

Preparar a las personas para el empleo en trayectorias profesionales relacionadas con las familias y las necesidades humanas, como los servicios de restauración y alimentación/bebidas, el alojamiento, los viajes y el turismo, la recreación, el entretenimiento y las atracciones.

Los trabajos en este sector se centran en brindar un excelente servicio al cliente en hoteles, restaurantes, bares, etc. Hay muchos puestos de nivel inicial en este ámbito profesional. Los requisitos educativos varían según el puesto. Las personas que disfrutan trabajando en equipo y se destacan en la atención al cliente suelen elegir esta trayectoria profesional.

INTERESES Y HABILIDADES

Actividades que describen lo que me gusta hacer:

- ☐ Explorar nuevos lugares y actividades
- ☐ Trabajar con personas de todas las edades y orígenes
- ☐ Organizar actividades para que otras personas se diviertan
- ☐ Tener un horario flexible
- ☐ Ayudar a las personas a tomar decisiones
- ☐ Comunicarse con facilidad, tacto y cortesía
- ☐ Aprender sobre otras culturas

Cualidades personales que me describen:

- ☐ Discreto/a
- ☐ Self-motivated
- ☐ Trabaja bien en equipo
- ☐ Extrovertido/a
- ☐ Difícil de enfadar

Materias que me gustan:

- ☐ Lengua y Literatura/Oratoria
- ☐ Idiomas extranjeros
- ☐ Ciencias Sociales
- ☐ Marketing
- ☐ Servicios de alimentació

VÍAS DE CURSOS EN ESTE GRUPO

- Restaurantes y servicios de alimentos y bebidas
- Alojamiento
- Viajes y turismo
- Recreación, diversiones y atracciones



**Distrito Escolar del
Área de Sun Prairie**

El futuro es nuestro...todos los niños, todos los días.

Hostelería y Turismo

Posibles opciones profesionales con requisitos de educación postsecundaria

OPCIONES DE CARRERA DESDE LA HIGH SCHOOL| *Capacitación en el trabajo y/o experiencia mínima*

- Manipulador de equipaje
- Restaurador de muebles
- Recepcionista de hotel
- Decorador de pasteles
- Guía
- Camarero/Camarera
- Conserje
- Auxiliar de comedor
- Cocinero/a de comida rápida
- Agente de aerolínea
- Conserje y limpiador de hoteles/moteles
- Anfitrión/Anfitriona de restaurante

CARRERAS CON CERTIFICACIÓN/TÍTULO ASOCIADO(ASSOCIATE DEGREE)| *Technical College/Junior College*

- Gerente de club
- Gerente de motel/hotel
- Traductor e intérprete
- Organizador de conferencias
- Director de actividades recreativas
- Servicio de catering
- Cocinero/Chef de restaurante
- Supervisor de servicio de alimentos
- Gerente de restaurante
- Administrador de hogar
- Mecánico de reparación de aeronaves
- Personal de cruceros
- Servicios de catering para cruceros

BACHELORS, PREPROFESIONAL O TÍTULO SUPERIOR| *Universidad de 4 años o universidad selectiva de 4 años*

- Archivista
- Historiador
- Gerente de complejo turístico
- Entrenador
- Agente de músicos
- Gerente de teatro
- Técnico en conservación
- Guardabosques
- Traductor e intérprete
- Curador
- Director de actividades recreativas
- Cuidador de zoológico
- Piloto
- Director de cruceros
- Chef de crucero/hotel



GRUPO DE CARRERAS

VÍAS DE CURSO

Ofertas Departamentales de SPASD: Plano de carrera en Hospitalidad

Introducción	Intermedio	Intermedio	Avanzado	Introducción
Alimentos para la hostelería y el turismo				
Alimentos I-Familia, comida y sociedad <u>Course 9210 FCE</u> Guía de Cursos p.71 *Es obligatorio cursar esta materia antes que cualquier otra clase de gastronomía.	Alimentos II-Introducción al servicio de alimentos <u>Curso 9213 FCE</u> Guía de Cursos p.71 *Es obligatorio cursar esta asignatura antes que cualquier otra clase de gastronomía.	Principios de panadería y pastelería <u>Curso 9217FCE</u> Guía de Cursos p.71	**Artes culinarias/ProStart I <u>Curso 9327FCE</u> Semestre 1 <u>Curso 9328FCE</u> Semestre 2 Prerrequisito: Alimentos II: introducción al servicio de alimentos Guía de Cursos p.72	**Artes culinarias / Prostart II, <u>Curso 9329FCE</u> Semestre 1 <u>Curso 9330FCE</u> Semestre 2 Prerrequisito: Artes culinarias I/ProStart I Guía de Cursos p.72
Explorando la industria de los viajes y el turismo <u>Curso 9336FCE</u> Guía de Cursos p.73	Aspectos multiculturales de los alimentos <u>Curso 9326FCE</u> Guía de Cursos p.71			* Hospitalidad / Trabajo basado en el trabajo de Turismo / APRENDIZAJE JUVENIL <u>Curso:7400YAP</u> Guía de Cursos p.73
	Ciencia de los alimentos <u>Curso 8028AGR</u> Guía de Cursos p.36	Ciencia de los alimentos: Desarrollo avanzado de productos <u>Curso 8029AGR</u> Prerrequisito: Food Science Guía de Cursos p.36		
Marketing para la hostelería y el turismo				
Explorando la industria de los viajes y el turismo <u>Curso 9336FCE</u> Guía de Cursos p.73	**Principios de Marketing <u>Curso 6461BUS</u> Semestre 1 <u>Curso 6462BUS</u> Semestre 2 Guía de Cursos p.53		Academia de Marketing Deportivo, de Entretenimiento y Turístico VER LA GUÍA DE	*Trabajo basado en el trabajo de Marketing / APRENDIZAJE JUVENIL <u>Curso: 6381YAP</u>

			CURSOS P.20 PARA LOS CÓDIGOS DEL CURSO	Guía de Cursos p.27
Introducción a Negocios <u>Curso 6325BUS</u> Guía de Cursos p.50				*Trabajo basado en el trabajo de Hospitalidad / APRENDIZAJE JUVENIL <u>Curso: 7400 YAP</u> Guía de Cursos p.27

El número del curso y el número de página (guía del curso) se incluyen en la tabla anterior.

*Los estudiantes que soliciten un curso de Aprendizaje Basado en el Trabajo/Aprendizaje Juvenil deben solicitar una carga lectiva completa. El horario del estudiante se modificará una vez que sea aceptado en el programa y haya conseguido un empleo en el sector. Para obtener más información sobre este programa, comuníquese con su Coordinador de Preparación para la Universidad, la Carrera y la Vida o con su Consejero Escolar.

**Cursos de un año de duración: ¡Es necesario incluir ambos números de curso al solicitar tu clase!

GRUPO DE CARRERAS

CURSOS DE APOYO

Economías
Microeconomía AP
Finanzas personales
Estadística (AP)
Oratoria
Introducción a los negocios/marketing
Derecho empresarial y del consumidor

Cursos de arte
Cursos de banda/orquesta
Cursos de coro
Cursos de idiomas extranjeros
Aplicaciones informáticas
Comunicación empresarial

