



Opciones profesionales

Un menú de posibilidades

Artes culinarias
Repostería y panadería
Gestión de restaurantes y hostelería



LE CORDON BLEU®



Donde la innovación y la inspiración son los pilares básicos

En Le Cordon Bleu, nuestro enfoque se centra únicamente en la formación culinaria, de repostería y panadería, y hostelera. Nuestras escuelas ofrecen calidad, programas prácticos que combinan las técnicas culinarias clásicas de Le Cordon Bleu con modernas innovaciones y lo último en gastronomía internacional.

Nuestros programas están diseñados para que se sumerja en el mundo culinario y hostelero, donde tendrá la oportunidad de pasar gran parte de su tiempo en la cocina aprendiendo y haciendo lo que le encanta, junto a instructores de cocina profesionales. Las habilidades que enseñan pueden aplicarse a cualquier tipo de cocina, desde la tradicional a la que marca tendencia.

Gracias al seguimiento que realizamos sobre las necesidades de la industria y a nuestra relación con los empleadores, gozamos de reputación en lo que respecta a la formación de estudiantes con las habilidades necesarias para optar a oportunidades profesionales en la industria culinaria y de la hostelería.



Aspiraciones culinarias

Para alguien que siente pasión por la cocina, realizar una carrera culinaria puede ofrecer diversas oportunidades. Comer y preparar buena comida es uno de los grandes placeres de la vida. Las personas van a comer juntas como una forma de conocerse, para hacer negocios, celebrar algo o simplemente para romper con la rutina.

Los profesionales culinarios participan en la preparación, presentación y servicio de todos los tipos de comida y deben poder aplicar sus habilidades básicas en cualquier estilo de cocina, de lo tradicional a lo contemporáneo, de lo elegante a lo informal, y en cualquier variedad étnica o de fusión.

Como profesional culinario, de repostería o panadería, o de la hostelería, podrá trabajar en una diversa selección de establecimientos para comer, hoteles y complejos turísticos en todo el país y el mundo.

Los profesionales de la industria culinaria pueden elegir de entre una variedad de trayectorias profesionales en las artes culinarias, la repostería y panadería o la gestión de restaurantes y hostelería. Los campus de Le Cordon Bleu mantienen una amplia lista de empleadores para dar apoyo a nuestros graduados y ayudarles a encontrar su carrera profesional.

Los títulos y responsabilidades de los puestos de trabajo pueden variar según el nivel de experiencia, el tipo de establecimiento, el estilo de comida y la ubicación. Esta guía sobre la carrera puede darle información general sobre qué implican determinados trabajos y cómo podría pasar el tiempo a medida que comienza y avanza en su carrera.

Aprender el camino.

Posibles opciones profesionales

Nivel inicial

- Cocinero
- Cocinero de línea
- Gerente asistente
- Servicios de catering
- Panadero
- Decorador de pasteles
- Elaborador de repostería
- Confitero
- Gestor de restaurante
- Gerente de recepción
- Ventas
- Maître

Con experiencia laboral adicional

- Chef
- Segundo chef
- Chef personal
- Chef de repostería

Al completar el programa, los graduados deberían contar con las habilidades necesarias para optar a diferentes oportunidades profesionales en la industria culinaria en el nivel inicial. Los diversos títulos de "chef" por lo general se aplican a puestos más avanzados en la cocina profesional (como Segundo chef o Chef ejecutivo). Los graduados no deberían esperar convertirse en chefs al graduarse; más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chefs a medida que ejercen la profesión.

Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.





ARTES CULINARIAS

Los cocineros y chefs son profesionales culinarios cualificados que también pueden ser gerentes. Pueden crear recetas, planificar menús y preparar una amplia variedad de alimentos que incluye todo desde sopas, ensaladas y aperitivos hasta entradas, acompañamientos y postres. También pueden ser responsables de calcular los requisitos de alimentos, pedir muestras de alimentos y dirigir el trabajo del resto del personal de la cocina. En ciertos niveles, la gestión y la contratación pueden ser una parte importante del trabajo. De hecho, los grandes restaurantes pueden tener chefs o cocineros que se dedican en exclusiva a supervisar a otros en la cocina. Las tareas que realizan parecen sencillas sobre el papel, pero hay una gran diferencia en lo que podría ser un día típico dependiendo de donde trabaja cada persona.

En los restaurantes que emplean a varios chefs y cocineros, suele haber muchas estaciones donde trabaja gente en una tarea en particular. Algunos chefs y cocineros se especializan en todo, desde salsas hasta sushi o incluso dulces.

Con el nombre de Chef

Como profesional culinario, puede estar expuesto a una variedad de títulos o designaciones. Todos ellos pueden basarse en factores como la antigüedad en el puesto, el nivel de experiencia, el tipo de educación o formación y el tamaño o la clase de establecimiento de comidas.

Al terminar un programa de formación en artes culinarias, un graduado debería contar con las habilidades necesarias para optar a diferentes oportunidades profesionales en la industria culinaria en el nivel inicial.

Algunos ejemplos de puestos para los graduados son: Cocinero, Cocinero de línea, Asistente de catering, Cocinero de banquetes, Chef de cocina fría, Panadero y Chef de turnos. Los diferentes puestos de “chef” generalmente se aplican a funciones más avanzadas en una cocina profesional (por ejemplo: Segundo chef o Chef ejecutivo). Los graduados no deberían esperar convertirse en chefs al graduarse; más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chefs a medida que ejercen la profesión.

Chef ejecutivo o Jefe de cocina

El Chef ejecutivo, a veces también llamado Jefe de cocina, es por lo general el miembro del personal de servicio de comidas con el rango más alto y tiene gran experiencia en el puesto de chef. Es responsable de las operaciones diarias de una cocina y suele hacer más supervisión que cocinar. Los chefs ejecutivos normalmente supervisan el trabajo de los chefs, segundos chefs, cocineros y otros integrantes de lo que se llama a veces una brigada de cocina. También selecciona y contrata chefs adicionales cuando es necesario.

Planifica menús, determina el tamaño de las porciones y los costes de las comidas, hace los pedidos de suministros de alimentos, coordina el trabajo del personal de cocina y dirige la preparación de platos para asegurarse de que la calidad y la presentación sean uniformes.

En grandes operaciones como cadenas de restaurantes y hoteles, también puede supervisar varias cocinas o ubicaciones dentro de la cadena. En un hotel, podría ser parte del equipo de gestión, junto con el gerente general, el gerente de alimentos y bebidas y quizás uno o más gerentes asistentes.

Segundo chef

El Segundo chef es el segundo al mando, después del Chef ejecutivo y por lo general asume el rol de Chef ejecutivo en su ausencia. El Segundo chef se encarga del acabado y la decoración de platos o

presentaciones especiales. También pueden tener responsabilidades que no están relacionadas con cocinar, como llevar registros de cocina, calcular los tipos y cantidades de alimentos que se necesitan comprar e inspeccionar la cocina con todos sus equipos y utensilios.

Jefe de cocina/Cocinero principal

El jefe de cocina es un cocinero con cierta cantidad de experiencia, especialización o antigüedad en un establecimiento. También se conoce como cocinero principal. Coordina el trabajo del personal de cocina y dirige la preparación

de las comidas. Determina el tamaño de las porciones, planifica menús, hace los pedidos de suministros de alimentos y supervisa las operaciones de la cocina para asegurarse de que la calidad y la presentación de los platos sean uniformes.

Chef, Chef de estación o Cocinero de línea

Los chefs, que también pueden denominarse chef de estación o cocinero de línea, según el empleador, son responsables de la mayor parte de lo que se cocina. Un chef puede ser el único que trabaja en una cocina o podría haber una jerarquía de chefs que lo asisten, con títulos como el de primer cocinero, segundo cocinero, etc. A los chefs de estación también se les denomina por lo que cocinan.

El salsero, en una brigada de cocina tradicional, es responsable de la preparación de todos los caldos y salsas, además de la carne vacuna y las aves. El salsero debe ser conocedor de las diversas mezclas y matices en la creación de salsas finas, ya que esto puede ser un proceso complejo.

Según el tamaño y el tipo de restaurante, también puede haber:

- Chef de entradas (entremetier)
- Chef de pescado (poissonier)
- Chef asador (rôtisseur)
- Chef de parrilla (grillardin)
- Chef de frituras (friturier)

- Chef de verduras (legumier)
- Cocinero de turnos (tournant)
- Chef de platos fríos (garde manger)
- Cocinero de repostería (pâtissier)

Los diversos puestos de “chef” se aplican generalmente a funciones más avanzadas de la cocina profesional (por ejemplo: Segundo chef o Chef ejecutivo). Los graduados del programa de formación en artes culinarias deberían esperar poder optar a oportunidades de nivel inicial y no deberían esperar convertirse en chefs al graduarse: más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chef en el transcurso de sus profesiones. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.



Artes culinarias continuación

Chef aprendiz

Este puesto es una oportunidad para aprender. Por lo general, un aprendiz de chef trabajará como parte de un equipo de cocina, bajo la supervisión de un chef de estación, hasta que obtenga experiencia y entienda los procedimientos y el funcionamiento de una estación o cocina particular. Sus responsabilidades pueden incluir tareas de preparación de platos tales como cortar y picar, además de cocinar.

Chef personal

Los chefs personales planifican y preparan platos en hogares privados para clientes particulares. Suelen comprar los comestibles y suministros que necesitarán y limpiar la cocina después de que se haya servido la comida. En algunos casos, el cliente puede solicitar que el chef también sirva los platos. Los chefs personales también pueden preparar platos en el hogar de un cliente en forma ocasional, por ejemplo, la cena en una pequeña fiesta.

Algunos chefs personales gestionan sus propios negocios. Tienen varios clientes en lugar de únicamente uno. Preparan para ellos una variedad de comidas para una semana completa: en las cocinas de sus clientes, la suya propia o en otra ubicación, según la forma en que deseen establecer su negocio. Por lo general, se entregan al cliente los platos para una semana o éstos se ponen a disposición del cliente para que los retire.

Gestionar varios clientes particulares requiere habilidades organizativas y de gestión del tiempo, además de la pericia para cocinar, pero también ofrece flexibilidad y permite al chef controlar su propia agenda y carga laboral.

Chef investigador

Los chefs con antecedentes en ciencias de los alimentos podrían combinar esos conocimientos con su pericia culinaria en un puesto como chef investigador, probando nuevos productos y equipos

para fabricantes de alimentos, comerciantes, cadenas de restaurantes y otras empresas involucradas en la producción de alimentos. Este tipo de empleo puede implicar desarrollar de recetas, probar nuevas fórmulas y experimentar con el sabor y la apariencia visual de los alimentos preparados.

Estilista de alimentos

Estos profesionales trabajan en estudios fotográficos o en otra ubicación para realizar diseños de revistas y anuncios comerciales de televisión. Preparan recetas y alimentos para “disparos de belleza” en primer plano de la publicidad o páginas editoriales. Para estos fines, la presentación es fundamental: la comida debe parecer hermosa y apetitosa, y mantenerse así bajo las calurosas luces del estudio.

Chef instructor

Es un chef profesional y experimentado que enseña en una escuela culinaria a personas interesadas en dedicarse profesionalmente a ejercer como chefs. Además de enseñar teoría y técnicas culinarias, puede proporcionar a los estudiantes conocimientos y trucos de la industria adquiridos de la experiencia directa.

También pueden darse clases de cocina en lugares como escuelas locales, iglesias, centros comunitarios e incluso sitios de venta minorista de equipos de cocina. Por lo general, las clases que se dan en esas ubicaciones están dirigidas por personas que disfrutan de cocinar pero no tienen la intención de hacerlo profesionalmente.

Servicios de catering

Las empresas de servicios de catering se encargan de suministrar alimentos, bebidas y servicios para funciones y eventos tales como fiestas, bodas, conferencias, salidas corporativas, banquetes, equipos de filmación, etc. Son los responsables de preparar la comida, llevarla al evento, disponerla, servirla y retirarla. Las empresas pequeñas de servicios de catering pueden emplear sólo unos cuantos trabajadores mientras que

las grandes pueden tener un amplio personal. El tamaño del evento para el que se provee la comida puede variar desde un grupo pequeño a cientos o incluso miles de personas.

Crítico culinario

Para escribir sobre alimentos no se requiere ser chef o cocinero, pero un chef con talento para escribir podría plantearse trabajar como colaborador editorial independiente o como parte de la plantilla de la editorial de una revista o periódico. La crítica sobre alimentos incluye todo, desde escribir artículos de recetas o libros de cocina hasta reseñas sobre restaurantes.

Maestro chef

Los chefs pueden terminar su formación y realizar una prueba para obtener un certificado como maestros chefs. Aunque el certificado no es un requisito para acceder al ámbito, puede indicar los logros y conducir a avanzar más y a ocupar puestos mejor pagados.

Los diferentes puestos de “chef” generalmente se aplican a funciones más avanzadas en una cocina profesional (por ejemplo: Segundo chef o Chef ejecutivo). Los graduados del programa de formación en artes culinarias deberían esperar poder optar a oportunidades de nivel inicial y no deberían esperar convertirse en chefs al graduarse: más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chef en el transcurso de sus profesiones. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.



Características personales y profesionales

Además de las aptitudes culinarias, los chefs deberían tener un sentido del sabor y el olfato bien afinado. La capacidad para trabajar bien como parte de un equipo es muy importante ya que el trabajo en equipo es necesario para que la cocina se lleve adelante en forma eficaz y las comidas se elaboren con rapidez. El conocimiento de un idioma extranjero puede ser un incentivo ya que puede mejorar la comunicación con el resto del personal del restaurante, los proveedores y la clientela. Y en cualquier empleo que implique la preparación de alimentos, los conocimientos de sanidad y buena higiene personal lideran la lista de características importantes.

¿Quién da empleo a los profesionales culinarios?

Los chefs y cocineros son necesarios en cualquier lugar en el que se preparen alimentos. Esos sitios pueden ser restaurantes, hoteles, centros turísticos, “spas”, cruceros, clubes de campo, clubes deportivos, centros de congresos, salones de banquetes, corporaciones, instituciones, hogares privados, escuelas, hospitales, cafeterías y restaurantes dentro de tiendas minoristas, entre otros.

Los programas de Artes Culinarias de Le Cordon Bleu se enseñan en todos los campus de Le Cordon Bleu.

Le Cordon Bleu College of Culinary Arts ofrece en línea una Licenciatura en Gestión Culinaria y una Diplomatura Técnica en Gestión de Restaurantes y Hostelería en Le Cordon Bleu.

Le Cordon Bleu College of Culinary Arts ofrece en línea una Licenciatura en Gestión Culinaria en Le Cordon Bleu.

Para conocer las ubicaciones de los campus de Le Cordon Bleu, vea el reverso de la contraportada. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.

¿Preparado para ponerse a cocinar?

Puede hablar con un representante de admisiones o presentar su solicitud en línea las 24 horas. Encontrará información de contacto de cada escuela en el reverso de la contraportada de esta guía sobre la carrera.

Visite Le Cordon Bleu en línea en Chefs.edu



“¿Qué significa querer aprender a cocinar?”

Significa lograr el conocimiento para preparar alimentos procedentes del mar y la tierra.

Significa también la ciencia de la química, en la que se practica lo básico del arte culinario clásico para terminar con un resultado moderno.

Implica que logra una entrada imperativa a un campo como ningún otro, que le permitirá que florezca su pasión y le dará la oportunidad de marcar una diferencia”.

Chef Edward G. Leonard, CMC, AAC

certificado por la AACCC, Chef ejecutivo de Le Cordon Bleu, Restaurants Technique





REPOSTERÍA Y PANADERÍA

Los chefs de repostería y panadería crean y preparan productos horneados y de repostería para entornos como panaderías, restaurantes, hoteles, escuelas, centros turísticos y cruceros. Como crear artículos de repostería y panadería es un arte, la gente empleada en este campo suele necesitar formación formal o experiencia previa. Es esencial entender técnicas fundamentales para crear pasteles, postres y productos horneados innovadores. Pueden requerir a los chefs panaderos y de repostería para preparar masas básicas, hojaldre, masa en láminas, una variedad de panes, incluidos los de levadura, italianos, franceses, de masa fermentada ácida, sin levadura y panecillos, además de bizcochos, galletas, tartas con frutas, masas, pasteles para el té, pasteles decorados, postres, helados, sorbetes, flanes, mousses, flambeados, salsas y cremas, siropes, rellenos y casi cualquier otra creación que desee un cliente de paladar dulce.

El punto justo para chefs de repostería y panaderos

El lado dulce de la industria culinaria es el final del arco iris para las personas con una pasión por crear panes y pasteles deliciosos. Pueden recibir distintas denominaciones según el lugar donde trabajen o según factores como el nivel de experiencia, el tipo de educación o formación, o la antigüedad en el puesto. Un campo apasionante: los profesionales aman lo que hacen.

Al terminar el programa de formación de repostería y panadería, el graduado debería tener las aptitudes necesarias para optar a

oportunidades profesionales en la industria culinaria en el nivel inicial. Los ejemplos de títulos de puestos para graduados incluyen: panadero, cocinero de repostería, decorador de pasteles y elaborador de panes. Los diversos puestos de “chef” se aplican generalmente a funciones más avanzadas de la cocina profesional (por ejemplo: Segundo chef de repostería o Chef ejecutivo). Los graduados no deberían esperar convertirse en chefs al graduarse; más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chefs a medida que ejercen la profesión.

Decorador de pasteles

Los decoradores de pasteles tienen un don artístico y habilidades para el diseño. Utilizan herramientas especiales e ingredientes como crema pastelera y azúcar glasé de colores para crear diseños en cualquier elemento desde los petit fours a grandes pasteles de boda, además de pasteles para ocasiones especiales y pastelillos. También dan formas diversas a pastelillos y pasteles que luego decoran con diseños comestibles de flores y letras, por ejemplo.

Chocolatero

Son artistas capacitados que hacen chocolates individuales a mano. Puede tratarse de chocolates individuales del tamaño de un bocado hasta creaciones elaboradas en chocolate. Debe ser experto en las técnicas de fabricación de chocolates, incluidos fundido, mezcla y moldeado de los diferentes tipos y clases de chocolates, y entender las diferentes reacciones de cada clase de chocolate a diversas circunstancias que pueden alterar su textura y consistencia.

Panadero

Los panaderos usan diversos ingredientes y métodos de mezcla para producir panes, pastelillos y otros productos horneados. Junto con la experiencia para hornear, deberían tener visión para el detalle y destreza en las técnicas de glaseado y decoración. Los panaderos también necesitan saber sobre química aplicada, ingredientes y nutrición, reglamentaciones gubernamentales sobre salud e higiene, conceptos comerciales y procesos de producción.

Los panaderos empleados por establecimientos que venden directamente al consumidor, como panaderías, pastelerías, bollerías, hoteles, restaurantes, cafeterías y departamentos de panadería en tiendas de comestibles, suelen producir sólo cantidades pequeñas de panes, pastelillos y otros productos horneados que se venden en el día. Los que trabajan para fabricantes, por otro lado, producen

grandes cantidades de elementos, para lo cual usan máquinas mezcladoras, hornos y otros equipos para grandes volúmenes.

Chef de repostería

Los chefs de repostería crean una amplia variedad de productos horneados y confituras: todo desde galletas y pasteles hasta chocolates, petit fours, baguettes, tartas, masas de hojaldre ¡y todo lo que se pueda imaginar! Además de ser creativos y conocedores de gustos y sabores en postres, algunos chefs de repostería pueden tener una función administrativa en grandes restaurantes en los que haya un completo personal de repostería.

Asistente de repostería

Ayuda al chef de repostería a crear productos horneados y confituras bajo su supervisión. Después de adquirir una cierta experiencia, el asistente de repostería puede pasar al puesto de chef de repostería donde puede ser responsable de crear una gran variedad de pastelillos y productos horneados y posiblemente de supervisar o formar personal.

Elaborador de repostería

Tienen un don artístico y habilidades para el diseño. Utilizan herramientas especiales e ingredientes como crema pastelera y azúcar glasé de colores para crear diseños en cualquier elemento desde los petit fours a grandes pasteles de boda, además de pasteles para ocasiones especiales y pastelillos.

También dan formas variadas a los pasteles y pastelillos que luego se decoran con diseños comestibles de flores y letras, por ejemplo.

Chef de estación/de repostería

En algunos grandes restaurantes, un cocinero de repostería (pâtissier) puede tener responsabilidades en una sola estación dentro de una cocina con varios chefs de estación, cada uno responsable de preparar un elemento en particular que se servirá a los clientes. El pâtissier es el encargado de preparar los pastelillos y postres que se sirven durante una comida o al final de ella.

Confitero

Los confiteros preparan toda clase de dulces del tamaño de un bocado. El espectro incluye desde confites duros, malvaviscos y dulces de gelatina hasta regaliz, toffee y chocolates.

Los diferentes puestos de “chef” generalmente se aplican a funciones más avanzadas en una cocina profesional (por ejemplo: Chef de repostería o Chef de estación). Los graduados del programa de formación en repostería y panadería deberían esperar poder optar a oportunidades de nivel inicial y no deberían esperar convertirse en chefs al graduarse: más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chef en el transcurso de sus profesiones. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.



Repostería y panadería continuación

Saludo a la excelencia

Le Cordon Bleu y sus estudiantes han sido galardonados con gran cantidad de prestigiosos honores, entre ellos:

- Medallas Olímpicas Culinarias Internacionales
- Federación Culinaria Americana Medallas de la Convención Nacional
- Medallas de Equipos de Estudiantes y Profesionales del Tazón de Conocimiento de la Federación Culinaria Americana
- Educador del Año de la Red Internacional de Educadores de Servicios de Comidas (FENI)
- Mejor Chef Joven de los EE. UU. de la Confrerie de la Chaîne des Rotisseurs
- Medallas de Oro y Plata en la Competencia del Pastelillo Más Dulce de la Tierra de Walt Disney's World
- Postulantes a la Sociedad de Les Amis d'Escoffier
- Postulantes a la Academia Americana de Chefs
- Medallas de Oro, Plata y Bronce en las Competencias Regionales de la Federación Culinaria Americana

Propietario

Si alguna vez ha ido a lo que puede haber llamado “esa bella pequeña pastelería”, “la anticuada tienda de dulces” o “la panadería donde venden pan fresco y delicioso”, sabe que ha estado en un lugar muy especial. Esas pequeñas tiendas nacen de la pasión de los chefs de repostería y panaderos cuyo sueño de toda la vida puede haber sido tener su propio lugar y hacer exactamente lo que desean. Por lo general, tienen nombres y decorados muy imaginativos y una atmósfera íntima donde uno “se siente bien”. Pero no hay reglas: como propietario, usted decide. Y la mayoría de los propietarios de tiendas de repostería y panaderías las manejan como un establecimiento único en su género.

Características personales y profesionales

Los diversos puestos que entran en la denominación de repostería y panadería requieren una variedad de experiencia especializada, además de conocimiento y habilidades esenciales en forma generalizada. La mayoría de las personas en estos puestos son competentes en horneado, glaseado y decorado y deben ser capaces de seguir instrucciones con precisión, ya que cada establecimiento puede tener sus propias recetas patentadas que deben seguirse en forma estricta para poder mantener la consistencia y la calidad que sus clientes esperan.

Con frecuencia, las personas a las que atraen los puestos de repostería y panadería tienen un don artístico, un paladar crítico y visión para el detalle. Deben también saber jugar en equipo y comunicarse bien con los demás. El conocimiento de sanidad y buena higiene personal también es importante para cualquiera que prepare alimentos que otras personas van a consumir.

Los graduados deberían esperar optar a oportunidades profesionales en la industria culinaria a nivel inicial. Los diversos puestos de “chef” se aplican generalmente a funciones más avanzadas de la cocina profesional (por ejemplo: Chef de repostería o Chef de estación). Los graduados del programa de formación en repostería y panadería deberían esperar poder optar a oportunidades de nivel inicial y no deberían esperar convertirse en chefs o propietarios al graduarse: más bien se los alienta a trabajar para convertirse en chef o propietario en el transcurso de sus profesiones. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.



¿Quién da empleo a profesionales panaderos y de repostería?

Las personas con talento artístico y experiencia para preparar pastelillos, dulces y panes pueden trabajar en panaderías, tiendas de pan, cafeterías, pastelerías, restaurantes, centros turísticos, hoteles, cruceros, escuelas y departamentos de panadería en tiendas de comestibles. También pueden conseguir que los contraten empresas fabricantes de alimentos y dulces.

Los programas de Repostería y Panadería de Le Cordon Bleu se enseñan en todos los campus de Le Cordon Bleu.

Para conocer las ubicaciones de los campus de Le Cordon Bleu, vea el reverso de la contraportada.
Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.



*“Realmente deseaba contar con
Le Cordon Bleu en mi currículum”.*

Allison Schroeder

Chef Instructora

Graduada en 2001, Le Cordon Bleu College of Culinary Arts

¿Preparado para ponerse a cocinar?

Puede hablar con un representante de admisiones o presentar su solicitud en línea las 24 horas. Encontrará información de contacto de cada escuela en el reverso de la contraportada de esta guía sobre la carrera.

Visite Le Cordon Bleu en línea en Chefs.edu





GESTIÓN DE RESTAURANTES Y HOSTELERÍA

Es el lado comercial del mundo culinario. Los profesionales de la gestión se ocupan del negocio en las oficinas y en la parte de cara al público con los clientes, más que en la cocina. El ámbito incluye establecimientos que no sirven únicamente comida sino también los que sólo proporcionan alojamiento, y otros como grandes hoteles y cadenas que tienen al menos un restaurante y con frecuencia varios en las instalaciones.

En la mayoría de los casos, las responsabilidades básicas son similares, pero varias funciones laborales pueden superponerse o estar reunidas en un puesto dependiendo del tipo de establecimiento y su tamaño. Por ejemplo, en un restaurante pequeño, el administrador puede ser responsable de ciertas actividades que en una operación más grande se dividirían entre el chef ejecutivo, un gerente de alimentos y bebidas, un gerente de restaurante, un gerente de hotel y un gerente asistente. En otras palabras, dependiendo del lugar en el que trabaje, podría tener un área estrictamente definida de responsabilidad u ocupar varias de ellas. Por esa razón, puede encontrar útil leer sobre varias de las posiciones que se mencionan aquí para entender mejor lo que cada trabajo podría demandar, dependiendo del empleador.

A su servicio

Los profesionales de la gestión de hoteles y restaurantes se aseguran de que cada cliente reciba un trato especial. Son anfitriones cordiales, inteligentes hombres y mujeres de negocios, y son quienes resuelven los problemas, asegurándose de que cada huésped tenga una experiencia positiva y agradable mientras visita el establecimiento. La industria tiene un rango de nombres de puestos, pero todo buen administrador sabe que sus clientes tienen muchas opciones y, por eso, aprecian a los que eligen sus establecimientos.

Al terminar el programa de formación en gestión de restaurantes y hostelería, el graduado debería tener las habilidades necesarias para optar a oportunidades profesionales en la industria culinaria y de la hostelería en el nivel inicial. Estos son algunos ejemplos de puestos de trabajos para graduados: Supervisor de recepción, Gerente asistente, Aprendiz de gerente, Conserje, Sommelier y Coordinador de eventos. Se alienta a que los graduados trabajen para lograr puestos de gestión superiores a lo largo del ejercicio de sus profesiones.

Profesional certificado en Gestión de Servicio de Comidas (FMP)

Los gerentes de restaurantes pueden elegir obtener este certificado porque significa un reconocimiento a sus logros profesionales. La Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes entrega la designación FMP a gerentes que logran cierta calificación en un examen escrito, realizan una serie de cursos que cubren una gama de temas de gestión de servicio de comidas y cumplen con los estándares de experiencia laboral en el ámbito.

Gerente

Los gerentes dirigen y forman al personal y son responsables de las operaciones diarias de un restaurante, hotel, pastelería o departamento de repostería dentro de una operación más grande. Se aseguran de que el negocio marche sin dificultades, que el servicio sea puntual y cortés, que se resuelvan las quejas y problemas, y que se cumplan los pedidos de los clientes.

Gerente asistente

Es la persona que ayuda a llevar adelante las operaciones diarias de un hotel, restaurante, pastelería o panadería. En hoteles grandes, puede haber varios gerentes asistentes a cargo de diferentes áreas tales como administración, seguridad o instalaciones recreativas. Sin embargo, en hoteles más pequeños, esas responsabilidades pueden combinarse en un solo puesto.

Gerente de catering

Son lo que disponen los servicios de comidas para las salas de reuniones y de congresos en un hotel. Coordinan los menús, los costes y las necesidades de personal para banquetes, fiestas y eventos con los planificadores de reuniones y congresos o clientes particulares.

Gerente de alimentos y bebidas

Es el responsable de supervisar todas las operaciones de servicios de comidas que mantiene el hotel para el que trabaja. Junto con el Chef ejecutivo coordina

menús para los restaurantes del hotel, salones de cócteles y las operaciones de servicio de habitaciones, supervisa el pedido y suministro de alimentos, servicio directo y contratos de mantenimiento dentro de las cocinas y áreas de comedores, y gestiona los presupuestos de servicio de comidas.

Gerente de restaurantes o Gerente de servicio de comidas

Un gerente de restaurante sabe que es bueno para el negocio hacer felices a los clientes. Su trabajo es hacer que todo marche sin inconvenientes en el comedor o en la parte de cara al público del establecimiento. Supervisa al personal del comedor para asegurarse de que el servicio sea puntual y cortés. Además, controla los pedidos en la cocina, y trabaja con el chef para remediar cualquier retraso en el servicio. Ocasionalmente, puede detenerse junto a una mesa para saludar o preguntar a los comensales si están disfrutando de la comida. Muchas personas valoran la atención personal y esto da al gerente una oportunidad para encargarse de cualquier insatisfacción que pudieran tener los clientes.

Propietario de restaurante

Cualquiera que desee ser dueño de su propio restaurante es libre de hacerlo: pero suele ser una idea inteligente tener experiencia o formación en el campo, o asociarse con alguien que las tenga. Los propietarios toman decisiones sobre cada

aspecto de su restaurante. Determinan el tipo y la calidad de la comida, la decoración, el nivel de servicio, los horarios de apertura, el personal y cualquier otro detalle que apunte a gestionar en forma exitosa un restaurante.

Maître

El Maître supervisa el salón comedor en establecimientos para comer de calidad y actúa como anfitrión recibiendo a los clientes, acompañándolos a sus mesas y ofreciéndoles los menús.

Algunos de los puestos ya mencionados se aplican a funciones más avanzadas en un entorno profesional. Los graduados de un programa de formación en gestión de restaurantes y hostelería deberían esperar optar a puestos de nivel inicial y no deberían esperar comenzar en puestos más avanzados al graduarse: más bien se los alienta a trabajar en pos de avanzar en la industria a medida que ejercen la profesión. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.



Gestión de restaurantes y de hostelería continuación

Dar algo a cambio a la comunidad

Le Cordon Bleu, su cuerpo docente y estudiantes se enorgullecen de apoyar a diversas entidades de caridad y grupos de apoyo nacionales y locales. Entre ellos:

- ACF Chef & Child
- AIDS Seacoast Response
- US Navy Adopt A Ship
- After School All Stars
- Chefs for Kids, Inc.
- March of Dimes
- Meals on Wheels Association of America (MOWAA)
- Odyssey Lifestyle
- Opportunity Village
- La Casa de Ronald McDonald
- Share Our Strength's Taste of the Nation
- United Service Organization
- Taste of the NFL

Gerente general

Es el encargado del funcionamiento global de un hotel. Establece los precios de las habitaciones, asigna fondos a cada departamento, aprueba gastos y garantiza los estándares esperados del servicio de invitados, decoración, limpieza y mantenimiento, calidad de los alimentos y organización de banquetes, dentro de las pautas establecidas por los dueños o ejecutivos del hotel o la cadena. Los gerentes que trabajan para cadenas también pueden organizar y proveer de personal a un hotel recién construido, restaurar un hotel de más antigüedad o reorganizar un hotel o motel que no está funcionando con éxito.

Gerente de hotel

Es la persona responsable de las operaciones diarias de un hotel. En las propiedades de mayor tamaño, como cadenas, puede haber uno o más gerentes hoteleros que ayuden al gerente general, y dividan su tiempo con frecuencia entre las operaciones de alimentos y bebidas y los servicios de habitaciones o alojamiento. Un gerente por lo menos, ya sea el general o el del hotel, estará de guardia 24 horas al día para resolver problemas o emergencias.

Gerente de recepción

Este gerente trabaja a la vista de los clientes (de cara al público) en un hotel o restaurante, coordinando reservas y asignaciones de habitaciones o mesas. Su trabajo es asegurarse de que se trate a los clientes con cortesía, que se resuelvan las quejas y problemas, y que se cumpla con los pedidos de servicios especiales. También son responsables de formar y dirigir al personal que trabaja de cara al público.

Gerente de servicios de congresos

En un hotel de gran tamaño, será la persona que coordine las actividades de varios departamentos en los que se celebrarán reuniones, congresos y eventos especiales. Se reúne con representantes de grupos u organizaciones para planificar la cantidad de habitaciones que se deben

reservar, la configuración deseada del espacio de reunión y los servicios de banquetes. Durante la reunión o evento, resuelve problemas inesperados y controla actividades para asegurarse de que todos los departamentos están cumpliendo con sus responsabilidades para la satisfacción del grupo.

Supervisor

Los supervisores se encargan de inspeccionar y dirigir a los empleados que trabajan para ellos en un restaurante, hotel, pastelería o departamento de repostería dentro de una operación. Se aseguran de que todos están cumpliendo con sus tareas en forma satisfactoria y ayudan a resolver los problemas que puedan surgir. Según el establecimiento, un supervisor también puede tener responsabilidades administrativas adicionales.

Gerente de juegos de azar

El área de juegos es una zona especializada y puede superponerse a la industria de la hostelería, pero también requiere conocimientos muy específicos de la industria de los juegos de azar. Estos gerentes tienen experiencia en la industria de los casinos. Organizan, dirigen, controlan o coordinan operaciones de juegos en un casino y formulan políticas de apuestas para su área de responsabilidad. Las personas en estos puestos suelen tener educación o formación superior a la escuela secundaria y experiencia laboral en una ocupación relacionada.

Algunos de los puestos ya mencionados se aplican a funciones más avanzadas en un entorno profesional. Los graduados de un programa de formación en gestión de restaurantes y hostelería deberían esperar optar a puestos de nivel inicial y no deberían esperar comenzar en puestos más avanzados al graduarse: más bien se los alienta a trabajar en pos de avanzar en la industria a medida que ejercen la profesión. Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.

Características personales y profesionales

Liderazgo, aspecto profesional, iniciativa y autodisciplina son cualidades importantes para los gestores de restaurante y de hoteles. Tienen que resolver problemas, ser capaces de coordinar un amplio abanico de actividades y permanecer tranquilos y flexibles bajo presión. Además, deben tener buenas aptitudes comunicativas con el fin de poder comunicarse eficazmente con una variada clase de clientes habituales, además de trabajadores y proveedores. Son necesarias también habilidades informáticas para hacer reservas, facturar, hacer pedidos de suministros y la mayoría de las tareas relacionadas con llevar adelante un restaurante o un hotel.

¿Quién da empleo a gerentes de restaurante y de hoteles?

Los gerentes de restaurantes y de hoteles trabajan en una amplia gama de establecimientos que pueden incluir restaurantes, hoteles, centros turísticos, spas, cruceros, clubes de campo, clubes deportivos y centros de congresos. Las grandes cadenas de hoteles y moteles suelen tener extensos programas progresivos de formación y pueden ofrecer a los gerentes la oportunidad de trasladarse a otras ubicaciones dentro de la cadena o a la oficina central. De hecho, estar dispuestos a reubicarse suele ser un requisito para avanzar a puestos con mayores responsabilidades. Hay empleos en todo el país, pero las grandes ciudades y áreas turísticas proporcionan más oportunidades para puestos con comedores de servicio completo.

Le Cordon Bleu College of Culinary Arts ofrece un programa en línea de Gestión de Restaurantes y Hostelería. Los programas varían según el centro donde se impartan.

Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.

¿Preparado para ponerse a cocinar?

Puede hablar con un representante de admisiones o presentar su solicitud en línea las 24 horas. Encontrará información de contacto de cada escuela en el reverso de la contraportada de esta guía sobre la carrera.

Visite Le Cordon Bleu en línea en Chefs.edu

“Todos los días me levanto y voy a trabajar, y me encanta lo que hago”.

Chris Allen

Graduada en 2001, Le Cordon Bleu College of Culinary Arts

“Ha sido simplemente un gran cambio de profesión... para mí. Me encanta”.

Karianne Kenyon

Graduada en 2004, Le Cordon Bleu College of Culinary Arts

“La escuela de cocina fue el comienzo de un camino que me ha llevado a lugares a los que nunca pensé que llegaría en mi vida”.

Laura Slama

Graduada en 2003, Le Cordon Bleu College of Culinary Arts

“Nunca creí, ni en un millón de años, que estaría donde hoy me encuentro... todo gracias a la escuela de cocina”.

Homaro Cantu

Graduada en 1995, Le Cordon Bleu College of Culinary Arts





“Convertirse en profesional culinario es una experiencia gratificante”.

Kirk T. Bachmann M.Ed., CEC., AAC
Vicepresidente de Asuntos Académicos
de Le Cordon Bleu

Un pasaporte internacional desde 1895

El nombre de “Cordon Bleu” se remonta a los tiempos del rey Enrique III y la Orden del Espíritu Santo que fundó en 1578. Sus reuniones se hicieron legendarias por los fastuosos banquetes, y a sus miembros, que usaban medallones colgados de una cinta azul, los llamaron los Cordon Bleus. El nombre se convirtió en sinónimo de pericia e innovación.

La escuela de cocina original de Le Cordon Bleu abrió en París en 1895. Actualmente, existen 30 escuelas en todo el mundo con estudiantes y antiguos alumnos con los bagajes culturales más diversos. Todavía se siguen como guía los principios establecidos por la escuela original: formación práctica, instructores con experiencia, ingredientes de calidad, demostraciones informativas y técnicas innovadoras.

En la actualidad, Le Cordon Bleu lidera una nueva era educativa en artes culinarias, repostería y panadería, y en gestión de restaurantes y hostelería, que combina técnicas europeas clásicas con la tecnología y la formación contemporánea de los Estados Unidos. Como resultado, a los estudiantes se les presentan oportunidades para adquirir los conocimientos y habilidades necesarias en el mundo culinario, de la repostería y panadería y de la hostelería.

En reconocimiento de sus logros, cada graduado recibe el codiciado Diplôme de Le Cordon Bleu, además de su título de especialización, certificado o diploma.



Servicios profesionales

Los especialistas en Servicios profesionales de los campus de Le Cordon Bleu se dedican a ayudarlo a prepararse para su carrera profesional en las industrias culinaria y de hostelería. Ya sea usted un estudiante actual, un graduado reciente o un antiguo alumno con muchos años de experiencia laboral, puede obtener asistencia de servicios profesionales continuos. Esto significa que siempre que esté preparado para cambiar de empleador o promocionar en su empleo actual, estamos preparados para brindarle la orientación que lo ayudará a tener éxito. Mientras sea estudiante, lo ayudaremos en su búsqueda de empleo de tiempo parcial y de un empleador para las prácticas externas.

Mientras sea estudiante y después de graduarse, nuestro personal de servicios profesionales trabajará con usted en forma personal, para ofrecerle un abanico de servicios que lo apoyen en sus esfuerzos de planificación profesional. Podemos ayudarlo a prepararse para el proceso de entrevistas. Le sugeriremos formas de mejorar su currículum, trabajaremos para que tenga habilidades para las entrevistas y lo ayudaremos en estrategias y redes de búsqueda laboral.

También podemos organizar ferias de profesiones y empleos con empleadores en las industrias culinaria y de la hostelería. Nuestra fuerte red de relaciones industriales

puede presentarle oportunidades en toda Norteamérica para ayudarlo a obtener una profesión gratificante.

Asistencia en la búsqueda de empleo

Servicios profesionales se dedica a ayudarlo en su búsqueda de empleo y a que pueda dedicarse a una profesión apasionante. Como se describió, los servicios que ofrecemos para ayudarlo a lograrlo son, entre otros:

- orientación con entrevistas, currículum y redes;
- red de empleadores en toda la nación;
- asistencia continua en la búsqueda de empleo;
- programas de prácticas externas;
- ferias de profesiones y empleos.

Servicios financieros

Está disponible para todos nuestros estudiantes la planificación del pago de matrícula, y el departamento de servicios financieros trabajará con usted en forma individual para asegurarse de que reciba toda la financiación a la que tiene derecho. Participamos en una variedad de programas de ayuda financiera para beneficio de nuestros estudiantes y podemos ayudarlo en el proceso de presentación de la solicitud. Hay ayuda financiera disponible para quienes cumplen con los requisitos, y alentamos a nuestros estudiantes a que la soliciten lo antes posible una vez que se hayan inscrito, para disponer del tiempo suficiente para el proceso de presentación de la solicitud.

Oportunidades de becas

Le Cordon Bleu ofrece varias becas a alumnos cualificados de diversa procedencia y circunstancias. Para aquellos a quienes les encanta competir, pueden poner a prueba sus aptitudes contra otros que comparten su pasión y competir por una beca.

Instructores profesionales y cuerpo docente

Nuestras clases las imparten profesionales de las industrias culinaria y de la hostelería. Usted tendrá la oportunidad de pasar un tiempo importante en la cocina absorbiendo su experiencia: observará mientras los profesionales demuestran cada técnica y después intentará reproducirla guiado por ellos. Esta formación práctica esencial comienza el primer día. Además, puede adquirir experiencia del mundo real en el restaurante de su escuela, atendido por estudiantes*, que está abierto al público.

Nuestras escuelas de Sacramento, Seattle y St. Louis no tienen restaurante en el campus.

Admisiones

Su primer contacto en una escuela será con uno de nuestros Representantes de admisiones. Estarán encantados de responder a cualquier consulta que tenga sobre la escuela y las futuras oportunidades profesionales. Nuestras escuelas admiten a personas que demuestran compromiso y el deseo de convertirse en profesionales de la industria del servicio de comidas.



Datos sobre la industria culinaria y de restaurantes

Las industrias culinaria y de hostelería ofrecen una amplia gama de oportunidades interesantes: a la vuelta de la esquina o en otro lugar del mundo. Atraen a personas creativas y con talento de todo tipo con el objetivo común de construir sus profesiones en torno a la preparación y la presentación de gloriosas comidas.

“La creatividad es un sello de los chefs profesionales. El mercado actual ofrece más opciones que nunca. A medida que continúa creciendo la propensión hacia lo saludable, ha tomado impulso la tendencia a elegir alimentos acordes a la filosofía personal de cada uno. Mientras el interés en los alimentos y en las artes culinarias crece, los consumidores conocen cada vez mejor la comida que consumen, y los chefs están poniendo su talento en el trabajo en pos de cumplir con las demandas de platos que siguen esas tendencias”.

Dawn Sweeney

Presidente y Directora Ejecutiva de la Asociación Nacional de Restaurantes

¿Lo sabía?

La industria culinaria y de restaurantes es el empleador más grande del país (fuera del gobierno): se calcula que emplea a trece millones de personas.

Los 945.000 restaurantes del país deberían alcanzar los 580 mil millones de dólares en 2010.

Durante la siguiente década, se espera que se generen 1,3 millones de trabajos en la industria culinaria. Se pronostica un avance del 2,5% en las ventas de la industria de restaurantes para 2010 y el equivalente al 4% del producto bruto interno de los EE. UU.

Se espera que el impacto económico global de la industria de restaurantes supere los 1,5 billones de dólares en 2010.

Cada dólar que gastaron los consumidores en los restaurantes generó 2,05 dólares adicionales gastados en nuestra economía nacional.

Cada dólar adicional que se gasta en restaurantes se generan 0,82 dólares adicionales en ganancias en los hogares en toda la economía.

Cada 1 millón de dólares adicional en ventas se generan 34 puestos de trabajo para la economía. En un día común en los Estados Unidos en 2010, 130 millones de personas serán clientes de un servicio de comidas.

Los establecimientos de comidas y bebidas emplean a más gerentes pertenecientes a minorías que cualquier otra industria.

Está previsto que el número de gerentes de la industria de alimentos aumente un 8% de 2010 a 2020.

Fuente: Libro de Datos de Bolsillo de la Industria de Restaurantes de la Asociación Nacional de Restaurantes 2010, restaurant.org/research/facts.

Le Cordon Bleu no garantiza empleo ni salario.





LE CORDON BLEU®

¿Listo para comenzar?

¡Encuentre la trayectoria profesional adecuada para usted! Los Representantes de admisiones en los campus de Le Cordon Bleu están aquí para ayudarlo a comenzar. Llame a cualquiera de nuestras escuelas para averiguar cómo puede recibir formación en artes culinarias, repostería y panadería o gestión de restaurantes y hostelería.

Atlanta, GA

1927 Lakeside Parkway
Tucker, GA 30084
866.315.CHEF [2433]
Chefs.edu/Atlanta

Austin, TX

3110 Esperanza Crossing, Suite 100
Austin, TX 78758
888.553.CHEF [2433]
Chefs.edu/Austin

Boston, MA

Instituto Superior privado con carreras de dos años de duración
215 First Street
Cambridge, MA 02142
888.522.8550
Chefs.edu/Boston

Chicago, IL

361 West Chestnut
Chicago, IL 60610
877.828.7772
Chefs.edu/Chicago

Dallas, TX

11830 Webb Chapel Road, Suite 1200
Dallas, TX 75234
866.461.CHEF [2433]
Chefs.edu/Dallas

Las Vegas, NV

1451 Center Crossing Road
Las Vegas, NV 89144
866.450.CHEF [2433]
Chefs.edu/Las-Vegas

Los Angeles, CA

521 East Green Street
Pasadena, CA 91101
888.900.CHEF [2433]
Chefs.edu/Los-Angeles

Miami, FL

3221 Enterprise Way
Miramar, FL 33025
866.762.CHEF [2433]
Chefs.edu/Miami

Minneapolis/St. Paul, MN

1315 Mendota Heights Road
Mendota Heights, MN 55120
800.528.4575
Chefs.edu/Minneapolis-St-Paul

Orlando, FL

8511 Commodity Circle
Orlando, FL 32819
866.622.CHEF [2433]
Chefs.edu/Orlando

Pittsburgh, PA

717 Liberty Avenue
Pittsburgh, PA 15222
800.432.CHEF [2433]
Chefs.edu/Pittsburgh
Inscripción #02-01-1622T

Portland, OR

600 SW 10th Avenue, Suite 500
Portland, OR 97205
888.848.3202
Chefs.edu/Portland

Sacramento, CA

2450 Del Paso Road
Sacramento, CA 95834
916.830.6220
Chefs.edu/Sacramento

San Francisco, CA

California Culinary Academy
350 Rhode Island Street
San Francisco, CA 94103
800.229.CHEF [2433]
Chefs.edu/San-Francisco

Scottsdale, AZ

8100 E. Camelback Road, Suite 1001
Scottsdale, AZ 85251
800.848.CHEF [2433]
Chefs.edu/Scottsdale

Seattle, WA

360 Corporate Drive North
Tukwila, WA 98188
866.863.2580
Chefs.edu/Seattle

St. Louis, MO

7898 Veteran's Memorial Parkway
St. Peters, MO 63376
866.863.2061
Chefs.edu/St-Louis

Online

888.557.4222
Chefs.edu/Online



LE CORDON BLEU®

2895 Greenspoint Parkway, Suite 600 | Hoffman Estates, IL 60169

¡Únase a la Comunidad de Le Cordon Bleu!



Chefs.edu