



## ARTE CULINARIO Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

### ARTE CULINARIO Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

#### Título Asociados en Ciencias

Certificado

Título Asociados en Ciencias

Certificado

#### 37.5 Unidades (Arte Culinario)

37.5 Unidades (Arte Culinario)

41-44.5 Unidades (Gestión de Restaurantes)

41-44.5 Unidades (Gestión de Restaurantes)

La industria de la hospitalidad continúa siendo una de las carreras de crecimiento exponencial en California. Hay una demanda de gerentes expertos con dominio de herramientas tecnológicas de hoy y del mañana, para incluir el énfasis en lo “ambiental” y para satisfacer de forma lineal la necesidad de ser impulsado por los principales hoteles y cadenas de restaurantes, así como hoteles privados, clubes y restaurantes.

EMPLEO	SUELDO BASE	PUESTOS DE TRABAJOS PREVISTOS	CRECIMIENTO PREVISTO
--------	-------------	-------------------------------	----------------------

#### Cocinero de Línea

\$10.65/h.-\$22,160

352,100

+15-21%

Preparan, condimentan y cocinan platos de comida tales como sopas, carnes, vegetales o postres en restaurantes. Pueden hacer las órdenes de compra de las provisiones y encargarse de los registros y las cuentas, fijar los precios de los platos del menú o planificar el menú. Inspeccionan y limpian el área donde se prepara la comida, como son el equipo y las superficies de trabajo o en las áreas donde se sirve comida con el fin de ejecutar con la debida seguridad y sanidad en el manejo de la comida.

#### Supervisor de Servicio

##### de Comidas

\$14.09/h.-\$29,320

348,700

+8-14%

Supervisan y coordinan directamente las actividades de los trabajadores que se dedican a preparar y servir comidas. Capacitan a trabajadores en la preparación de comida, servicio, sanidad y precauciones de seguridad. Reúnen y efectúan el balance de recibos y desempeñan otras actividades financieras, como el manejo de dinero en efectivo, depósitos y nómina de empleados.

#### Panadero y Repostero

\$11.13/h.-\$23,140

167,600

+6%

Los panaderos y reposteros trabajan en instalaciones (manufactura) de comercios o restaurantes y tiendas de comidas de especialidad. Mezclan y hornean ingredientes para producir panes, panecillos, galletas, pasteles, hogazas de pastelería y otros productos horneados. Su trabajo exige revisar el equipo con el fin de que cumpla la normativa de seguridad y de sanidad; también hacen mantención y limpieza, si procede.

