



ESCUELA PREPARATORIA CENTURY ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA

Imagina trabajar en la industria de las artes culinarias y hostelería si tus materias favoritas son:
STEM, Artes o Ciencias

RASGOS DE CARÁCTER IMPORTANTES QUE SE DEBEN TENER:



RECONOCIMIENTO
DE APTITUDES



APRECIACIÓN DE
LA DIVERSIDAD



AUTO-
DISCIPLINA



TRABAJO
EN EQUIPO



EVALUACIÓN

MANERAS DE EXPLORAR:

PENSAR

•¿Por qué es importante un buen servicio al cliente? Piensa sobre cómo ha cambiado la industria de los restaurantes con la introducción de sitios de reseñas en línea como Yelp.

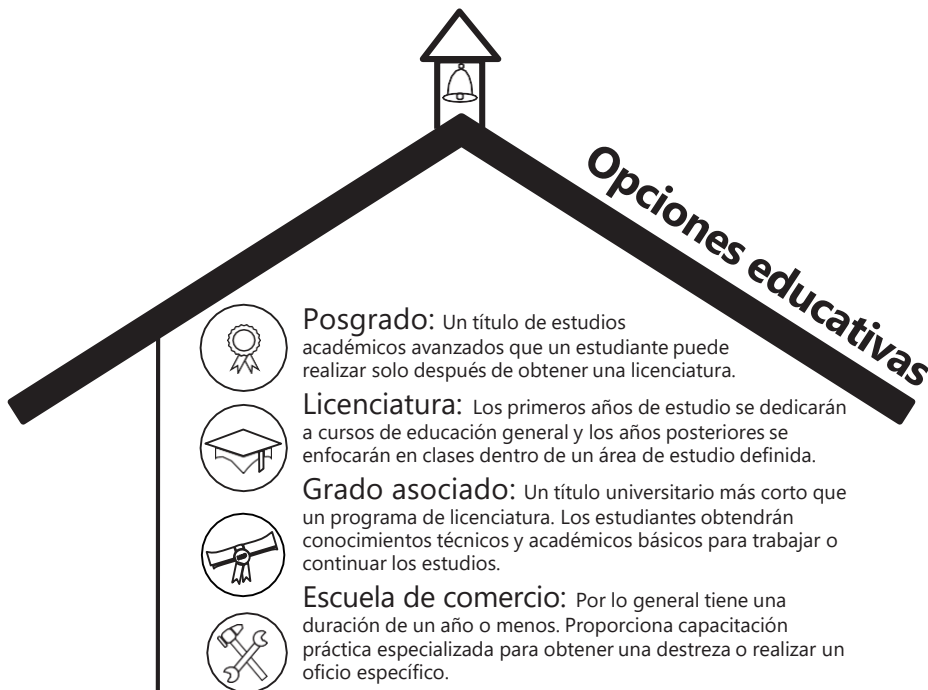
CREAR

•Planifica un menú saludable para tu familia. Recuerda incluir alimentos de una variedad de grupos alimenticios.

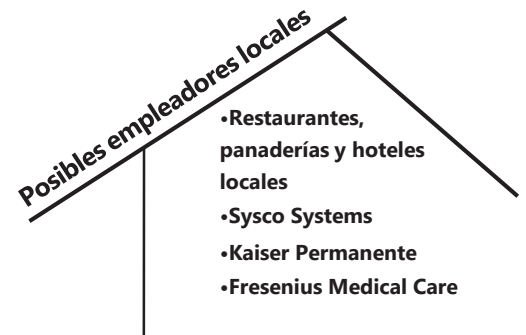
INVESTIGAR

•Tú y tus amigos quieren abrir un puesto de limonada. Calcula todos los costos asociados con la apertura del negocio.

¿Cuánto tendrías que cobrar por la limonada para generar ingresos? ¿De qué otras maneras se puede explorar el área de **ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA?**



PROFESIONES EN ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA	NIVEL DE SALARIO	REQUISITOS EDUCACIONALES
Gte. de productos de alimentos	\$\$	
Gerente o líder de equipo de restaurante	\$\$	
Gerente de juegos (casino)	\$\$\$	
Recepcionista de hotel	\$	
Nutricionista	\$\$\$	
Organizador de eventos	\$\$	
Chef	\$\$\$	



◀◀◀ *Nunca es demasiado pronto para concientizarse, ser elegible y estar preparado para la vida después de la escuela preparatoria.* ▶▶▶