Resumo dos programas aprovados pelo Estado (Capítulo 74)

Gerenciamento de hotelaria

O gerenciamento de hotelaria combina a parte comercial, o apoio ao consumidor e a criatividade do setor de alimentos e bebidas, e de hotelaria.

O que os estudantes aprendem e fazem

O programa de gestão de hotelaria fornece uma formação ampla e prática para trabalhos no setor, tal como serviços de alimentos e bebidas e no setor hoteleiro. Os estudantes de gestão de hotelaria aprendem boas práticas relativas à saúde e segurança, higiene, atendimento ao cliente, vendas e marketing, planejamento de menus, gestão de restaurantes, serviço de banquetes e *catering*, operações turísticas, reserva e gestão de salas, assuntos domésticos, proteção e gestão de instalações.

Através da aprendizagem na sala de aula e de experiências de trabalho supervisionadas, os estudantes aprendem aspectos básicos relacionados com a gestão de gastos, marketing e vendas, bem como o controle do inventário e a gestão de funcionários.

Os estudantes do programa de gestão de hotelaria devem cumprir os mesmos padrões acadêmicos elevados que os colegas em outros programas do ensino médio/secundário. Esses padrões são estabelecidos pelo Estado de Massachusetts. O programa também oferece um reforço adicional de matemática e da língua inglesa, entre outras áreas acadêmicas.

Licenças e certificações

O programa prepara os estudantes para obterem credenciais reconhecidas pela indústria e, de forma geral, eles podem completar uma ou mais credenciais antes de terminarem o ensino médio.

- Primeiros socorros, Ressuscitação Cardiopulmonar (RCP), Desfibrilador Externo Automático (DEA)
- Programa de Gerenciamento da American Hotel and Lodging Association
- Certificação TIPS da Health Communications, Inc.
- National Restaurant Association: Certificações Pro-Start e ServSafe em álcool e segurança de alimentos
- Certificação de treinamento sobre alergênicos de MA
- OSHA 10 horas, Geral

Opções após a escola secundária

Os programas aprovados pelo Estado (Capítulo 74) oferecem formação específica e necessária para entrar como iniciante no mercado de trabalho. Alguns exemplos em carreiras em gerenciamento de hotelaria:

Diploma de ensino médio/ secundário (*high school*)

- Agente de reservas
- Anfitrião de entretenimento em cruzeiros
- Recepcionista de hotel
- Garçom de restaurante

Formação adicional ou título universitário de dois anos (Associate Degree)

- Gerente de refeitório
- Gerente do balcão de informação do hotel
- Coordenador de vendas de resort

Bacharelado (curso universitário de 4 anos)

- Gerente de promoção e marketing de cassino
- Gerente geral ou dono de hotel
- Diretor de local de spa e bem-estar
- Gerente de vendas

Perguntas sobre o programa em consideração

1. **Que experiência de trabalho é oferecida aos estudantes, tanto na escola como com um empregador?**
2. **Quais são os passos habituais após a finalização desse programa e que tipo de apoio os estudantes recebem nesse processo?**

Saiba sobre a diferença entre programas apoiados pelo Estado (Capítulo 74) e programas locais:
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