antes de graduarse de la escuela secundaria.

- Primeros auxilios, Reanimación Cardiopulmonar (RCP), (Desfibrilador Externo Automático) DEA
- Programa de Gestión de la American Hotel and Lodging Association
- Health Communications, Inc. TIPS
- Asociación Nacional de Restaurantes: Pro-Start, ServSafe Alcohol, ServSafe Seguridad Alimentaria
- Certificación del Programa de Capacitación en Alérgenos de Massachusetts
- OSHA 10 horas - General

Opciones después de la escuela secundaria

Los programas (Chapter 74) aprobados por el Estado ofrecen la capacitación precisa que se necesita para un empleo de nivel inicial. Estas son algunas de las oportunidades profesionales en el campo de la gestión de hostelería.

Diploma de escuela secundaria (high school)

- Agente de reservas
- Anfitrión de entretenimiento en cruceros
- Asociado de recepción de hotel
- Camarero de restaurante

Capacitación adicional o diploma univ. de 2 años (Associate Degree)

- Gerente de comedor
- Gerente de recepción en hotel
- Coordinador de ventas en destinos turísticos

Licenciatura (Bachelor's Degree) (4 años de universidad)

- Director de promociones y marketing en casino
- Director general o propietario de hotel
- Director de gimnasio o centro de salud
- Director de Ventas

Preguntas para el programa que estás considerando

1. ¿Qué experiencias laborales les ofrece a los estudiantes, en la escuela o con un empleador?
2. ¿Cuáles son algunos de los pasos siguientes que suelen dar los graduados de este programa y qué apoyo les brindan para llegar ahí?

Aprende las diferencias entre los programas (Chapter 74) aprobados por el estado y los programas locales:

http://www.doe.mass.edu/ccte/cvte/cte-families/state-vs-local.html

MASSACHUSETTS DEPARTMENT OF ELEMENTARY AND SECONDARY EDUCATION

FEDERATION FOR CHILDREN WITH SPECIAL NEEDS