



TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING FOR TOURISM

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO Y HOSPITALIDAD

ÉNSEIGNEMENT ET FORMATION TECHNIQUES ET PROFESSIONNEL POUR LE TOURISME ET HÔTELLERIE

2015

**Catalogue of the Greater Caribbean
Catálogo del Gran Caribe
Catalogue de la Grande Caraïbe**

certifica



Con profundo agradecimiento a la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD) por financiar este estudio.

Región: El Caribe

Nombre del Proyecto: Formación para Carreras en Turismo Sostenible

Organismo de Financiación: Agence Française de Développement (AFD) -Agencia Francesa de Desarrollo-

Título de los Servicios de Consultoría: Estudio en Educación y Formación Técnica y Profesional (EFTP) en Turismo en el Gran Caribe.

Fecha de realización: octubre 2014 a abril 2015

Este proyecto es una iniciativa de la Asociación de Estados del Caribe (AEC) en colaboración con la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD), y está diseñado como un enfoque proactivo para producir documentación y proporcionar recomendaciones para estrategias y procedimientos que fortalezcan las capacidades de los recursos humanos en áreas transversales necesarias para una industria regional turística sostenible y competitiva.



Association of Caribbean States (ACS)

Secretary General Ambassador/Secretario General Embajador/ Secrétaire Général Ambassadeur

Alfonso Múnera Cavadía

Director Sustainable Tourism / Director de Turismo Sostenible / Directorat du Tourisme Durable

Julio Orozco

5-7 Sweet Briar Road, St. Clair, P.O Box 660,
Puerto España. República de Trinidad y Tobago.

Tel: 868-622-9575/ Fax: 622-1653

Website: www.acs-aec.org



Association of Caribbean States
Asociación de Estados del Caribe
Association des Etats de la Caraïbe



Firma consultora: Certificaciones de Centroamérica, S.A. CERTIFICA®

Equipo consultor para esta consultoría: Raúl Palma, Damaris Chaves, Stephanie Simion, Gladys Padilla, Denia Del Valle (Coordinadora Técnica) y Carmen Rosa Pérez (Coordinadora General)

Website: www.certificaconsulting.com
info@sellosverdes.com

NOTA DE REDACCIÓN

Los documentos que forman parte de este estudio sobre “Educación y Formación Técnica Profesional (EFTP) en Turismo en el Gran Caribe” fueron elaborados entre Octubre 2014 y Abril 2015, tomando como base varios documentos realizados bajo el auspicio de organizaciones nacionales, regionales e internacionales ya que los temas, que forman parte central de esta consultoría, han sido abordados extensamente desde hace más de quince años. Los documentos utilizados como referencia y que datan de 1995 a 2015, son obra de profesionales de varias nacionalidades.

Cuando dichos autores se citan en nuestros textos, implica el haber utilizado el estilo de redacción, vocabulario y terminología que éstos utilizaron originalmente; por lo que, no hay una exacta, ni rigurosa homogeneidad en los textos que conforman este estudio respecto al uso de los idiomas en que se produjeron los mismos (español, inglés y francés). Adicionalmente, es importante tomar en consideración que los documentos finales que conforman este estudio se redactaron originalmente, ya sea en francés, en español o en inglés. Las traducciones de dichos documentos constituyen traducciones libres.



With Many Thanks to the French Development Agency (AFD) for financing this study.

Region: Caribbean

Project Name: Training for Careers in Sustainable Tourism

Funding Agency: Agence Française de Développement (AFD) -French Development Agency-

Title of Consulting Services: Study on Technical and Vocational Education and Training (TVET) in Tourism in the Greater Caribbean

Date: October 2014 to April 2015

This project is an initiative of the Association of Caribbean States (ACS) in collaboration with the French Development Agency (AFD), and is designed as a proactive approach to produce documentation and provide recommendations for strategies and procedures to strengthen human resource capacities in cross-cutting areas necessary for a sustainable and competitive Regional Tourism Industry.



Association of Caribbean States (ACS)

Secretary General Ambassador/Secretario General Embajador/ Secrétaire Général Ambassadeur

Alfonso Múnera Cavadía

Director Sustainable Tourism / Director de Turismo Sostenible / Directorat du Tourisme Durable

Julio Orozco

5-7 Sweet Briar Road, St. Clair, P.O Box 660, Port of Spain.

Republic of Trinidad and Tobago.

Tel: 868-622-9575/ Fax: 622-1653

Website: www.acs-aec.org



Association of Caribbean States

Asociación de Estados del Caribe

Association des Etats de la Caraïbe



Consulting firm: Certificaciones de Centroamérica, S.A. CERTIFICA®

Consulting team for this consultancy: Raúl Palma, Damaris Chaves, Stephanie Simion, Gladys Padilla, Denia Del Valle (Technical Coordinator), and Carmen Rosa Pérez (General Coordinator)

Website: www.certificaconsulting.com

info@sellosverdes.com

EDITORIAL NOTE

Documents that are part of this study on "Technical and Vocational Education and Training (TVET) in tourism in the Greater Caribbean" were made between October 2014 and April 2015, on the basis of various documents made under the auspices of national, regional and international organizations since the themes, which form the central part of this consultancy, have been addressed extensively for more than fifteen years. Used as reference documents and dating from 1995 to 2015, those are the work of professionals of various nationalities.

When these authors are cited in our texts, it means having used the style of writing, vocabulary and terminology used originally; so, there is not a precise or rigorous homogeneity in the texts that make up this study with respect to the use of the languages (Spanish, English and French). Additionally, the final documents that compose this study were originally written in, either French, or Spanish or English. The translations of these documents are free-lance translations.



Avec un grand remerciement à l'Agence Française de Développement (AFD)
pour le financement de cette étude.

Région: Caraïbe

Nom du Projet: Formation pour les Carrières en Tourisme Durable

Agence de Financement: Agence Française de Développement (AFD)

Titre des Services de Consultation: Étude sur l'Enseignement et Formation Technique Professionnelle (EFTP) en
Tourisme de la Grande Caraïbe.

Date: octobre 2014 à avril 2015

Ce projet est une initiative de l'Agence des États des Caraïbes (AEC) en collaboration avec l'Agence Française de Développement (AFD). Il est conçu avec une approche proactive pour produire une documentation et fournir des recommandations pour des stratégies et des procédés qui fortifient les capacités des ressources humaines dans des domaines transversaux nécessaires pour une industrie touristique régionale, durable et compétitive.



Association des États de la Caraïbe (AEC)

Secretary General Ambassador/Secretario General Embajador/ Secrétaire Général Ambassadeur

Alfonso Múnera Cavadía

Director Sustainable Tourism / Director de Turismo Sostenible / Directorat du Tourisme Durable

Julio Orozco

5-7 Sweet Briar Road, St. Clair, P.O. Box 660,
Puerto España. República de Trinidad y Tobago.

Tel: 868-622-9575/ Fax: 622-1653

Website: www.acs-aec.org



Association of Caribbean States
Asociación de Estados del Caribe
Association des États de la Caraïbe



Cabinet de Conseil: Certificaciones de Centroamérica, S.A. CERTIFICA®

Equipe de travail pour ce conseil: Raúl Palma, Damaris Chaves,
Stephanie Simion, Gladys Padilla, Denia Del Valle (Coordinateur Technique), et
Carmen Rosa Pérez (Coordinateur Général)

Website: www.certificaconsulting.com
info@sellosverdes.com

NOTE ÉDITORIALE

Les documents qui forment partie de cette étude sur « l'Enseignement et Formation Technique Professionnelle (EFTP) en Tourisme de la Grande Caraïbe » ont été produits entre octobre 2014 et avril 2015, en prenant comme base plusieurs documents réalisés sous l'auspice d'organisations nationales, régionales et internationales, puisque les sujets centraux de ce conseil ont été largement abordés depuis plus de quinze ans. Les documents utilisés comme référence et qui datent de 1995 à 2015, sont l'œuvre des professionnels de plusieurs nationalités.

Quand ces auteurs sont cités dans nos textes, cela implique l'emploi du style de rédaction, vocabulaire et terminologie utilisés originalement. Donc, il n'y a pas d'homogénéité exacte ni rigoureuse dans les textes qui conforment cette étude à propos de l'utilisation des langues dans lesquelles ils ont été produits (espagnol, anglais et français). De plus, il faut considérer que les documents finaux qui conforment cet étude ont été rédigés originalement, soit en français, en espagnol, soit en anglais. Les traductions de ces documents constituent des traductions libres.

TABLE OF CONTENT TABLA DE CONTENIDO TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----|
| INTRODUCTION | 3 |
| INTRODUCCIÓN | 5 |
| INTRODUCTION | 7 |
| TECHNICAL TEAM..... | 9 |
| EQUIPO TÉCNICO | 11 |
| ÉQUIPE TECHNIQUE | 13 |
| BACKGROUND OF THE PROJECT..... | 15 |
| ANTECEDENTES DEL PROYECTO | 16 |
| CONTEXTE DU PROJET | 17 |
| DEFINITION OF TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING | 18 |
| DEFINICIÓN DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL (EFTP) | 19 |
| DEFINITION DE L'ENSEIGNEMENT ET FORMATION TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS (EFTP)..... | 20 |
| LEVELS OF QUALIFICATIONS AND RELATED COMPETENCES..... | 21 |
| NIVELES DE CUALIFICACIÓN Y COMPETENCIAS RELACIONADAS | 22 |
| NIVEAUX DE QUALIFICATIONS ET DE COMPÉTENCES CONNEXES | 24 |
| TOURISM AND HOSPITALITY TVET | 26 |
| EFTP PARA TURISMO Y HOSPITALIDAD..... | 26 |
| EFTP POUR LE TOURISME ET HÔTELERIE | 26 |
| ANTIGUA AND BARBUDA..... | 27 |
| ARUBA | 31 |
| BAHAMAS | 38 |
| BARBADOS..... | 44 |
| BELIZE | 51 |
| COLOMBIA | 62 |
| COSTA RICA..... | 88 |
| CUBA..... | 118 |
| CURAÇAO..... | 129 |

| | |
|---|------------|
| DOMINICA | 134 |
| EL SALVADOR | 138 |
| FRANCE - TERRITOIRES D'OUTRE-MER (DOM - TOM) | 149 |
| GUADELOUPE | 153 |
| GUYANE | 168 |
| MARTINIQUE | 181 |
| SAINT-MARTIN | 202 |
| GRENADA | 206 |
| GUYANA | 210 |
| GUATEMALA | 216 |
| HAITI | 232 |
| HONDURAS | 242 |
| JAMAICA | 252 |
| MÉXICO | 276 |
| NICARAGUA | 306 |
| PANAMÁ | 317 |
| REPÚBLICA DOMINICANA | 334 |
| SINT MAARTEN | 350 |
| SAINT KITTS AND NEVIS | 356 |
| ST. LUCIA | 363 |
| SAINT VINCENT AND THE GRENEDINES | 366 |
| SURINAME | 371 |
| TRINIDAD Y TOBAGO | 377 |
| VENEZUELA | 395 |

INTRODUCTION

Tourism is one of the main economic drivers for many countries in the Latin America and the Caribbean region, statistics from the World Tourism Organization (WTO) showed growth in tourism arrivals, in tourism revenues and in the contribution to gross domestic product (GDP). For many of the Greater Caribbean region tourism is the principal source of income, with tourism expenditures about 45% to 15%. It is also among the main drivers of economic growth, both directly and through the tourism-related activities. However, tourism arrivals, while significantly affected by economic developments in the source countries, are also affected by the tourism assets, the quality of product and services and the experiences and level of satisfaction of the visitors; then, it is a quality-driven sector where interaction with employees of tourism-based establishments is significant to determine the quality of the tourist experience.

Tourism is fiercely competitive, specialized, rapidly evolving commercial sector. It is composed of a diversity of large companies and overabundance of small owner-operated enterprises, and a mass of professionals having great experience in their fieldwork, but no Diploma; so, there is no one-size-fits-all, broadly applicable model. Actors include small hotels, large hotels, tour operators, travel agents, ground transportation, cruise ships, airlines, car hire local guides, and a range of leisure and entertainment services.

The tourism and hospitality careers include every job and profession associated with transportation, travel services, lodging, dining, and recreational facilities and events. A broad group of professions is represented, including everything from hotel management to tour guides. Careers in hospitality include waiters, restaurant managers, hotel management and hotel staff, tour guides, travel guides, resort workers, and operational staff in any type of leisure or travel related industry. It also includes the massive casual dining category, which employs a good percentage of hourly workers.

The tourism and hospitality careers have been expanding over the past decade. The general outlook for the tourism and hospitality industries is quite strong. Management level positions with strong hospitality experience are in high demand and there are specialized undergraduate degrees for many of the jobs in the hospitality and tourism industries. For example, hotel management, restaurant management, and travel operations are popular fields of study that are still in high demand. Many of the service level positions do not require undergraduate degrees; however, do require specialized schooling. Chefs, for example, have rigorous required training programs, which are as difficult and time consuming as many universities. It is clear that highly skilled and qualified workers and tourism services providers is determinant in scaling-up tourism competitiveness for the region; and TVET plays an important and priority role.

TVET is concerned with the acquisition of knowledge and skills of the world of work to increase opportunities for productive work, sustainable livelihoods, personal empowerment and socio-economic development. To increase their chances for employability people need skills that are adaptable and

relevant to the demands of today's societies, which require individuals to possess a combination of knowledge, practical and social skills, positive attitudes and the ability to adapt to rapidly changing world.¹

In consideration of the fast growing of the sector at the Greater Caribbean, the Association of Caribbean States (ACS) is aware that education and training play a vital role in the development of human resources; and with support from the French Development Agency (AFD, for its French acronym), is fostering the Training for Careers in Sustainable Tourism Project. As part of this project, the Tourism and Hospitality Technical and Vocational Education and Training (TVET) Catalogue for the Greater Caribbean has been produced; its objective is to provide information regarding the careers and courses offered by the tourism and hospitality training institutions. It consists of a compilation of the Greater Caribbean countries education profiles and the contact information of the institutions and other detailed information on the careers and/or courses, scholarship opportunities, and specific curriculum or syllabus that those institutions offer.

¹ (International Handbook of Education for the Changing World of Work: Bridging Academics and Vocational Learning. Vol. 1 of 6, 2009)

INTRODUCCIÓN

El turismo es uno de los principales motores económicos de muchos países de la región de Latinoamérica y el Caribe, las estadísticas de la Organización Mundial del Turismo (OMT) muestran un crecimiento en las llegadas de turistas, en ingresos por turismo y en la contribución al producto interno bruto (PIB). Para muchos países en la región del Gran Caribe, el turismo es la principal fuente de ingresos, con los gastos de turismo alrededor del 45% al 15%. Es también uno de los principales motores del crecimiento económico, tanto directamente como a través de las actividades relacionadas con la industria. Sin embargo, la llegada de turistas es significativamente afectada no solo por la evolución económica de los países de origen, sino también por los activos turísticos: la calidad de los productos y servicios y las experiencias y nivel de satisfacción de los visitantes; por lo que, es un sector donde la calidad está impulsada por la interacción con los trabajadores de las empresas turísticas, es decir que esta interacción es importante para determinar la calidad de la experiencia turística.

El turismo es muy competitivo, especializado y de rápida evolución en el sector comercial. Se compone de una diversidad de grandes empresas y sobreabundancia de pequeñas empresas operadas por sus propietarios, así como de una masa crítica de profesionales con gran experiencia en su trabajo de campo, pero sin diploma; así que, no hay un modelo de aplicación general. Los actores incluyen pequeños hoteles, casas de hospedaje, grandes hoteles y resorts, operadores turísticos, agencias de viajes, transporte terrestre, cruceros, líneas aéreas, alquiler de automóviles, guías locales, y una gama de servicios de ocio y entretenimiento, por solo mencionar algunos.

Las carreras de turismo y hostelería se han expandido en la última década. La perspectiva general para las industrias del turismo y la hostelería es bastante fuerte. Puestos de nivel de gestión con una fuerte experiencia de hospitalidad están en alta demanda y hay licenciaturas especializadas para muchos de los puestos de trabajo en las industrias de la hospitalidad y el turismo. Por ejemplo, la gestión hotelera, gestión de restaurantes, y las operaciones de viaje son campos populares de estudio que todavía están en alta demanda. Muchos de los puestos de nivel de servicio no requieren títulos de grado; sin embargo, sí requieren formación especializada. Los Chefs, por ejemplo, requieren de programas de formación rigurosa, que son tan demandantes como un programa académico en una universidad, pero aún más que ello, se requiere de un alto desempeño en la práctica. Igual que ellos se encuentra una amplia gama de puestos de trabajo y tareas relacionadas con el turismo y la hospitalidad que requieren de riguroso entrenamiento y formación en temas de seguridad, inocuidad de alimentos, sostenibilidad y gestión de la calidad por mencionar solo algunos temas.

Está claro que los trabajadores y proveedores de servicios turísticos altamente calificados son determinantes para la mejora de la competitividad turística de la región; y la educación y formación técnica y profesional (EFTP) juega un papel importante y prioritario.

La EFTP se refiere a la adquisición de conocimientos y habilidades del mundo del trabajo para aumentar las oportunidades de trabajo productivo, los medios de vida sostenibles, la capacitación personal y el desarrollo socio-económico. Para aumentar sus posibilidades de empleabilidad de las personas necesitan habilidades que sean adaptables y pertinentes a las demandas de la sociedad actual, que requiere que las

personas posean una combinación de conocimientos, habilidades prácticas y sociales, actitudes positivas y la capacidad de adaptarse a un mundo que cambia rápida y constantemente.²

Tomando en consideración el rápido crecimiento del sector turístico en el Gran Caribe, la Asociación de Estados del Caribe (AEC) es consciente de que la educación y la formación desempeñan un papel vital en el desarrollo de los recursos humanos; y con el apoyo de la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD, por sus siglas en francés), está desarrollando el proyecto “Formación para Carreras en Turismo Sostenible”. Como parte de este proyecto, se ha desarrollado el presente Catálogo de Educación y Formación Técnica y Profesional (EFTP) para Turismo y Hospitalidad del Gran Caribe que consiste en una recopilación de los perfiles educativos de los países del Gran Caribe, la información de contacto y especificaciones de las instituciones que ofrecen carreras y / o cursos, oportunidades de becas, y plan de estudios específicos en Turismo y Hospitalidad.

² (International Handbook of Education for the Changing World of Work: Bridging Academics and Vocational Learning. Vol. 1 of 6, 2009)

INTRODUCTION

Le tourisme est un des moteurs économiques principaux de nombreux pays de la région de l'Amérique Latine et des Caraïbes, les statistiques de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) démontrent une croissance en termes d'arrivées touristiques, revenus par tourisme et dans la contribution au Produit Intérieur Brut (PIB). Pour de nombreux pays dans la région de la Grande Caraïbe, le tourisme est la source principale de revenus, les dépenses touristiques oscillant entre 45% et 15%. Il est aussi un des moteurs principaux de la croissance économique, que ce soit directement comme par moyen des activités liées à cette industrie. L'arrivée de touristes est, cependant, profondément affectée non seulement par l'évolution économique des pays d'origine, mais aussi par les atouts touristiques : la qualité des biens, services et expériences et le niveau de satisfaction des visiteurs ; c'est pourquoi, il s'agit d'un secteur dans lequel la qualité est impulsée par l'interaction avec les travailleurs des entreprises touristiques, c'est-à-dire que cette interaction est importante pour déterminer la qualité de l'expérience touristique.

Le tourisme est très compétitif, spécialisé et d'évolution rapide dans le domaine du commerce. Il est composé d'une diversité de grandes entreprises et débordé de petites entreprises opérées par ses propriétaires, ainsi que d'une masse importante de professionnels avec une vaste expérience dans le travail de terrain, mais sans diplôme ; c'est ainsi qu'il n'y a pas un modèle d'application généralisé. Les acteurs comportent des petits hôtels, pensions de famille, grands hôtels et *resorts*, voyagistes, agences de voyages, transport terrestre, croisières, compagnies aériennes, location de voitures, guides locales et une gamme de services de loisirs et divertissements, pour n'énumérer que quelques-uns.

Les carrières de tourisme et hospitalité ont proliféré pendant la dernière décennie. L'approche générale pour les industries du tourisme et de l'hospitalité est très forte. Postes de niveau de gestion à forte expérience d'hospitalité sont très demandés et il y a des licences spécialisées pour la plupart des postes de travail dans les industries de l'hospitalité et le tourisme. Par exemple, la gestion d'hôtels, gestion de restaurants, et les opérations de voyage sont des domaines populaires d'étude qui sont encore très demandés. Beaucoup de postes de niveau de service ne requièrent pas des titres de gré ; cependant, ils requièrent une formation spécialisée. Les Chefs, par exemple, ont besoin de programmes de formation rigoureux, qui sont aussi exigeants comme un programme académique au sein d'une université, mais encore plus, ils ont besoin d'une haute performance pratique. De même qu'eux, il existe une vaste gamme de postes de travail et tâches en lien au tourisme et l'hospitalité qu'ont besoin d'enseignement et formation rigoureux en termes de sécurité, sécurité alimentaire, durabilité et gestion de qualité pour n'énumérer que quelques sujets.

Il est évident que les travailleurs et fournisseurs de services touristiques hautement qualifiés sont déterminants pour l'amélioration de la compétitivité touristique de la région ; et l'éducation et formation techniques et professionnels (EFTP) joue un rôle important et prioritaire.

L'EFTP fait allusion à l'acquisition de savoirs et compétences du monde du travail pour augmenter les opportunités de travail productif, les moyens de vie durables, la capacitation personnelle et le développement socioéconomique. Pour augmenter les chances d'employabilité des personnes, elles ont besoin d'aptitudes adaptables et pertinentes aux demandes de notre société contemporaine, qui

requièrent que les personnes aient une combinaison de savoirs, aptitudes pratiques et sociales, attitudes positives et la capacité de s'adapter à un monde en constante et rapide évolution.³

En considérant l'accroissement rapide du secteur touristique de la Grande Caraïbe, l'Association des États des Caraïbes (AEC) est consciente que l'enseignement et la formation ont un rôle essentiel au développement des ressources humaines ; et avec le support de l'Agence Française de Développement (AFD), développe le projet « Formation pour les Carrières en Tourisme Durable ». Le présent Catalogue d'Enseignement et Formation Techniques et Professionnels (EFTP) pour le Tourisme et l'Hospitalité de la Grande Caraïbe constitue une partie de ce projet, il s'agit d'un regroupement des profils éducatifs des pays de la Grande Caraïbe, l'information du contact et les spécifications des institutions offrant des carrières et/ou cours, opportunités de bourses, et projets d'études spécifiques en Tourisme et Hospitalité.

³ (International Handbook of Education for the Changing World of Work: Bridging Academics and Vocational Learning. Vol. 1 of 6, 2009)

TECHNICAL TEAM

In October 2014, CERTIFICA was commissioned by the Association of Caribbean States (ACS) to undertake a Study on Technical and Vocational Education and Training (TVET) in tourism within the Greater Caribbean, with the support of the French Development Agency (AFD, for its French acronym).

CERTIFICA designated a team of four specialist professionals and three support professionals that for six months were dedicated, among other activities for this project, to collect the education and training offer for tourism within the region, in order to develop the Tourism and Hospitality Technical and Vocational Education and Training Catalogue of the Greater Caribbean.

| | |
|---|--|
| Carmen Rosa Pérez Aguilera, General Coordinator and Sustainable Tourism Expert | Responsible for directing, organizing, coordinating and controlling all project/consultancy activities; as well as the analysis and collection of information for the project and the definition of the quality standard for this consultancy. |
| Denia Eunice Del Valle Barrera, Tourism and Human Resources Expert (Technical Coordinator) | Responsible to oversight the technical activities of the project/consultancy. Lead the research on national, regional and international initiatives of technical and vocational education and training programs, offer, demand and related institutions; develop the Tourism and Hospitality TVET Catalogue and outline existing gaps, needs, challenges and priorities in relation to TVET in the tourism industry. |
| Gladys María Graciela Padilla, Competency-based Models Expert | Responsible to provide recommendations to address the gaps, needs, challenges and priorities identified, as well as on how to strengthen regional training institutions and build the Regional Framework for a multi-stakeholder public-private-partnership approach to implement a comprehensive technical and vocational training and capacity building program based on the International Labour Organization (ILO) competency based education and training (CBET) model. |
| Raúl Palma Hernández, Tertiary Education Expert | Responsible to conduct the activities related to training and career development offer as well as developing skills; identify national, regional and international stakeholders relevant to the establishment and or implementation of tourism and hospitality training programs. |
| María Damaris Chaves Garita, French-Speaking Countries Researcher | Responsible to lead the data and information collection related to TVET in the Overseas Territories, release interviews with local stakeholders and build the Case Study of Guadeloupe for the Associated Members Sub-region. |

Stephanie Simion, French-Speaking Countries co-researcher and French Translator

Support in the data collection and information for the Overseas Territories and follow up to key stakeholders, and translate from Spanish to French, the first part of the Final Report of the Project, the TVET Regional Framework Proposal for the Greater Caribbean and compile the tourism education and training offer of the French speaking countries.

Claire Dallies, Ecotourism Expert and Juan Arturo Sánchez, both French Translators

Translate from English to French the second part of the Final Report, the TVET Glossary and the introduction of this catalogue.

Claudia María Calderón, Technical Assistant

Provide assistance in organizing data, follow-up on questionnaires and set-up interviews; as well as in collect information.

EQUIPO TÉCNICO

En Octubre 2014, CERTIFICA fue seleccionada por la Asociación de Estados del Caribe (AEC) para llevar a cabo el estudio sobre la formación y educación técnica y profesional (EFTP) en turismo en la región del Gran Caribe, con el apoyo de la Agencia Francesa para el Desarrollo (AFD, por sus siglas en francés). Se designó un equipo de cuatro profesionales especialistas y tres profesionales de apoyo, quienes por seis meses se dedicaron, entre otras actividades para este proyecto, a recolectar la información sobre la oferta de formación y capacitación para turismo en la región a fin de producir el Catálogo del Gran Caribe de Formación y Educación Técnica y Profesional para Turismo.

| | |
|--|--|
| Carmen Rosa Pérez Aguilera, Coordinadora General y experta en Turismo Sostenible | Responsable de dirigir, organizar, coordinar y controlar todas las actividades del proyecto; así como realizar el análisis y recopilación de información para el proyecto y asegurar la calidad técnica general de la consultoría. |
| Denia Eunice Del Valle Barrera, experta en turismo y gestión de talento humano (Coordinadora Técnica) | Responsable de la supervisión de las actividades técnicas del proyecto; liderar la investigación sobre las iniciativas nacionales, regionales e internacionales de la educación y formación técnica y profesional; así como los programas de formación (oferta) y las instituciones relacionadas con el tema; además de desarrollar el catálogo EFTP para Turismo del Gran Caribe y delinear las brechas existentes, necesidades, retos y prioridades en relación con la EFTP en la industria turística. |
| Gladys María Graciela Padilla, Experta en Competencias Laborales | Responsable de proporcionar recomendaciones para hacer frente a las brechas, necesidades, retos y prioridades identificadas; así como sobre la manera de fortalecer las instituciones regionales de capacitación y construir el Marco Regional bajo un enfoque multilateral público-privado para implementar un modelo de EFTP para turismo basado en el modelo de competencias laborales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). |
| Raúl Palma Hernández, Experto en Educación Terciaria | Responsable de llevar a cabo las actividades de investigación sobre la oferta formativa y de desarrollo profesional, identificar los actores nacionales, regionales e internacionales en el tema de formación y educación técnica y profesional. |
| María Damaris Chaves Garita, Investigadora de los países francófonos | Responsable de la recolección de información en los Territorios de Ultramar y Haití, así como de realizar entrevistas con actores locales y desarrollar el Estudio de Caso de Guadalupe para la sub-región de países asociados. |

Stephanie Simion, Asistente de investigación de los países francófonos y traductora español-francés

Responsable de brindar apoyo en la recopilación de datos e información de los países francófonos, seguimiento a actores clave para obtener las respuestas a los cuestionarios virtuales y traducir al francés parte del Informe Final, la Propuesta del Marco Regional EFTP para Turismo del Gran Caribe y la oferta educativa de los países francófonos de este Catálogo de oferta educativa y de formación profesional en Hospitalidad y Turismo

Claire Dallies experta en ecoturismo y Juan Arturo Sánchez, ambos traductores - inglés/español-francés

Responsables de traducir parte del Informe Técnico Final al idioma francés y el Glosario de terminología TVET, así como la parte introductoria de este Catálogo de oferta educativa y de formación profesional en Hospitalidad y Turismo.

Claudia María Calderón, Asistente Técnica

Responsable de brindar asistencia en la organización de los datos, el seguimiento a las respuestas de los cuestionarios virtuales y recolección de información en general.

ÉQUIPE TECHNIQUE

En octobre 2014, CERTIFICA fut sélectionnée par l'Association des États des Caraïbes (AEC) pour réaliser l'étude sur l'enseignement et formation techniques et professionnels (EFTP) en tourisme dans la région de la Grande Caraïbe, avec le support de l'Agence Française de Développement (AFD). Une équipe fut désignée, conformée par quatre professionnels spécialisés et trois professionnels de support qui, pendant six mois, se sont concentrés, parmi d'autres activités vouées à ce projet, à la recollection d'information sur l'offre de formation et capacitation pour tourisme dans la région afin de produire le Catalogue de la Grande Caraïbe d'Enseignement et Formation Techniques et Professionnels pour le Tourisme.

Carmen Rosa Pérez Aguilera,
Coordinatrice Générale et
expert en Tourisme Durable

Responsable de diriger, organiser, coordonner et contrôler toutes les activités du projet ; ainsi que réaliser l'analyse et regroupement de l'information pour le projet et assurer la qualité technique du service de conseil.

Denia Eunice Del Valle Barrera,
Expert en tourisme et gestion
du talent humain
(Coordinatrice Technique)

Responsable de la supervision des activités techniques du projet ; diriger l'investigation sur les initiatives nationales, régionales et internationales sur l'enseignement et formation techniques et professionnels ; ainsi que les programmes de formation (offre) et les institutions en lien avec le thème ; de plus, développer le catalogue EFTP pour le Tourisme de la Grande Caraïbe et délimiter les lacunes existantes, besoins, défis et priorités en relation à l'EFTP dans l'industrie touristique.

Gladys María Graciela Padilla,
Expert en Compétences du
Travail

Responsable de fournir des recommandations pour faire face aux lacunes, besoins, défis et priorités repérés ; ainsi que sur la manière de renforcer les institutions régionales de capacitation et construire le Cadre Régional sous une optique multilatérale publique-privée pour implémenter un modèle EFTP pour le tourisme fondé sur le modèle de compétences du travail de l'Organisation Mondiale du Travail (OIT) .

Raúl Palma Hernández, Expert
en Enseignement Tertiaire

Responsable de mener les activités d'investigation sur l'offre de formation et développement professionnel, identifier les acteurs nationaux, régionaux et internationaux dans le domaine d'Enseignement et Formation Techniques et Professionnels.

María Damaris Chaves Garita,
Chercheuse aux pays
francophones

Responsable du regroupement de l'information dans les Territoires d'Outre-mer et Haïti ; ainsi que de réaliser des entretiens avec les acteurs locaux et développer l'Étude de Cas de la Guadeloupe pour la sub-région des pays associés.

Stephanie Simion, Assistante de recherche aux pays francophones et traductrice espagnol-français

Responsable de fournir le support pour le regroupement de données et information des pays francophones, suivi des acteurs clef pour obtenir les réponses aux questionnaires virtuels et traduire au français une partie du Rapport Final, la Proposition de Cadre Régional EFTP pour le Tourisme de la Grande Caraïbe et l'offre éducative des pays francophones de ce Catalogue d'offre éducative et de formation professionnelle en Hospitalité et Tourisme.

Claire Dallies expert en écotourisme y Juan Arturo Sánchez, traducteurs - anglais/espagnol-français

Responsable de traduire une partie du Rapport Technique Final au français et le Glossaire de terminologie EFTP, ainsi que la partie d'introduction de ce Catalogue d'offre éducative et de formation professionnelle en Hospitalité et Tourisme.

Claudia María Calderón, Assistante Technique

Responsable de fournir assistance à l'organisation des données, le suivi aux réponses aux questionnaires virtuels et le regroupement de l'information en général.

BACKGROUND OF THE PROJECT

Tourism is a major competitive industry at the Greater Caribbean region (the largest growth industry in the region), recognized for generating foreign exchange, being a major activator of individual, micro, small and medium size businesses, and a great employment generator. On a global level, tourism is the world's fastest growing sector and UN-WTO statistics and predictions proven to continue on this path; together with telecommunication and information technology, international experts predicted that tourism could become one of the three key industries leading the service economies.

As tourism is a service industry, is naturally linked to the human factor, in both ways, as providers as well as consumers. People are the immediate consumers of the tourism product and the extent of their experience affects the human interaction at the destination, accommodation or service facility. Tourism significant growth (outstanding after three decades in tourist arrivals and foreign exchange earnings) and prospects for continued growth, although essential to the economies of the Caribbean islands and in-land countries, has given rise to the issue of the development of human resources in various areas for a successful and competitive economic sector.

As it correlates to tourism related jobs and careers, industry restructuring, organizational reengineering and quality concepts (in terms of service provided to the guest and quality of work for the employee) are, rapidly changing the workplace "map". Information technologies are also transforming the travel and tourism industry requiring more highly skilled workers.

Increasingly, all tourism operators are providing cross training for their employees, to empower them with multiple-skills. The lack of skilled workers in the industry at all levels has been cited by Regional Agencies, including the Caribbean Tourism Organization (CTO) and the Central American Tourism Integration Secretariat (SITCA), as a weakness and one of the factors contributing to the increasing loss in revenue and tourist arrivals to the Region's destinations. Therefore, positive impacts on employment and more generally on the competitiveness of the the Greater Caribbean Region will depend on the skill level, competency, and professionalism of the workforce.

ANTECEDENTES DEL PROYECTO

El turismo es de las principales industrias en términos de competitividad para la región del Gran Caribe (es la industria de mayor crecimiento en la región). El turismo es reconocido por generar divisas, por ser un gran activador económico de micro, pequeñas y medianas empresas y por ser un gran generador de empleo. A nivel mundial, el turismo es el sector de más rápido crecimiento y las estadísticas, así como proyecciones, de la Organización Mundial de Turismo (OMT) prueban que continuará en ese camino junto con los sectores de las telecomunicaciones y la tecnología de la información. Expertos internacionales predicen y concuerdan en que el turismo podría convertirse una de las tres industrias clave que lideren las economías de servicios.

El turismo es una industria de servicios y está naturalmente relacionada con el factor humano, en dos vías, como proveedores directos de los servicios así como siendo los propios consumidores. Las personas son los consumidores inmediatos de los productos turísticos y la experiencia que éstos proveen afecta la interacción en el destino, en el hospedaje y en toda la infraestructura de servicios.

El crecimiento significativo del turismo mundial, que ha sido relevante después de tres décadas de incrementos en las llegadas de turistas y en los ingresos por divisas, así como las perspectivas de crecimiento continuo y el hecho que es esencial para las economías de algunas de las islas del Caribe así como de países en tierra firme; eleva el tema del desarrollo integral de los recursos humanos involucrados en la prestación de los servicios en el sector con el objetivo de lograr un sector económico exitoso y competitivo.

El desarrollo del recurso humano se correlaciona directamente con las carreras a nivel técnico y profesional y los puestos de trabajos en turismo, con la reestructuración de la industria, con el concepto de la reingeniería organizacional y de la calidad en términos del servicio que se provee a los visitantes y huéspedes, así como, con la calidad del trabajo y desempeño de los empleados también. Estos conceptos están cambiando la estructura del lugar de trabajo y los requerimientos en el mismo. Las tecnologías de información también están transformando a la industria de viajes y turismo y requieren contratar trabajadores altamente calificados.

La falta de trabajadores competentes y con determinadas habilidades, a todos nivel en la industria turística, ha sido citada por las agencias regionales, tales como la Organización Caribeña de Turismo – Caribbean Tourism Organization (CTO) y la Secretaría de Integración Turística Centroamericana (SITCA), como una debilidad y uno de los factores que contribuyen a la pérdida en las utilidades y en las llegadas de más visitantes en los destinos turísticos de la región.

Por lo tanto, los impactos positivos en las tasas de empleo así como en los empleados mismos, y de forma más general en la competitividad de la “Marca País” y de la Región del Gran Caribe, dependen del nivel de habilidades, competencias y el profesionalismo que tenga la fuerza de trabajo actual y futura.

CONTEXTE DU PROJET

Le tourisme est une industrie importante en termes de compétitivité pour la région de la Grande Caraïbe (c'est l'industrie qui a la croissance la plus importante dans la région). Le tourisme est reconnu pour générer des devises, pour être un activateur économique majeur des micros, petites et moyennes entreprises et pour être un moteur d'emplois important. Au niveau mondial, le Tourisme est le secteur qui a la croissance la plus rapide et l'Organisation Mondiale du Tourisme prouve avec ses statistiques et ses projections qu'il continuera dans cette voie conjointement avec les secteurs des Télécommunication et celui des Technologies de l'Information. Des experts internationaux prévoient et conviennent que le tourisme pourrait devenir l'un des trois secteurs clés dans les économies de services.

L'importante croissance du tourisme mondial, qui a été remarquable après trois décennies d'augmentations des arrivées de touristes, des recettes en devises et des perspectives de croissance en continue ajoutée au fait qu'il est essentiel pour les économies de certaines îles et de certains pays des Caraïbes, soulève la question de développement complet des ressources humaines impliquées dans la fourniture de services dans ce secteur afin de parvenir à un secteur économique performant et compétitif.

Le développement des ressources humaines est directement corrélé aux enseignements de niveaux techniques et professionnels et aux emplois dans le tourisme, avec la restructuration de l'industrie conjointement au concept de réingénierie organisationnelle et à la qualité en termes de service fournis aux visiteurs et aux clients ainsi qu'à la qualité du travail et à la performance des employés. Ces concepts sont en train de changer la carte du lieu de travail et des exigences qui lui sont liées. Les technologies de l'information qui sont en train de transformer l'industrie du tourisme exigent aussi des travailleurs ayant les compétences nécessaires.

De plus en plus, les opérateurs de tourisme prennent conscience de la nécessité de fournir une formation à leurs employés ainsi qu'une formation complémentaire afin de leur donner des savoir-faire et des compétences professionnelles multiples. Le manque d'employés compétents et ayant des savoir-faire spécifiques à tous les niveaux dans le domaine, a été évoqué par les agences régionales, y compris l'Organisation du Tourisme de la Caraïbe (OTC) – et par le Secrétariat de l'Intégration du Tourisme en Amérique centrale (SITCA) comme une faiblesse et comme un frein contribuant à la perte de bénéfice et des arrivées de plus de touristes dans les destinations touristiques de la région. Par conséquent, l'impact positif sur le taux de l'emploi ainsi que sur les employés eux-mêmes, et, plus généralement, sur la compétitivité de la «marque du pays» dépendent directement du niveau de savoir-faire, des compétences et du professionnalisme de la force de travail.

DEFINITION OF TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING

There is no universally accepted definition of technical and vocational education and training (TVET). As a field, it is continually changing, usually in response to the demands made upon it (McLean & Wilson, 2009). According to UNESCO, Technical and Vocational Education and Training (TVET) is used as a comprehensive term referring to those aspects of the educational process involving, in addition to general education, the acquisition of practical skills, attitudes, understanding and knowledge relating to occupations in various sectors of economic and social life.⁴ In other words, TVET is concerned with the acquisition of knowledge, skills and attitude for the world of work.

In this broad definition, TVET refers to a range of learning experiences, which are relevant to the world of work. The learning experiences may occur in a variety of learning contexts, including educational institutions and work places. There are vast differences between the different systems of TVET and their social contexts. In addition, the increasingly complex demands of globalization and the social and economic changes have significant implications for TVET.²

The field of Technical and Vocational Education and Training (TVET) requires both definition and differentiation from other designations. Throughout the course of history, various terms have been used to describe elements of the field that are now conceived as comprising TVET. These include: Apprenticeship Training, Vocational Education, Technical Education, Technical Vocational Education (TVE), Occupational Education (OE), Vocational Education and Training (VET), Career and Technical Education (CTE), Workforce Education (WE), Workplace Education (WE) etc. Several of these terms are commonly used in specific geographic areas.⁵

A great diversity of TVET models can be found worldwide. Various terms are used to describe the diverse elements of the field that are now conceived as comprising TVET, many of them specific to particular geographical areas (for example, in the United States the current term is “career and technical education”)⁶.

⁴ UNESCO, Revised recommendation concerning technical and vocational education (2011)

⁵ UNESCO-UNEVOC. What is TVET: <http://www.unevoc.unesco.org/go.php?q=What+is+TVET&context=> Accessed on November 2, 2014.

⁶ Technical and Vocational Education and Training (TVET) Interventions to Improve Employability and Employment of Young People in Low-and Middle-Income Countries. Janice Tripney, Jorge Hombrados, Mark Newman, et al. September 2013

DEFINICIÓN DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL (EFTP)

No existe una definición universal y única sobre la educación y formación técnica y profesional (EFTP). Como campo en estudio, está cambiando continuamente, usualmente en respuesta a las demandas sobre el mismo (McLean & Wilson, 2009). De acuerdo a la UNESCO, la educación y formación técnica y profesional (EFTP) es un término integral utilizado para referirse a aquellos aspectos del proceso educativo que involucra, en adición a la educación general, la adquisición de habilidades prácticas, actitudes, entendimiento y conocimiento relacionado con las ocupaciones laborales en varios sectores de la economía y de la vida social misma.⁷ En otras palabras, la EFTP está relacionada con la adquisición de conocimientos, habilidades, entendimientos y actitudes para el mundo del trabajo.

En esta definición tan amplia, la EFTP se refiere a un rango de experiencias de aprendizaje, que son relevantes para el mundo del trabajo. Las experiencias de aprendizaje pueden ocurrir en una amplia variedad de contextos de aprendizaje, incluyendo instituciones educativas, pero también el lugar de trabajo. Existen varias diferencias entre los diversos sistemas de EFTP y los contextos sociales donde se desarrollan. Adicionalmente, el incremento en demandas complejas de la globalización y los cambios sociales y económicos tienen implicaciones significativas para la EFTP.²

El campo de la educación y formación técnica y profesional (EFTP) requiere tanto la definición como la diferenciación de otras designaciones. A lo largo del curso de la historia, varios términos han sido utilizados para describir elementos del campo que hoy es concebido como EFTP. Estos incluyen: entrenamiento de (para) aprendices, educación profesional, educación técnica, formación técnica profesional, educación técnica profesional, formación ocupacional, formación y educación profesional, carrera y educación técnica, educación laboral, educación para el trabajo, educación en el lugar de trabajo, entre otros. Muchos de estos términos son comúnmente utilizados en áreas geográficas específicas.⁸

Una gran diversidad de modelos de EFTP pueden ser encontrados a nivel mundial. Varios términos son utilizados para describir la diversidad de elementos en dicho campo, que ahora son concebidos como EFTP, muchos de ellos específicos para áreas geográficas particulares; por ejemplo, en los Estados Unidos el término actual es “carrera y educación técnica”.⁹

⁷ UNESCO, Recomendaciones revisadas sobre educación y formación técnica profesional (2011)

⁸ UNESCO-UNEVOC. Qué es EFTP. Recuperado de <http://www.unevoc.unesco.org/go.php?q=What+is+TVET&context>. Revisada el 2 de noviembre 2014.

⁹ Intervenciones en EFTP para mejorar la empleabilidad y el empleo de jóvenes en países de ingreso bajo y mediano. Janice Tripney, Jorge Hombrados, Mark Newman. Septiembre, 2013.

DEFINITION DE L'ENSEIGNEMENT ET FORMATION TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS (EFTP)

Il n'existe pas de définition universelle unique d'Enseignement et formation techniques et professionnels (EFTP), qui est également connu comme TVET, en anglais. Comme domaine d'étude, il est en constante évolution, généralement en fonction des demandes dans son domaine (McLean & Wilson, 2009). Selon l'UNESCO, l'enseignement et la formation techniques professionnelles (EFTP) est un terme global utilisé pour se référer à ces aspects du processus éducatif qui, en plus de l'enseignement général, implique l'acquisition de compétences pratiques, d'attitudes, de compréhension et des connaissances connexes aux professions des divers secteurs de l'économie et de la vie sociale elle-même¹⁰. En d'autres termes, l'EFTP est liée à l'acquisition de connaissances, de compétences, de compréhension et d'attitudes dans le monde du travail.

Avec cette large définition, l'EFTP fait référence à une série d'expériences d'apprentissage qui sont pertinentes pour le monde du travail. Les expériences d'apprentissage peuvent se mener dans des contextes variés d'apprentissage, qui peuvent être aussi bien les établissements d'enseignement, mais aussi le lieu de travail. Il y a plusieurs différences entre les différents systèmes de l'EFTP et les contextes sociaux dans lesquels ils se développent. De plus, l'augmentation des demandes complexes de la mondialisation et les changements sociaux et économiques ont des implications importantes pour l'EFTP.²

Le domaine de l'enseignement et la formation technique professionnelle (EFTP) nécessite à la fois la définition et la différenciation d'autres appellations. Tout au long de l'histoire, divers termes ont été utilisés pour décrire les éléments du champ qui est maintenant entendu comme étant celui de l'EFTP. Ceux-ci comprennent: la formation des apprentis, la formation professionnelle, l'enseignement technique, la formation technique, l'éducation technique et professionnelle, l'apprentissage, l'éducation et la formation professionnelle, carrière et formation technique, l'enseignement professionnel, l'éducation pour la formation des employés sur le lieu de travail, entre autres. Beaucoup de ces termes sont couramment utilisés dans des zones géographiques spécifiques.¹¹

Une grande variété de modèles de l'EFTP peut être trouvée dans le monde entier. Plusieurs termes sont utilisés pour décrire la diversité des éléments dans ce domaine, qui sont maintenant entendus comme appartenant à l'EFTP, beaucoup d'entre eux sont spécifiques à des zones géographiques particulières; par exemple, aux États-Unis, le terme courant est «carrière et enseignement technique.»¹².

¹⁰ UNESCO, Recommandations révisées sur l'enseignement et la formation technique professionnelle(2011)

¹¹ UNESCO-UNEVOC. What is TVET: <http://www.unevoc.unesco.org/go.php?q=What+is+TVET&context=> Révisée le 2 Novembre 2014.

¹² Technical and Vocational Education and Training (TVET) Interventions to Improve Employability and Employment of Young People in Low-and Middle-Income Countries. Janice Tripney, Jorge Hombrados, Mark Newman *et al.* Septembre 2013

LEVELS OF QUALIFICATIONS AND RELATED COMPETENCES

A Qualifications Framework (QF) is an instrument for the development, classification and recognition of skills, knowledge and competencies along a continuum of agreed levels. It is a way of structuring existing and new qualifications, which are defined by learning outcomes. The QF indicates the comparability of different qualifications and how one can progress from one level to another.¹³

The distinction between a national qualification framework (NQF) and a qualification system (QS) is important, being the first one component of the overall QS which is broader and includes all the activities that result in the recognition of learning, i.e.: policies, institutional arrangements, quality assurance processes (QAP), assessment and awarding processes, etc.

A more recent development has been the emergence of regional qualification frameworks (RQF), which covers qualifications in a number of countries in a particular geographical region, i.e. CARICOM and Central America and Dominican Republic. But given that RQF are a recent model, it is not possible to draw definitive conclusions about their design or impact. However, they appear to be significant initiatives that may influence the development of the QF's within the Greater Caribbean.

The number of levels in a national or regional qualification framework varies from 8 to 10 levels, but them include from pre-school to top-graduate studies and are referred to the whole Educational System. For this consultancy CERTIFICA developed a 5-level framework that is only referred to TVET and higher education programs for the tourism and hospitality industry as follows:

| LEVEL | EDUCATION SECTOR | | | SKILLS & KNOWLEDGE |
|-------|------------------|--|----------------------------|--|
| | SKILLS TRAINING | VOCATIONAL & TECHNICAL EDUCATION | HIGHER EDUCATION | |
| 1 | Free courses | Initial qualification programs Senior Secondary School | | General knowledge |
| 2 | | Technical and vocational education | | Functional skills (front-line workers) |
| 3 | | Technical and vocational education certification and diploma | Associate degree | Supervisory skills |
| 4 | | | Bachelor's degree | Professional qualifications (middle manager) |
| 5 | | | Master and Doctoral Degree | Specialist professional qualifications (executive manager / owner) |

¹³ An Introduction to National Qualifications Frameworks: Conceptual and Practical issues for Policy Makers. International Labour Organization (2007).

NIVELES DE CUALIFICACIÓN Y COMPETENCIAS RELACIONADAS

Un marco de cualificaciones (QF por sus siglas en inglés) es un instrumento para el desarrollo, clasificación y reconocimiento de habilidades, conocimientos y competencias a lo largo de un continuo de niveles acordados. Es una manera de estructurar las cualificaciones existentes y nuevas, que son definidas por los resultados del aprendizaje. El marco de cualificaciones indica la comparabilidad de las diferentes cualificaciones y cómo uno puede progresar de un nivel a otro.¹⁴

La distinción entre lo que es un marco nacional de cualificaciones (NQF por sus siglas en inglés) y lo que es un sistema de clasificación por cualificaciones (QS por sus siglas en inglés) es importante, siendo el primero un componente de los sistemas globales o de aceptación internacional de clasificación por cualificaciones que es un espectro más amplio e incluye todas las actividades que resultan en el reconocimiento de aprendizaje, es decir: políticas, arreglos institucionales, procesos de aseguramiento de calidad (QAP), procesos de evaluación y adjudicación de certificados o reconocimientos, etc.

Un desarrollo más reciente ha sido la aparición de marcos de cualificación regionales (RQF por sus siglas en inglés), que abarca titulaciones en varios países en una región geográfica particular, es decir, como por ejemplo los marcos de cualificación de la CARICOM, el de Centroamérica y República Dominicana. Pero dado que los marcos de cualificación regionales (RQF) son un modelo reciente, no es posible establecer conclusiones definitivas acerca de su diseño o su impacto en la región. Sin embargo, parecen ser iniciativas importantes que pueden influir en el desarrollo de los QF en los países que conforman el Gran Caribe.

El número de niveles en un marco de cualificaciones nacional o regional varía de 8 a 10 niveles, pero ellos incluyen desde el nivel preescolar al postgrado superior universitario y se refieren, por lo tanto, a todo el sistema educativo. Para esta consultoría CERTIFICA desarrolló un marco de 5 niveles que sólo se refiere a los programas de EFTP y educación superior para la industria del turismo y la hospitalidad como sigue:

| NIVEL | SECTOR EDUCATIVO | | | HABILIDADES & CONOCIMIENTOS |
|-------|------------------|---|--------------------|---|
| | CAPACITACIÓN | EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL (EFTP) | EDUCACIÓN SUPERIOR | |
| 1 | Cursos libres | Programas de cualificación inicial. Programas de educación continua. Escuela secundaria superior. | | Conocimiento general |
| 2 | | Educación y Formación Técnica Profesional (EFTP) | | Habilidades operativas (personal operativo) |

¹⁴ Una Introducción sobre los Marcos Nacionales de Cualificaciones: Aspectos conceptuales y prácticos para los responsables de políticas a nivel nacional. (2007).

| NIVEL | SECTOR EDUCATIVO | | | HABILIDADES & CONOCIMIENTOS |
|----------|------------------|---|--------------------------------------|--|
| | CAPACITACIÓN | EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL (EFTP) | EDUCACIÓN SUPERIOR | |
| 3 | | EFTP diploma, título o certificación | Grados técnicos | Habilidades de supervisión (personal de supervisión y mandos medios) |
| 4 | | | Grados de licenciatura | Cualificaciones profesionales (personal de mandos medios y/o gerenciales) |
| 5 | | | Grados de maestría y doctorado | Cualificaciones profesionales y de especialista (gerentes de alto nivel / propietarios) |

NIVEAUX DE QUALIFICATIONS ET DE COMPÉTENCES CONNEXES

Un Cadre de qualifications (QF en anglais) est un outil pour le développement, la classification et la reconnaissance des habiletés, des connaissances et des compétences selon un continuum de niveaux convenus. C'est un moyen de structurer les compétences existantes et nouvelles, qui sont définies par les résultats de l'apprentissage. Le cadre de qualifications ou Qualifications Framework indique la comparabilité des qualifications différentes et comment on peut passer d'un niveau à l'autre.¹⁵

La distinction entre ce qui est un cadre national de qualifications (NQF en anglais) et ce qui est un système de classification pour les qualifications (QS en anglais) est important, le premier est une composante des systèmes mondiaux ou d'une classification internationalement acceptée pour les qualifications que comprend un spectre plus large et inclut toutes les activités qui aboutissent à la reconnaissance de l'apprentissage, à savoir: les politiques, les arrangements institutionnels, les processus d'assurance de la qualité (QAP), l'évaluation du processus et des certificats d'attribution de récompenses, etc.

Plus récemment, on a remarqué l'apparition de cadres régionaux de qualifications (RQF en anglais), qui comprend un même régime de qualifications dans plusieurs pays d'une même région géographique, à savoir par exemple : les cadres de qualification de la CARICOM, de l'Amérique centrale et de la République dominicaine. Mais comme il s'agit d'un exemple récent, il est encore impossible de tirer des conclusions définitives sur leur conception ou leur impact dans la région. Cependant, ce sont des initiatives importantes qui peuvent influencer le développement de QF dans les pays de la région de la Grande Caraïbe.

Le nombre de niveaux dans un cadre de qualifications national ou régional varie de 8 à 10, allant de l'école maternelle jusqu'au niveau supérieur de l'université et se rapporte donc à l'ensemble du système éducatif. Pour cette consultation CERTIFICA a élaboré un cadre de 5 niveaux qui se réfère uniquement aux programmes d'EFTP et de l'enseignement supérieur pour l'industrie du tourisme et l'accueil comme suit:

| NIVEAU | SECTEUR EDUCATIF | | | SAVOIR-FAIRE ET CONNAISSANCES |
|--------|------------------|---|------------------------|--|
| | ENTREINEMENT | ENSEIGNEMENT ET FORMATION TECHNIQUE PROFESSIONNELLE(EFTP) | ENSEIGNEMENT SUPERIEUR | |
| 1 | Cours libres | Programmes de qualification initiale. Programme de formation continue. Instituts d'enseignement secondaire supérieur. | | Connaissances générales |
| 2 | | Enseignement et formation technique professionnelle | | Savoir-faire exécutif (personnel exécutif) |

¹⁵ An Introduction to National Qualifications Frameworks: Conceptual and Practical issues for Policy Makers. International Labour Organization (2007).

| NIVEAU | SECTEUR EDUCATIF | | | SAVOIR-FAIRE ET CONNAISSANCES |
|----------|------------------|---|---------------------------|--|
| | ENTREINEMENT | ENSEIGNEMENT ET FORMATION TECHNIQUE PROFESSIONNELLE(EFTP) | ENSEIGNEMENT SUPERIEUR | |
| 3 | | EFTP diplôme, brevet ou certification | Diplômes Techniques | Savoir-faire en encadrement (personnel d'encadrement et cadres moyens) |
| 4 | | | Diplômes Supérieurs | Qualifications Professionnelles (Cadres moyens et Gérants) |
| 5 | | | Masters et Doctorats | Qualifications Professionnelles et de Spécialisations (Gérants de haut niveau/ propriétaires) |

TOURISM AND HOSPITALITY TVET

During six months, CERTIFICA has collected and analyzed information regarding the education systems, national qualification frameworks and competencies certification for the Great Caribbean countries. It has been found that there are different scopes to consider. In some countries, TVET is a guide for secondary and post-secondary education, while in others is a type of specialized training provided in technical institutes.

The following education profiles for the member states of the Association of Caribbean States (ACS) brings a comprehensive but not exhausted outlook to the general education system and the TVET framework of each of them, followed by the training and education (formal, non-formal and informal) offer found for the tourism and hospitality industry. In those countries where the education and training offer in Tourism and Hospitality is very extensive at the higher education level –that is the case of Mexico, Colombia and Costa Rica, only the ten most relevant institutions were included in this catalogue.

EFTP PARA TURISMO Y HOSPITALIDAD

Durante seis meses, CERTIFICA ha recolectado y analizado información sobre los sistemas educativos, marcos nacionales de cualificaciones y certificación de competencias en los países del Gran Caribe. Se han encontrado diversos aspectos a considerar. En algunos países la EFTP es una guía en la educación secundaria y post-secundaria, mientras que en otros es un tipo de formación especializada que se provee en instituciones técnicas.

Los perfiles de educación para los Estados Miembro de la Asociación de Estados del Caribe (AEC) brindan una perspectiva integral pero no exhaustiva del sistema de educación general y el marco de la EFTP de cada uno de ellos; seguidamente se detalla la oferta de educación y formación (formal, no formal e informal) que se encontró para la industria de turismo y hospitalidad y aparece en el idioma oficial de cada país. En aquellos países en los que la oferta de la educación y formación relacionada con Turismo y Hospitalidad es amplia en el nivel de educación superior; tal es el caso de México, Colombia y Costa Rica, sólo las 10 instituciones más relevantes fueron incluidas en este catálogo.

EFTP POUR LE TOURISME ET HÔTELERIE

Pendant six mois, CERTIFICA a regroupé et analysé l'information sur les systèmes éducatifs, cadre nationaux de qualifications et certification de compétences dans les pays de la Grande Caraïbe. De divers aspects à considérer furent trouvés. Dans certains pays, l'EFTP est une guide dans l'enseignement secondaire et postsecondaire, tandis que dans d'autres pays il s'agit d'un type de formation spécialisée, fourni au sein d'institutions techniques. Les profils d'enseignement pour les États Membres de l'Association des États des Caraïbes (AEC) fournissent une approche intégrale mais pas exhaustive du système d'enseignement général et du cadre d'EFTP de chacun d'entre eux; par ailleurs, une offre d'enseignement et formation (formels, non formels et informels) est détaillée, trouvée pour l'industrie du tourisme et de l'hospitalité et figurant dans la langue officielle de chaque pays. Parmi les pays dans lesquels l'offre d'enseignement et formation liés au Tourisme et à l'Hospitalité est vaste au niveau de l'enseignement supérieur; tel est le cas au Mexique, à la Colombie et au Costa Rica, juste les 10 institutions plus pertinentes furent incluses dans ce catalogue.

ANTIGUA AND BARBUDA

EDUCATION SYSTEM IN ANTIGUA AND BARBUDA¹⁶

| EDUCATION | SCHOOL LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|-----------------------|---|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Primary | Primary School | | | 5 | 12 | 7 |
| Secondary | Low Secondary | | | 12 | 15 | 3 |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 15 | 17 | 2 |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | 17 | | 2 |
| Tertiary | University | | | | | |

Primary Education

Education Antigua and Barbuda is free and compulsory for all children there between ages 5 and 16. Even transport, school infrastructure and class materials are accounted for under a levy of basic wages. Primary education starts at age 5 and lasts for 7 years. Education facilities are widely available.

Secondary Education

Less than half of primary school pupils remain when they enroll at secondary school where they will study for 5 years with a favorable student-teacher rate of 13:1. The state curriculum remains academic throughout without any vocational alternative.

Vocational Education

Vocational training in Antigua and Barbuda is under control of the National Training Agency (NTA), which objective is to establish, promote and maintain national occupational standards, establish and awarding body for National Vocational Qualifications and facilitate implementation of modern apprenticeship through ABNVQ (Antigua and Barbuda National Vocational Qualifications). In general, direction, management and control of the NTA are vested in the Board, which exercise the powers of the Agency directly or indirectly through its staff, employees and agents. The administrative governance of the Agency

¹⁶ SOURCE: Classbase Education Database : <http://www.classbase.com/Countries/Antigua-and-Barbuda/Education-System>. Accessed November 15, 2014.

C-EFE Program Pre-Technology Program St. Lucia, Antigua & Barbuda, and Grenada Terms of Reference

Antigua and Barbuda. The National Training Agency. Act 2008

The Antigua and Barbuda Institute of Continuing Education, Act 2008

is conferred to the Chief Executive Officer (CEO) of the Agency, which is appointed by the Board in conjunction with the Minister of Education.

The NTA works closely with the GARD Center as it is well position in the country in terms of its relationship with the private sector. Even the main focus of the GARD Center is agriculture, due to its expertise in Rural Development; the Ministry of Tourism signed an agreement with them in 2011 to develop three studies for nature-based tourism.

Vocational Qualifications

The TVET and Accreditation Unit has full oversight for the processes relating to assessment and certification using the Competency Based Education and Training (CBET) methods endorsed by the Cariban Association of National Training Agencies (CANTA) for the award of the National or Caribbean Vocational Qualification Certification. The Act No. 4 of 2006 provides for the National Accreditation Board to vest the power to accredit post-secondary institutions and programs of study in Antigua and Barbuda and elsewhere, to provide for the process and mechanism of accrediting institutions and programs of study and to provide for other related matters.

Tertiary Education

There are two colleges and three universities in Antigua and Barbuda: the Antigua State College, the Antigua and Barbuda Institute of Technology, the University of Health Sciences that trains medical practitioners is not widely recognized beyond the islands; the University of the West Indies Open Campus, which School of Continuing Studies offers adult training; and, the American University of Antigua. None of them is offering tourism studies.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN ANTIGUA AND BARBUDA

Antigua and Barbuda Hospitality Training Institute (ABHTI)

Hospitality Drive, Dutchman's Bay

P.O. Box 434, St. John's

Antigua, West Indies

Tel.: (268) 462-3066, (268) 562-4154, (268) 562-4155

E-mail: info@abhti.co

Webpage: <http://abhti.com>

General Information

The Antigua & Barbuda Hospitality Training Institute (ABHTI), formerly known as the Hotel Training Center began in 1977 as a unit of the Antigua State College at Golden Grove which came out of a merger of the Leeward Islands Teachers' Training College, and the Golden Grove Technical College. At that time, the Golden Grove Technical College included a Hotel and Catering Department, which was started through British sponsorship. In 1978, all the 6th Forms of the island's secondary schools were brought together to form the Advanced Level Department at the Antigua State College.

| | |
|--|--|
| Associate Degree Programs | Hospitality Management: Is a two year program comprises of 34 courses that account 1,248 theoretical hours, 120 of practical hours and 480 hours of an internship. All the courses are designed to provide students with information, knowledge and develop skills to be able to become supervisors in a wide range of hospitality positions. |
| Associate Degree Programs | Culinary Arts: Is a two-year program that aims to provide the student with in depth practical and supervisory level training. The program is designed to enable the graduate to seek employment in a variety of food service outlets. It is comprised of 31 courses of 1,155 theoretical hours and 660 practical hours, as well as an internship of 480 hours. |
| | Resort Management: this two-year program prepares students to develop careers in management, resort operations, marketing, sales, property management, restaurant operations and other related areas. It is comprised of 31 courses of 1,260 theoretical hours and 90 practical hours, as well as an internship of 480 hours and a course of Academic Writing Research. |
| | Food and Beverage Management: Is a two-year program that teaches students how to use their combined creative and business skills to manage the customer side of a restaurant, bar or another kind of foodservice establishments. The program includes 33 courses of 1,290 theoretical hours and 510 practical hours complemented with 480 hours of an internship. |
| One Year Certificates | Basic Cookery: The aim of the program is to provide the student with in-depth knowledge and skill in basic cookery techniques. It is designed to enable the graduates to seek employment and short order cooks, assistant cooks and junior cooks in restaurants and hotels. It is comprised of 19 courses that includes 735 theoretical hours, 330 practical hours, and an internship of 300 hours. |
| | Food and Beverage Service: This program provides with in-depth training at the skills level in the Hospitality and Catering Industry. It is designed to enable the graduate to seek employment in a variety of food service outlets. It consist of 17 courses of 705 theoretical hours, 240 practical hours, an internship of 300 hours and an academic writing research. |
| Short courses: It comprises a total of 18 hours of training released in six-week length, 3 hours once a week. | Introduction to Housekeeping Management: To introduce students to housekeeping operations of a hotel by providing them with a wider understanding of the knowledge, skills, and techniques required to manage the housekeeping department. |
| | Introduction to Quality Customer Care: Provides the participants with the tools to assist the clients in various aspects, while attending their needs and provide an outstanding service experience. |
| | Service Ambassador Program: To create an awareness of Antigua's and Barbuda's history and interest in the various sites and attractions of the islands. |
| | Entertaining with Style: Is an introductory course to familiarize participants to the theory and practical experience in the art of entertaining during the Christmas seasons. It provides the participants with knowledge on how to prepare hors d'oeuvres and canapés, setting up the dinner area and the creation of exotic local drinks. |
| | Caribbean Fusion: This course teaches various styles and tips which can be employed when preparing meals. |
| | Baking 101: this course covers a range of pies and pastries, yeast products, custards and fillings. |

| | |
|------------------------------|---|
| Professional Certificates | <p>Certified Hospitality Professional (CHP): It is designed for persons in the hospitality sector 25 years old and over, working in every function from human resources, finance, marketing, reservations, housekeeping, security, maintenance, events, food and beverage, gaming, logistics and restaurants; consists of 12 core and two elective courses released in 18 months, spending three evenings per week in class.</p> <p>Reception, Event and Marketing Coordinator (REMC): This program combines 3 different disciplines to achieve the ultimate in customer satisfaction. The reception module focuses on skills and knowledge targeted towards customer service, interaction and their expectations. The events management module focuses on bringing together a host of elements to create successful meetings, conventions, weddings and other organized events. The marketing module exposes students to a broad range of marketing knowledge and processes that will assist in dealing with situations within a hospitality related career.</p> |
| Admission Requirements | <p>Applications can be considered only after the completion of the proper application form and the presentation of requisite supporting documents.</p> <p>Degree Programs Requirements: 5 CXC passes including Mathematics and English.</p> <p>Diploma Programs: 5 GCE/CXC or equivalent (Mathematics is not compulsory), or 4 GCE/CSC or equivalent (including English Language). At least 1-year experience in the Hospitality Industry; or, 3 to 5 years hospitality industry experience. Successful completion of proficiency test (Mathematics and English).</p> <p>All Certificate Programs (1 year): 3 CXC/GCE or equivalent (Mathematics is not compulsory), or 2 CXC/GCE or equivalent, at least 1 year experience in the hospitality industry; or secondary school leaving certificate. Successful completion of proficiency test (Mathematics and English).</p> <p>All prospective students will be interviewed. The minimum age of entry is 16 years.</p> <p>Admission with Advanced Standing: Applicants presenting additional qualifications may be considered for admission to a diploma program with advance standing. Advanced standing is awarded for work which is accepted as the equivalent of courses offered by ABHTI. An applicant with advanced standing will be considered for admittance in the courses at the next higher level after being interviewed.</p> <p>Mature Student: The applicants, who have reached the age of 25 years, may be admitted as a mature student notwithstanding those qualifications requirement stipulated for the diploma and certificate programs.</p> |
| Course Fee Structure | <p>Application fee: EC\$100.00 –non refundable</p> <p>Associate Degree and Diploma Courses: EC\$1,200.00 per trimester or EC\$3,600.00 per annum.</p> <p>Certificate Courses: EC\$1,000 per trimester or EC\$3,000.00 per annum.</p> <p>Short Courses: Varies from EC\$ 300.00 to EC\$ 1,000.00 depending on the materials needed.</p> <p>Student ID Card Fee: EC\$25.00</p> <p>Student ID Replacement: EC\$25.00</p> <p>Other fees: Yearly insurance EC\$90.00.</p> <p>Tuition: Non specified</p> |
| Financial Assistance | <p>ABHTI offers two Muriel O'Mard Scholarship.</p> |

ARUBA

EDUCATION SYSTEM IN ARUBA¹⁷

| EDUCATION | SCHOOL / LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|------------|--|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Pre-school | Basic Education | | | 4 | 6 | |
| Primary | | 1 | 6 | 6 | 12 | 6 |
| Secondary | MAVO (Secondary General Secondary Education) | | | | | 2 |
| | HAVO (Higher General Secondary Education) | | | | | 2 |
| | VWO (Pre-University Education) | | | | | 3 |
| Vocational | EPB (Lower Vocational Education) | | | | | 2 |
| | EPI (Secondary Vocational) | | | | | 4 |
| Tertiary | Associates Degree | | | | | 3 |
| | First Degree (BA / BS) | | | | | 4 |
| | Second Degree (MA / MS) | | | | | 2 |

The education system is derived from the system in the Netherlands, and for the most part is funded by the government. Both public-run and denominational (predominantly Catholic) education is provided in Aruba. Aruba also has plans to merge pre-school and pre-secondary education into a single primary education system. The aim is to provide the first six classes with education in Papiamentu, which is one of the compulsory language subjects in secondary education.

Education is given in Dutch and in Papiamentu. Although school attendance is not compulsory, the legal framework for making attendance compulsory is in the late stages of development. According to statistical research by the Statistics and Research unit at the department of Education, participation in mainstream education is at 97 percent. The academic year runs from August until June.

Primary Education

Primary education is divided into pre-school education for children aged 4-6, and primary school for children aged 6-12. In addition to mainstream primary education, special education is also available, divided into education for children with mild learning difficulties, children with severe learning difficulties, and deaf / hearing-impaired children.

¹⁷ Country Module Aruba. NUFFIC, International Recognition Department. The Hague, 2013.

At the end of the final year of primary education, pupils choose their further secondary education, or basic secondary vocational education, based on the school's recommendation, the pupil's marks, and in certain cases a test or exam.

Secondary Education

General secondary education (*Enseñansa secundario general*) prepares pupils of 12 years and older for their future and further studies.

General secondary education is divided into:

- a 2-year basic program divided into a basic MAVO program and a basic HAVO / VWO program
- a 2-year general senior secondary education program (MAVO), with a total nominal duration of 4 years, i.e. 2 years of the basic program and 2 years of senior secondary education
- a 3-year general senior secondary education program (MAVO), with a total nominal duration of 5 years, i.e. 2 years of the basic program and 3 years of senior secondary education
- a 4-year pre-university secondary program (VWO), with a total nominal duration of 6 years, i.e. 2 years of the basic program followed by an additional 4 years.

Vocational education is divided into:

- Basic secondary vocational education, *Educacion Profesional Basico (EPB)* for students aged 12-18 and with a duration of 4 years, or a duration of 3 years for the special practical education for pupils who have difficulty with learning from books ('*aspirantenopleiding*').
- Senior secondary vocational education, *Educacion Profesional Intermedio (EPI)* for students aged 16 and over with a duration of 3 to 4 years

Aruba also has mainstream adult education, with public evening courses (OAA) in technical education and with the adults general secondary education (VAVO), general secondary education, evening-MAVO, evening-HAVO and evening-VWO, and Education for Jobseekers (*Enseñansa pa Empleo*).

General Secondary Education

General secondary education was restructured in 2004 / 2005. The new system consists of a 2-year basic program divided into a basic MAVO and a basic HAVO / VWO program. Starting in the 2006 / 2007 academic year, three subject clusters will be available during the 2-year upper-secondary education (following the 2-year basic program): Natural Sciences, Human & Social Sciences, and Humanities. A subject cluster is a cluster of related subjects that is geared towards further education.

The system of subject clusters consist of common subjects, specific subjects (including compulsory mathematics) and elective subjects. The common subjects are Dutch, English, Papiamentu, cultural and

artistic appreciation, physical education, and individuals & society / social studies. Papiamentu is compulsory for 3 years, after which it can be chosen as one of the specific subjects.

There are both internal and external examinations for the specific subjects, as well as for the common language subjects Dutch and English. The final examinations for Dutch, English, Spanish 1&2, mathematics A1&2 and B1&2, physics 1&2, chemistry, biology, economics 1&2 and management & organization use the same learning outcomes, examination programs and examinations as those used in the Netherlands. Geography and history use comparable learning outcomes and examination programs.

Vocational Education

Vocational education (educación profesional) consists of basic secondary vocational education (educación profesional basico, EPB) and senior secondary vocational education (educación profesional intermedio, EPI).

Basic Secondary Vocational Education

Basic secondary vocational education has a nominal duration of 4 years. Since August 2011, the structure is changed. Instead of a 2-year basic program followed by a 2-year vocational program, the first year is a preparatory year followed by a 3-year vocational program. This gives the pupil more time to get internalized into the profession of his / her choice. The introduction of the new structure is in a transition phase; the implementation of the new curriculum should be completed in the year 2014 / 2015. The vocational program is subdivided into three sectors: Technology, Economics and Healthcare. There are also traineeships available for students in the same age group with learning difficulties. The EPB prepares students for a profession in the Aruban labor market and for further senior secondary vocational education in Aruba (Educacion Profesional Intermedio, EPI).

Senior Secondary Vocational Education

Senior secondary vocational education prepares students for a career in the labour market, and also for national/international further education at HBO bachelor's level. The EPI provides a senior secondary vocational qualification at level 3 (vocational training, self-employed professionals) or level 4 (management training, executive staff or specialist).

Senior secondary vocational training consists of the following units:

1. Technology (Ciencia & Tecnologia), with training in Architecture, Electrical Engineering, Mechanical Engineering (level 4), Operational Technology (level 4) and science subject classroom assistant training (post-MBO). The latter was a one-off training course that was set up for the benefit of the Aruban educational system.
2. English-taught hospitality (Hospitalidad & Turismo), with the following training courses: Associate of Science Degree (level 4) in Hospitality Management (credit transfer to bachelor's degree permitted) and Intermediate Employment Associate of Applied Science in Culinary Arts (level 3), certified Cook / Apprenticeship Program (level 2).

3. Economics (Economía), with training courses in Financial Administration, Commercial Services and Tourism Administration, Executive Secretarial Skills and Touristic Secretarial Skills (all level 4).
4. Healthcare and health services (Salubridad & Servicio), with training courses in Nursing (level 4), Home Care (level 3), Social Pedagogical Staff (level 3), Pharmacist's Assistant (level 4).

In terms of level, the secondary vocational education diploma is comparable in the Netherlands to an MBO diploma at qualification level 1-4, depending on the orientation of the program.

In terms of level, the secondary vocational education diploma (EPI, level 4) with the subject 'admission to higher professional education' is comparable in the Netherlands to an MBO diploma at qualification level 4.

Higher Education

Aruba has two higher education institutions that are subsidized by the government:

- Instituto Pedagógico Arubano, IPA, the higher professional education teacher-training program.
- Universiteit van Aruba (University of Aruba)

In addition to the IPA and the UA, Aruba also has a number of private institutions such as the All Saints University of Medicine, Xavier University School of Medicine, Compulearn (IT training), Doc (education and training in the fields of financial administration, management, marketing and economics) and the Caribbean University, none of which have any statutory basis (National Ordinance) in Aruba. The Caribbean University, by the way, is accredited by the American MSCHE.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN ARUBA

Instituto Pedagógico Arubano –IPA (Aruba Pedagogical Institute)

Isaac Wagemakerstraat 11, San Nicolas

Nicolas, Aruba

Tel.: (297) 524-3100

Fax: (297) 584-3943

Webpage: <http://www.ipaaruba.com/>

General Information

The Instituto Pedagógico Arubano (IPA), founded in 1990, is a tertiary level pedagogical institute for teacher training and is the first institution of higher learning on the island of Aruba that officially complies with the academic norms of the accreditation organization of the Netherlands and Flanders (NVAO). IPA is also a UniCarib partner, which is a cooperation between the Universities of Aruba, Curacao and St Martin. The programs offered at the IPA are premised on the Vygotskian 'cultural historical school approach', which focuses on the socio-historical background of each individual as a point of departure in their own development taking social context, language, psychological aspects and other factors into account. The programs offered are specifically geared towards training

| | |
|---------------------------|---|
| | teachers on multiple levels where they are not only able to function in the classroom and school setting, but also as change agents within the wider community. |
| Education Programs | The IPA offers programs for primary, secondary and tertiary level education in different subject areas, such as a Bachelor's degree in Teacher Training for fully qualified teachers, ages 6-12 and 4-8, a Bachelor's degree in Education (2de graads) in the languages of Papiamentu and Dutch, a Bachelors degree of Physical Education as well as a Master's degree in Special Education Needs. IPA is also facilitating a Master's degree program for the languages Papiamentu, Dutch, English and Spanish in collaboration with the University of Curacao. Furthermore, IPA also offers in service teacher training in different areas of education and teacher certificate programs for non-teaching professionals. |

University of Aruba –UA (University of Aruba)

Faculty of Hospitality and Tourism Management Studies (FHTMS)

J. Irausquinlein 4; Aruba

Tel.: (297) 526-2200 University, (297) 526-2262 (FHTMS) and (297) 526-2257 Admission

Fax: (297) 583-1770

E-mail: info@ua.aw

john.wardlaw@au.aw (Dean of Faculty of Hospitality and Tourism Management Studies)

Webpage: <http://www.ua.aw/>

| | |
|----------------------------|---|
| General information | The University of Aruba (UA) is a modern University offering higher education, research and social services to Aruba and the surrounding regions. Embedded in the Aruban society, the UA is a model in cultural diversity that represents the make-up of the Aruban culture itself, with students from Caribbean, European, Latin, Asian, and American family backgrounds. The current four Faculties and the various University Centres strive to contribute to academic discussion, participate in the sustainable development of Aruba, and promote critical open-minded thinking. Providing these services is a critical part of UA's mission to give back to the Aruban community. |
| Academic Programs | <p>Bachelors in Hospitality and Tourism Management (B.Sc.)</p> <p>The Bachelor of Science program offers college and high school students with the opportunity to achieve both academic and personal skills and competencies in Hospitality & Tourism and International Business Management, developed through the General Education, Core and Elective courses offered in the program.</p> <p>The three-year program, in which students follow approximately six (6) courses in each of the Fall and Spring semesters. Each semester consists, on average, of 30 European credits, which is the equivalent of 18 US credits. All classes are taught in English, where professors engage students in interactive discussions regarding the science and art of leadership and management in the areas of Hospitality & Tourism and International Business.</p> <p>Over the three years, students will be introduced to the various business aspects of Hospitality & Tourism, including: Organization & Management, Sales & Marketing, Human Resources & Training, Operations & Technology, Economics, and Finance & Accounting. Students also explore the international world of</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>tourism, and learn about the role and importance of sustainability in culture, heritage, nature and the environment.</p> <p>The Bachelor program offers students the opportunity to specialize in two different areas, with the possibility of an international internship in the final year. The two core areas of specialization are: (a) Hospitality & Tourism Management and (b) International Business Management. With the partnership agreement with the University of South Carolina (USC) other areas of special interest include: (c) Sports Management and (d) Retail Management.</p> |
| Executive programs | FHTMS also provides executive and in-company training to organizations and companies in both the private and public sectors, and is available to businesses in both the tourism and non-tourism industries. |
| Certificate programs | This non-degree certificate program provides young professionals and executive program participants with the opportunity to follow one or more individual courses in their specific areas of interest. |
| Admission requirements | <p>Bachelors program:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ S.A.T. score over 1200 ▪ T.O.E.F.L (Test Of English as a Foreign Language) score over 550 (Internet ≥79) ▪ College or High School Degree (Grade Point Average) over 2.5 (7.0) <p>Certificate programs:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Age over 20 years ▪ Two years relevant working experience |
| Services for International Students | The Office of International Affairs –OIA operates under the direction of the Rector and is responsible for policy formulation, (financial) administration, external communication as well as preparing outbound and receiving incoming participants and collecting feedback from participants. |

Colegio EPI Aruba / Educación Profesional Intermedia -EPI (Intermediate Professional Education)

Seroe Blanco z/n

Oranjestad, Aruba

Tel.: (297) 525-8700

E-mail: ccc@ua.aw

| | |
|----------------------------|--|
| General information | EPI is a secondary vocational education school. It offers education at levels 3 and 4, and consist of the following units: Technology and Science, Economic, Hospitality and tourism (courses in English) and Health and Service. |
| Courses | <p>Certified Cook: A three-year certification program designed to produce certified cooks through a work-study program. Students will work full-time while attending only once a week classes related to the hospitality profession.</p> <p>Culinary Arts: A three-year program which level degree is Associate of Applied Science in Culinary Arts. Level equal to MBO 3 Theory MBO 4 Practical. Students in the Immediate Employment Program will develop job skills, social skills and competencies critical to the demanding culinary profession. During the course each student will get the opportunity to earn certifications in the areas of Breakfast Cookery, Vegetables & Soups, Sauces, Baking and Buffet. Additionally each student will have to complete 37 weeks and/or 1776 hours of internship in the kitchen areas of highly qualified companies in the industry, during the 3 years</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>duration of this program. Students in the Immediate Employment Program will complete 26 courses covering areas such as Languages, Information Technology, Industry Related, Business and Management and Personal Development. Students who successfully complete this program will be skilled and employable in all areas of food preparation and production, in restaurants, catering companies, and any other type Food & Beverage institution or operations.</p> <p>Hospitality management: Level Degree: Associate of Science in Hotel and Restaurant Management. Level equal to MBO 4+. The students receive theoretical knowledge and a structured practicum lab and internship experience to develop skills and competencies critical for the management of the Hospitality Industry. Students completing this program with a 2.500 GPA minimum, and 72 credit hours, are eligible to enter a 3rd year program of a Bachelor of Science Degree in Hospitality Management at well-known universities in the U.S.A. or The Netherlands: Florida International University in Miami, University of Nevada in Las Vegas, University of Central Florida in Orlando, Florida Institute of Technology, Webber International University, New York Institute of Technology, Cornell University, University of New Orleans, Northern Arizona University, Stenden Universiteit Hotel Management School Leeuwarden and Hoge Hotelschool Den Haag in the Netherlands, Inter-Continental University of the Caribbean in Curacao and the University of Aruba.</p> |
| Entry requirements | <p>Culinary Arts: Minimum requirements: Completed MAVO Diploma, EPF Doorstroom, Foreign diploma have to be evaluated by the Department of Education in Aruba, English aptitude test</p> <p>Hospitality Management: Completed MAVO Diploma, Foreign diploma have to be evaluated by the Department of Aruba, English aptitude test.</p> |
| Tuition Fee | Available only at the Admissions Office. |

Center for Lifelong Learning – CCL of the Universiteit van Aruba (University of Aruba)

L.G. Smith Blvd. 158

Oranjestad, Aruba

Tel.: (297) 526-2258 or (297) 526-2259

Fax: (297) 582-3947

Contact: Deborah van den Berg Alexander, Coordinator

Anchi Fingal, Administrative Assistant

E-mail: ccc@ua.aw

| | |
|----------------------------|---|
| General information | The Center for Lifelong Learning –CLL utilizes a combination of various instruments in order to meet the needs and demands of the market, including: lectures, post-academic courses, tailor-made training/schooling, seminars and symposia, workshops, short courses indulging summer courses. |
|----------------------------|---|

BAHAMAS

EDUCATION SYSTEM IN BAHAMAS¹⁸

Free education is available in government schools throughout The Bahamas. Education is under the jurisdiction of the Ministry of Education and Culture.

| EDUCATION | SCHOOL / LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|-------------------|--------------------|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Prescholl | | | | 3 | 5 | 3 |
| Primary | Primary | 1 | 6 | 5 | 11 | 6 |
| Middle | Junior High School | 7 | 9 | 12 | 15 | 3 |
| Secondary | Senior High School | 10 | 11 | 16 | 18 | 2 |
| Vocational | Vocational Schools | 10 | 11 | 16 | 18 | 2 |
| Tertiary | Associate Degree | | | | | 2 |
| Tertiary | Bachelor Degree | | | | | 4 |

Primary Education

Education in the Bahamas is compulsory between ages 5 and 16 and still based on the British system in many ways. School attendance rates are high and ¾ of primary and secondary schools are state-owned. Schooling is a top priority of a government that spends up to 20% of its money on it. For the first 6 grades, children attend primary school. They must pass tests at the end of each year, in order to progress further.

Secondary Education

From ages 11 to 17 years students attend secondary schools. These are usually functionally independent, but may be merged with primary schools on the smaller Family Islands where practical economics dictate this. Following these 6 years of largely academic education, the students attempt their Bahamas certificate of general education.

¹⁸ SOURCES: The Commonwealth of the Bahamas Education. The Bahamas High Commission Fact Sheet #6. London 2013
Class Base Education Database: <http://www.classbase.com/countries/Bahamas/Education-System>
Accessed on March 8, 2015

Vocational Education

The government launched its second technical and vocational training project in 2007 as part of a long-term plan to improve the system. The first phase included policy development, strengthening the apprenticeship system, improving cost recovery and tracing previous student's progress. Subsequent programs address skills training, tourism training, and building more muscle into the vocational preparation system itself.

Tertiary Education

There are several tertiary education opportunities available in the Bahamas themselves, and more in the wider Caribbean network. The Princess Margaret Hospital has a Nursing School, The University of the West Indies Center for Hotel and Tourism Managements provides degrees in hotel management and tourism, while the College of the Bahamas illustrated here offers bachelor and associate degrees. Elsewhere, branches of American universities teach their undergraduate students over weekends.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN BAHAMAS

The College of The Bahamas - COB

Oks Field - P.O. Box 4912

Nassau, The Bahamas

Telephones: (242) 323-5804, (242) 677-3200, (242) 302-4300, (242) 302-4366

Fax: (242) 326-7834

E-mail: admissions@cob.edu.bs / cob@cob.edu.bs

Website: <http://www.cob.edu.bs>

| | |
|--|--|
| General information | After more than thirty-five years of serving The Bahamas, first as a two-year institution, then as a four-year degree-granting College, COB expects to become The University of The Bahamas. As it transitions to university status, the institution will continue to deliver excellent undergraduate teaching while developing new undergraduate and graduate programs, increasing research and innovation activities, and focusing its work in areas crucial to national development. |
| Culinary and Hospitality Management Institute –CHMI | The Culinary and Hospitality Management Institute (CHMI) offers basic, professional and academic programs and opportunities through quality vocational and technical training, professional development and research. All degrees programs have a general education component comprising nine areas: literacy, numeracy, foreign language, humanities, social science, natural science, health and nutrition, computer literacy and student development. While courses in the major provide with disciplinary, technical and procedural knowledge; the General Education Program (8GEP) is designed to graduate students who demonstrate critical, reflective and creative thought and who are able to convey those thoughts articulately and confidently in written and oral form. |

| | |
|--|---|
| CHMI Bachelor of Science (BSC) Programs | <p>To earn a bachelor degree, students complete a minimum of 120 credits with a major and cumulative GPA of at least 2.00. Specific academic programs may require a higher minimum pass in the major concentration as approved by the Academic Board. Students complete</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ At least 50% of the credits in the major are as well as 50% of the credits in the overall program at the College. ▪ 60 credits at the upper level, 45 of which must be in residence at COB. <p>Tourism Management In this program students are exposed to a range of subject areas including: Hospitality Management Accounting, Tourism Planning and Policy Development, Tourism Marketing and Tourism Economics, Casino Management and Operations, Hospitality Law in The Bahamas, Strategic Management, Special Events, Meeting and Conventions Planning, Leadership training and more. Students may apply for Minor options in Ecotourism or Tourism Management.</p> <p>Hospitality Management In this program students will be exposed to a range of subject areas including: Tourism and Hospitality Marketing, Hospitality Human Resources, Hospitality Management Accounting, Hospitality Tourism Resources, Hospitality Management, Financial Accounting, Hospitality Law, Business Organization and Management, and more. Students may apply for a Minor option in Hospitality Management.</p> |
| CHMI Associate of Applied Science (AS) | <p>The Associate of Arts (AS) degree is designed primarily to fulfil requirements for university transfer to pursue baccalaureate degrees in related scientific or technical fields. It provides students with the skills and proficiencies for a specific trade or industry essential for entry into a skilled and/or paraprofessional occupation.</p> <p>To earn an associate degree students complete a minimum of 60 credits with a major and cumulative GPA of at least 2.00. Students complete</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ At least 30 credits of the overall program (General Education, electives, and major area courses), including the final 15 credits, at the College. ▪ At least 24 credits at the 200 level. <p>Culinary Arts In this program students will be exposed to a range of subject areas including: Advanced Patisserie, Culinary Science, Food Preparation, Baking and Pastry, Contemporary Nutritional Cuisine, Menu Planning and Nutrition, International Cuisine and more.</p> <p>Hospitality Operations In this program students will be exposed to a range of subject areas including: Front Office Operations, Food and Beverage Control, Customer Relations, Business Organization and Management, Tourism Marketing and more.</p> <p>National Apprentice Cook In this program students will be exposed to a range of subject areas including: Advanced Dining Room Service, Food Preparation, Culinary Science, Classical Cuisine, Advanced Culinary Application, International Cuisine, Purchasing and Storeroom Operations and more. Certificate programs can range from 3 major area course programs</p> |

| | |
|--|--|
| CHMI Certificate Programs | Certificate programs can range from 3 major area course programs to up to 12 major area courses in a program. They are designed to help students to enhance their skills in specific hospitality and culinary skills areas. |
| | Culinary Skills |
| | Food and Beverage Management |
| | Hospitality and Tourism Skills |
| | Hospitality management Accounting |
| | Hospitality Management Supervision |
| Admissions | Hospitality management Travel and Tourism |
| | <p>GENERAL ADMISSION CRITERIA</p> <p>High School Students:</p> <ul style="list-style-type: none"> Five or more BGCSE or equivalent passed including English and Mathematics with “C” and above grades. Combined score of 1000 on Math and Verbal components of SAT along with a cumulative GPA of 3.0 or higher, including one term of the 12th grade. <p>Transfer Students</p> <ul style="list-style-type: none"> Must have completed 15 credits hours of college level coursework with “C” grade or higher at an institution recognized by COB and is in good standing with a cumulative GPA of 2.0 or higher. <p>Mature Students (25 years or older)</p> <ul style="list-style-type: none"> Must have two BGCSEs, Math and English with “C” or completed mature upgrading program at COB or a recognized institution. <p>ADMISSION PROCEDURES</p> <ul style="list-style-type: none"> Complete the undergraduate admission application. Pay B\$40.00 (Bahamian Dollar) application fee at the Business Office. Submit paid application and supporting documents (a copy of valid passport showing photo I.D. and expiration date, self-statement, and academic credentials including BGCSEs, BJs, or SAT, CXCs or other O-level equivalents). |
| Continuing Education and Extension Services -CEES | The Continuing Education Program (CEP) has been established to develop innovative educational opportunities that meet the needs of the community. Professional opportunities of special interest to business and industry, such as industry-specific professional certifications, are provided, as well as academic upgrading for traditional age students and personal development courses. CEES offer a wide variety of courses throughout The Bahamas. The courses fall into four major categories. CEES have centers on Abaco, Andros, Eleuthera, Exuma and Grand Bahama. |
| | <p>Personal Development Certification Programs</p> <p>CEES certification programs are facilitated in collaboration with leading international institutions in the respective fields of discipline. Institutions including the National Management Association of America (NMA); International Association of Administrative Professionals (IAAP) and Becker Professional Education. Programs related to the travel and tourism includes: Certificate in Performance Management –CPM (Certified Professional Project Manager), Certified Professional Secretary –CPS, Certified Public Accountant Review –CPA, Journeyman & Master Plumbing, Project Management Certification, Real Estate License, Single and Three-Phase Electrical.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Academic Upgrading (Preparation for college-level degrees)</p> <p>This program is designed to help students upgrade their academic skills to meet college admission requirements. It is available to anyone in The Bahamas with Internet access, via the online program. Upgrading programs include: College Preparatory Program (College Prep), Basic Upgrading for Traditional Age Students, and Mature Upgrading.</p> |
| | <p>Family Island and Distance Education</p> <p>CEES programs are also available through centers in Andros and Exuma.</p> |
| | <p>Personal Development</p> <p>Consist in four distinct program areas: Personal Development courses, Culinary courses, Career Institute and Industry Training. These are non-credit personal interest courses that allow many people to discover new passions or enhance beloved pastimes. Course offerings vary for semester to semester. The courses related to the tourism and hospitality industry are: Effective Writing Skills, Floral Design, Human Resources, Massage Therapy Essentials, Bahamian Cuisine, Cake Decorating, Cake and Pastry Making, gourmet Cooking, Holiday Baking, Wedding and Event Planning, Bartending & Mixology, Massage Therapy Practitioner, Butchering, Basic Culinary Skills, Banqueting and Buttering.</p> |
| International Languages & Cultures Institute –ILCI | <p>ILCI provides language instruction in selected world languages and promotes intercultural communication and awareness for students, business professionals, the government and other special groups within The Bahamas and the Caribbean region.</p> <p>The institute provides instruction in Spanish, French, German, Haitian, Creole, Mandarin Chinese, and English as a Second Language; and also offers tailored language programs to meet the special needs of companies and other groups.</p> |

Center for Hotel and Tourism Management at University of West Indies

Thompson Boulevard

Nassau, The Bahamas

P.O. Box N-4863

Telephone: (242) 356-0659 Ext. 22

E-mail: chtm@uwimona.edu.jm andrew.spencer@uwimona.edu.jm

Website: <http://www.mona.uwi.edu/chtm/>

| | |
|----------------------------|--|
| General information | <p>The University of the West Indies, Centre for Hotel and Tourism Management (CHTM) was established in The Bahamas in 1978; it was initially and for many years located on Moss Road in Oakes Field. At its inception The Centre offered the Bachelor of Science degree in hotel management with the tourism management program coming on stream in 1985. In 1993 the Centre relocated to its current home in the Bahamas Tourism Training Centre</p> |
|----------------------------|--|

| | |
|------------------------------------|--|
| Bachelor of Science Degrees | <p>BS in Hotel Management A 3-year program, which first year consist of general education and 6 semesters of the following courses:</p> <p>Semester I: Hotel Information Systems, Principles and Practices of Hospitality marketing, Technical Aspects of Food and Beverage Management, Rooms Division, Business Communications.</p> <p>Semester II: Hospitality Human Resources, Organizational Behavior, Hospitality Management Accounting, Meat & Fish management and Purchasing, Elective.</p> <p>Semester III: Hotel & Food Facilities Planning and Design, Bar & Beverage Management and Control, International Travel & Tourism, Financial Management, Elective.</p> <p>Semester IV: Physical Plan Management, Caribbean Travel and Tourism, Menu Planning and Food & Beverage Cost Control, Hotel & Catering Law, Elective.</p> |
| Bachelor of Science Degrees | <p>BS in Tourism Management A 3-year program, which first year consist of general education and 6 semesters of the following courses:</p> <p>Semester I: Hotel Information Systems, Principles and Practices of Hospitality Marketing, International Travel and Tourism, Rooms Division, Business Communications</p> <p>Semester II: Organizational Behavior, Hospitality Human Resources, Caribbean Travel and Tourism, Hospitality Management Accounting, Elective.</p> <p>Tourism Project Analysis I, Sustainable Tourism, Caribbean Tourism: Planning Policies & Issues, Financial Management, Elective.</p> <p>Semester III: Project Analysis I, Sustainable Tourism, Caribbean Tourism: Planning Policies & Issues, Financial Management, Elective.</p> <p>Semester IV: Tourism Project Analysis II, Tourism Management, Tourism Marketing & market Research Techniques, Hotel & Catering Law, Elective.</p> <p>In both BS students have the opportunity to register for elective courses in each semester, which includes: Convention Sales: Planning and Management, The Supervisor as a Trainer, Specialty Restaurant, Nutrition & Diet in Menu Planning, Food & Beverage Management, Foreign Languages: Spanish, French or German, Events Planning, Institutional and On-Site Food Service Administration, and Food Safety & Sanitation</p> <p>All students are required to successfully complete two internships one at the end of the second year and another at the end of the third year. Internships are 12 weeks in duration and may be undertaken locally, regionally or internationally in hospitality or tourism related entity, private or public, chosen by the student.</p> |
| Tuition | <p>US\$2,580.00 for students from Contributing Countries US\$ 12,262.00 for students from non-Contributing Countries</p> <p>Additionally, housing (single room US\$95 per month, double room US\$75 per month) and uniforms (waiter jackets and black bow ties) must be added to this estimate. The students working in the kitchen are to wear chef coats and grey pants. Chef's hats, scarves and white towels are also required. A set of chef knives, including a butcher knife and paring knife are also required.</p> |

BARBADOS

EDUCATION SYSTEM IN BARBADOS¹⁹

The philosophy that underpins the education system of Barbados is rooted in the fundamental principle that human resource development is the key to social, economic, and political growth. Consequently, education must seek to enable all children and young people to be knowledgeable and creative; to possess positive attitudes and relevant skills; to be exemplars of good citizenship; to believe in the quality of humanity; to be self-confident in planning their future; to be thinkers, innovators, and problem-solvers; to inculcate the best social values and an appreciation of the dignity in all labor; and to be committed to the preservation and enhancement of the environment.

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|-----------------------|---|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Primary | Primary School | 5 | 11 | | | 6 |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 11 | 16 | 5 |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | 17 | | 2 |
| Tertiary | College / University | | | | | |

Education is compulsory from 5 to 15 years of age (primary and secondary education). Overall, equitable access to primary and secondary education for boys and girls is facilitated by the prevalence of coeducation system. Administration of the Barbados education system is controlled at the central level by the ministry of Education, Human Resource and Development.

Pre-school Education

Pre-school education is provided for children between the ages of 3 – 5 years in nursery schools and/or in nursery classes in some primary schools; they pursue an Early Childhood Education program (ECE).

Primary Education

The school education system in Barbados adheres closely to British norms, and is paid for by the government right through tertiary levels too. The nation enjoys a literacy level in excess of 98% thanks to

¹⁹ SOURCES: World Data on Education – Barbados, VII Edition 2010/2011. International Bureau of Education (IBE), UNESCO 2012
World TVET Database Barbados. International Centre for Technical and Vocational Education and Training (UNEVOC). UNESCO, May 2013.

the emphasis the state places on this. The 6 years of primary school education begin at age 4. At age 11, the children write their common entrance examination in order to qualify for secondary school.

Secondary Education

Secondary school follows through to age 18, although it becomes non-compulsory 2 years earlier. At that point students write their Caribbean examination council examinations. Those who remain on for their final 2 years may write the Caribbean advanced proficiency certificate that leads on to opportunities for tertiary education.

Vocational Education

The Barbados vocational board provides skills both to employed and unemployed persons. These range from short courses through to 5 year apprenticeships in all disciplines.

Tertiary Education

There are no universities per se in the Barbados. There is however, a Branch of the University of the West Indies at Cave Hill, the Barbados Community College (which is expecting to become the University of Barbados), a Teacher's Training Institute, and the Samuel Jackman Prescod Polytechnic.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN BARBADOS

The Barbados Community College - BCC

Eyrie Howells' Road, St. Michael, Barbados, W.I.

Tel.: (246)228-0900. Fax (246) 228-0907

Email: Principal: gladstone.best@bcc.edu.bb

Principal's Secretary: sherrol.gaskin@bcc.edu.bb

Webpage: <http://www.bcc.edu.bb/>

| | |
|---------------------------------|---|
| General Information | In 1968, the Barbados Community College (BCC) was established by an Act of Parliament to provide post-secondary education to a wide cross-section of the Barbadian public to which higher education was previously inaccessible. The Barbados Community College Act was amended in 1990 to empower the College to grant certificates, diplomas, associate degrees, degrees and other awards to persons who successfully complete courses of study approved by the Board of Management. |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>B.S. Tourism Management. CSEC ENTRY REQUIREMENTS OR EQUIVALENT: Offered jointly with University of the West Indies, this program is normally open to applicants who have completed the Associate Degree program in Culinary Arts, Hotel Catering & Institutional Operations, Tourism & Travel or Hospitality Studies with a minimum Grade Point Average 2.75 or equivalent.</p> <p>B.S. Hospitality Management. CSEC ENTRY REQUIREMENTS OR EQUIVALENT: Offered jointly with University of the West Indies, this program is normally open to applicants who have completed the Associate Degree program in Culinary Arts,</p> |

| | | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|--|
| | Hotel Catering & Institutional Operations, Tourism & Travel or Hospitality Studies with a minimum Grade Point Average 2.75 or equivalent. | | | |
| Associates of Applied Science: | Foreign Languages for Business and Tourism (French, Spanish, German & Italian) | Marketing (Full-time & Part-time) | | |
| | | Culinary Arts | | |
| | | Tourism & Travel | | |
| | Hospitality Studies (Full-time & Part-time) | Office Administration & Management (Full-time & Part-time) | | |
| One Year Certificates | Basic Cookery. | Food and Beverage Service: | | |
| | General Catering Certificate. | | | |
| Short courses and part-time programs | Bar & Wine Services | Hotel reception & Sales Procedures | | |
| | Basic Desserts & Pastries | Basic & Advanced Cake Decoration | | |
| | Basic Housekeeping Procedures | Marketing of Hospitality Services | | |
| | Basic Trade Cookery | Supervisory Housekeeping Procedures | | |
| | Caribbean Tourism | Supervisory Management | | |
| | Food & Beverage Controls | Food and Beverage Management | | |
| | Food & Beverage Service | Airport Operations | | |
| Admission Requirements | Applications to the College can be made by collecting an application form from the Office of Students Affairs, Barbados Community College between 9:00 am to 3:00 pm or can be downloaded from the Web Page. <ul style="list-style-type: none">▪ Early Application Fee: \$10.00▪ Late Application Fee: \$60.00 The completed application form should be submitted to the Student Affairs Office. The form should be accompanied by the following ORIGINAL DOCUMENTS or CERTIFIED COPIES: <ol style="list-style-type: none">1. Barbados Identification Card AND Birth Certificate (OR a Valid Passport).2. Where applicable, documented evidence of a change in name must be submitted3. Persons not born in Barbados should provide evidence of their status (if any) in Barbados (E.g. Permanent Resident, Immigrant).4. Academic Qualifications. (CXC, GCE or other examination results).5. Transcripts from Colleges & Universities should be sent directly to the College from the institution in signed, sealed envelopes. Entry Requirements: The minimum qualifications for entry to the College are the following, <ol style="list-style-type: none">1. Four (4) passes at CSEC General Proficiency Level with Grades 1, 2 and 32. Four (4) passes at GCE Ordinary Level with Grade A, B, or C.3. Any qualifications considered by the College to be equivalent. N.B. English Language Must be included in the four passes. Mature Student: Persons 25 years or older who do not possess the minimum qualifications may be admitted as Mature Students, but may be required to attend an interview to determine their eligibility. | | | |
| | Course Fee Structure | Local Students (1 Year) Registration Fee \$295.00 Accident Policy \$25.00 Total per year \$320.00 | Regional Students (1 Year) Registration Fee \$295.00 Medical Insurance\$300.00 Visa Fee \$300.00 *Tuition Fees \$4,000.00 Total per year \$4,895.00 | Extra-Regional Students (1 Year) Registration Fee \$295.00 Medical insurc.. \$300.00 Visa Fee \$300.00 **Tuition Fees \$8,000.00 Total per year \$8,895.00 |

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| Tuition fees | Regional Students pay \$2,000.00 per Semester. Extra-Regional Students pay \$4,000.00 per Semester. Part-Time Student Fees: In addition to the program fees, local students pursuing part-time/day-release programs are required to pay Course Fees which are due at the beginning of each Semester. The tourism studies fees are \$750.00 per Semester. | |
| Financial Assistance | The Barbados Community College each year offers the students the opportunity to receive a number of scholarships or awards. Each scholarship or award includes a monetary contribution. Here is a list of some of the scholarships offered. | |
| Financial Assistance | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Barbados Association of Office Professionals ▪ Barbados Award of Excellence ▪ Barbados Exhibition ▪ Barbados Language Centre Scholarship ▪ Barbados Public Workers' Cooperative Credit Union Limited | <ul style="list-style-type: none"> ▪ F.A.C. Collymore Scholarship Fund ▪ Semester Abroad Program ▪ Sir Arnott Cato Award ▪ Sir Frank Walcott Scholarship ▪ The Caribbean Catalyst Annual Memorial Gregg Nurse Scholarship ▪ The Gildan Activewear SRL Scholarship ▪ Barbados Scholarship |
| | The students have the opportunity as well, to choose a low cost, low interest student loan from the Barbados Student Revolving Loan Fund. Loans are available to eligible Barbadians to assist in financing areas of study including various academic, technical and vocational programs. | |

The University of the West Indies - UWI

Cave Hill, Barbados, West Indies

Tel: (246) 417-4000 | Fax: (246) 425-1327

Email: management@cavehill.uwi.edu

Web page: <http://www.cavehill.uwi.edu/fss/mgmt/about-us/>

| | |
|----------------------------------|---|
| General Information | <p>The Mission of the UWI is to provide opportunities to the population of the region and beyond for higher education that fosters creative activity and notions of shared community enhanced social and interpersonal relations and critical and creative thinking skills; to create knowledge, and to support inclusive development of the Caribbean region and beyond.</p> <p>UWI has a campus at Cave Hill in Barbados. This campus overlooks the island's capital and principal commercial center Bridgetown, which is just five miles away. Despite its expansion in recent year, the campus maintain much of its original architecture of simple, low-rise building.</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>B.S. Hotel Management</p> <p>B.S. Tourism and Hospitality Management</p> <p>B.S. Hospitality & Tourism Management</p> |
| Associate Degree Programs | <p>M.Sc. degrees in Construction Management, Project Management & Evaluation, International Management, Investment & Wealth Management, Management Management with specializations in Human Resources Management, Marketing, Finance and International Management, as well as Tourism and Hospitality Management, Tourism and Sport Management, Tourism and Events Management, Tourism Marketing, Tourism with Project Management.</p> <p>The M.Sc. in Sports Sciences will be introduced in 2015.</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| One Year Certificates | <u>Certificates:</u> Management and Administration of Sport <u>Specials:</u> Hotel Management, Tourism Management |
| Short courses: | <u>Joint Majors:</u> Hospitality and Tourism Management* <u>Major / Minor:</u> Management with Spanish, Management with French, Management with Psychology <u>Management with Concentrations:</u> Entrepreneurship Management Tourism and Hospitality Management |
| Course Fee Structure | <p>Fees payable for an undergraduate degree program comprise an Economic Cost, a Tuition Fee and University Registration Fees.</p> <p>The Governments of Contributing Countries normally sponsor their nationals by paying the Economic cost portion of their fees while students pay the University Registration Fees portions. Arrangements for the payment of tuition fees vary among governments.</p> <p>Citizens of Caribbean countries not listed as Contributing Countries and International students pay fees as per example: Annual full-time fees for Hospitality and Tourism(Bds\$.33,750) and Annual Part-time fee (Bds\$16,875)</p> <p>Fees quoted for citizens of Contributing Countries (except the three Campus Countries: Barbados, Jamaica and Trinidad & Tobago) reflect a discount of 66% of the Economic Cost.</p> <p>The Barbados Government pays the tuition fees and economic cost for its nationals for the minimum period required for a first degree, plus one additional year where necessary. This applies to the pursuit of one undergraduate degree only but does not apply to self-financing programs such as the MBBS.</p> <p>All fees in this document are quoted in Barbados Dollars - (BDS\$)</p> <p>All students are required to register every semester during the published registration period and pay the University Registration fees.</p> <p>Students whose fees are unpaid after the cut-off date published for the semester will be deemed not to be registered. Such students will be ineligible to attend classes and write examinations.</p> <p>Fees are set by University Council and revised annually. All Financial Information is in http://www.cavehill.uwi.edu/financial/files/fees-2013-2014.pdf</p> |
| Financial Assistance | There are more than 20 Scholarship and Bursaries Programs offered by the UWI in Barbados. The complete information can be obtained from http://www.cavehill.uwi.edu/financial/scholarships.asp#Schol |

Samuel Jackman Prescod Polytechnic

Errol Barrow Highway,

Bridgetown, Barbados

Tel: (246) 426-1920 | Fax: (246) 426-0843

Email: [http://sjpp.edu.bb/?page_id=115](mailto:mailto:sjpp.edu.bb?page_id=115)

Web page: <http://sjpp.edu.bb>

General Information

Samuel Jackman Prescod Polytechnic (SJPP) is the major provider of technical and vocational education and training in Barbados. Apart from its own programs, the polytechnic also provides training for the Barbados Vocational Training Board, students of Secondary Schools, Industrial Workers and teachers of our schools.

| | |
|----------------------------------|---|
| One Year Certificates | Tourism & Travel |
| | Hospitality Studies |
| | Culinary Arts Programs |
| Short courses: | The Barbados Language Center provides courses in French culture and civilization. |
| Professional Certificates | Catering (Certificate) -2 semesters- |
| Program structure | A set of courses required to complete a given area of specialization. Course: One subject area within a program. Semester: Seventeen consecutive weeks of study. |
| Course Fee Structure | The fees vary: for example Catering (US\$275). International Students Fee US\$4,800.00. |
| Financial Assistance | Registration Fees and other fees depending of the source of funding. Some scholarships cover the fees of some specific courses or programed. |

Barbados Vocational Training Board (BVTB)

Lawrence Green House, Culloden Road, St. Michael; Barbados

Tel: (246) 436-7970, (246) 621 2882 | Fax: 1(246) 621-2908

Email: info@bvtb.gov.bb

Web page: info@bvtb.gov.bb

| | |
|-------------------------------------|---|
| General Information | <p>The Barbados Vocational Training Board is a statutory corporation under the aegis of the Ministry of Labour, Social Security and Human Resources Development. It is a non-profit institution which receives an annual subvention through its parent ministry. BVTB is mandated to provide Technical, Vocational Education and Training to unemployed persons.</p> <p>The Board (of Directors) comprises a Chairman, a Deputy Chairman, two members of the public and representatives of the following institutions: » Technical Vocational and Training (TVET) Council, » Barbados Workers Union (BWU), » Barbados Employers Confederation (BEC), » Ministry of Labour, Social Security and Human Resource Development, » Barbados Manufacturers Association (BMA), » Samuel Jackman Prescod Polytechnic (SJPP).</p> |
| Modalities of training offer | <p>Training Program is a modular, competency-based training program committed to providing training to young Barbadians that equips them with employable and marketable job skills in a variety of occupational trades</p> |
| | <p>Short courses: It comprises a total of 18 hours of training released in six-week length, 3 hours once a week:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hospitality and tourism ▪ Housekeeping ▪ International Cuisine |
| | <p>Apprenticeship (3 years) receives theoretical training in an institutional setting, principally the Samuel Jackman Prescod Polytechnic and is remunerated as legislated in the Occupational Training Act for the duration of the training period</p> |
| | <p>Skills Training (short courses) shorter-term, modular programs which are offered to unemployed persons by the Barbados Vocational Training Board. There are currently six (6) locations from which these programs are conducted</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Courses' program structure | <p>The Apprenticeship Program is work-based. Young people can work as they learn through practical on-the-job training and theoretical training at an approved educational institution. There are no hospitality or tourism related courses for the Apprenticeship Program.</p> <p>The In-Plant Training Program is designed as a scheme by which organizations can obtain training for persons at various levels of their workforce (Programs offered: - Occupational Health and Safety and - Training of Trainers program).</p> |
| Course Fee Structure | <p>Barbadians do not have to pay any tuition fees to attend the Board's Skills Training program. Tuition is free of charge. In addition the Board provides all students with a stipend which will assist with expenses including lunch and transportation costs. Non-Barbadian students with the requisite visa are required to pay tuition fees. However, is important to note that the BVTB pays a stipend of \$75.00 per week to the trainees and it is paid every two weeks. Non-Barbadian students with the requisite visa are required to pay tuition fees.</p> |

BELIZE

EDUCATION SYSTEM IN BELIZE²⁰

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|----------------|---|-------|------|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Primary | Primary School | I | VIII | 5 | 13 | 8 |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 13 | 17 | 4 |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | 17 | | 2 |
| Tertiary | University | | | | | |

Education is basic human right. The national goals of education for students in Belize are: a) knowledge of Belize and a commitment to and involvement in its nationhood and development; b) appreciation of and respect for different people and cultures and commitment to justice and equity for all; c) spirituality, social skills, and personal qualities; d) intellectual skills and qualities; e) knowledge and practice of health lifestyles; f) understanding of the economics of Belize and of the world, the appreciation of work, the capacity to participate in economic activities, skills in design and the ability to use a range of technologies; g) knowledge of the universe and an understanding of our solar system with special attention to the earth; h) understanding of systems and sub-systems; -i) understanding of number, quantity and space and the application of relevant concepts; j) appreciation of and participation in, artistic ventures, particularly within the Belizean culture; k) ability to communicate proficiently in English; l) ability to communicate effectively in Spanish.

The Ministry of Education is main education authority in the country. It establishes and sets national education goals and policies and provides support systems for the effective delivery of appropriate and equitable educational services at all levels of the education system.

Pre-school Education

Pre-school education caters to children between the ages of 3 and 5 years. It is community-supported and is not compulsory, but is becoming more widespread as its benefits are recognized by parents.

²⁰ SOURCES: Belize Education Sector Strategy 2011 – 2016. Ministry of Education, Belize 2012
World Data on Education: Belize, VII Edition 2010/2011. International Bureau of Education, UNESCO 2012
World TVET Data Base Belize. International Centre for Technical and Vocational Education and Training (UNEVOC). UNESCO, September 2013.

Primary Education

Primary education is compulsory for all children between the ages of 5 to 14 years. The 8-year program is divided into infant grades (I-II) and junior grades (III-VII) or Standards (I-VI). The completion of primary education is marked by a nationally administered examination to determine access to secondary school. Most primary schools are church-related, but receive public funding under the church/state system of management. Primary schools follow the official curriculum that prepares students for the Belize National Selection Examination.

Secondary Education

Secondary education includes four-year schools offering general education (in most cases including an element of vocational-technical education) and vocational or trade schools offering short-term courses in basic trades (Centers for Employment Training). At the end of the 4-year program students sit the Caribbean Examinations Council Certificate (CXC), GCE Ordinary-level Examinations, and after two additional years they may take the GCE Advanced-level Examinations.

Vocational Education

The Education and Training Act (2010) stipulates the establishment of the National Council for Technical and Vocational Education and Training. It outlines the planned composition of the TVET Council and directs to the Council's constitution.

The Education Act (1990, amended in 2000) stipulates the establishment of the National Council for Technical and Vocational Education and Training; and outlines its composition, general functions and the governance of TVET Council Schedule

The center for employment training attempts to improve the employment prospects of young people who did not complete secondary school. The department of labor is responsible for apprentice training programs. Adult training continues to receive attention, on order to assist previously disadvantaged older folk who choose to re-skill.

Institute for Technical and Vocational Education and Training (ITVET) offer short courses in basic trades. ITVET form part of the formal TVET system; it evolved from the Centers for Employment Training and are administered by the Employment Training and Education Services (ETES). There is one ITVET in each of the six districts of Belize.

There is also a range of non-formal programs financed by the Government, NGOs business institutions, aid donors and development projects which are directed at specific needs and problems. The Government currently funds an Apprenticeship program and a skills training program that provide youth with second chance opportunities to acquire a skill in order to become self-employed or gainfully employed. In the apprenticeship program, youth are attached to an employer where they learn job skills in the workplace. Youth in the skills training program, on the other hand, learn job related skills at the training institution. Throughout the country, there are several adult and continuing education institutions that offer skills training for adults in a wide range of technical areas.

Higher Education

Higher education in Belize refers to all post-secondary education which occurs within the formal education structure and culminates in the award of certificates, diplomas and degrees. Post-secondary institutions include sixth-form establishments (junior colleges), offering two years of post-secondary schooling leading to the award of an associate degree; institutions for professional training (agriculture, nursing, teaching); and the University of Belize. The University offers programs leading to the award of certificates, diplomas, associates, bachelors, and master's degrees.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN BELIZE

The University of Belize

College Street, West Landivar

Belize City, Belize

Tel. : (501) 223-0256

Fax : (501) 223-0255

Email: fmass@ub.edu.bzWeb page: www.ub.edu.bz

| | | |
|----------------------------|--|--|
| General Information | The University of Belize is a national, autonomous, and multi-location institution committed to excellence in higher education, research and service for national development. As a catalyst of change it provides relevant, affordable, and accessible educational and training programs that address national needs based on principles of academic freedom, equity, transparency, merit, and accountability. The FMASS offers certificates, associate and bachelor's degrees. | |
| Certificates | English as a Second Language (CESL). Through the Regional Language Center, UB offers eight different levels, divided into six courses (conversational skills, grammar, writing, reading & vocabulary, Belizean Studies, computer assisted language learning) with a length of a quarter each of them: | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Low Beginning (Novice): 19 credits ▪ Beginning: 15 credits ▪ High Beginning: 19 credits ▪ Low Intermediate: 19 credits | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Intermediate: 21 credits ▪ High Intermediate: 17 credits ▪ Advanced I: 19 credits ▪ Advanced II: 15 credits |
| Associate Degrees | English (AENG) This AD consists of four semesters of 70 credits and 27 courses. | |
| | Tourism Studies (ATOS) This program is comprised of 27 courses (76 courses, including an Internship) structured in 4 semesters. | |
| | Natural Resource Management (ARRM) This program is comprised of 26 courses (75 credits), structured in 4 semesters. | |
| Bachelor Degrees | English (BENG) It has a prerequisite 61 credits of Humanities, Math & Natural Sciences, Social Sciences and Professional Core, structured in 13 courses; followed by four semesters (72 credits) comprised of 20 courses. | |

| Bachelor Degrees | <p>Tourism Management (BTOM) The BTOM objectives are: 1) Develop and examine their competencies through general requirement courses. 2) Attain a thorough understanding of local, regional, and international tourism business. 3) Gain an insight into how the tourism market becomes competitive and develop strategies to combat competition thereby making the tourism business profitable for the people of Belize. 4) Engage in individual and group research activities to explore tourism issues and enhance verbal and written communications. 5) Understand the importance of sustainable tourism to the long-term benefits of future generations. 6) Understand the vital role of tourism the development of Belize. The program is comprised of 26 prerequisites courses (73 credits) followed by 21 courses (69 credits) structured in 4 semesters.</p> <p>Natural Resource Management (BNRM) This program has a prerequisite of 66 credits from feeder institution, and 69 national resource core courses credits, structured in four semesters.</p> | | | | |
|---|---|-------------------------|------------------------|---|--|
| Admission Criteria | <p>The UB does not discriminate against applicants based on race, color, physical ability, gender, sexual orientation, religion beliefs, nationality, or ethnic origin. Applicant compete with each other to fill a limited number of seats; therefore, some students who meet the general requirements of the application criteria may not be accepted. Applicants who are not successful may reapply at a later time. Application may be downloaded from the UB website, and application forms are also available at the Students Affairs Office. More information can be asked at admissions@ub.edu.bz</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="430 1039 933 1081">ASSOCIATE DEGREE</th><th data-bbox="933 1039 1437 1081">BACHELOR DEGREE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="430 1081 933 1680"> <ul style="list-style-type: none"> Performance on Association of Tertiary Level Institutions in Belize (ATLIB) Math and English General Tests at a level deemed acceptable by the University. Cumulative Grade Point Average (GPA) of 2.0 or above of completed high school as well as in English and Math. Four passes in CXC subjects, which must include English and Mathematics in place of the ATLIB Text or the High School subject grade. A combined score of 890 or the Scholastic Aptitude Test (SAT) or 18 on the American College Test (ACT) in place of the ATLIB general test. </td><td data-bbox="933 1081 1437 1680"> <ul style="list-style-type: none"> Cumulative GPA of 2.0 Cumulative GPA of 2.0 or above in English and Mathematics at Junior College. GPA of 2.0 or above in core courses taken at Junior College. Two General Certificate of Education (GCE) "A" level, or a 2-unit Caribbean Advance Proficiency Exams (CAPE), passes to replace the subject specific grade point average requirement. </td></tr> </tbody> </table> | ASSOCIATE DEGREE | BACHELOR DEGREE | <ul style="list-style-type: none"> Performance on Association of Tertiary Level Institutions in Belize (ATLIB) Math and English General Tests at a level deemed acceptable by the University. Cumulative Grade Point Average (GPA) of 2.0 or above of completed high school as well as in English and Math. Four passes in CXC subjects, which must include English and Mathematics in place of the ATLIB Text or the High School subject grade. A combined score of 890 or the Scholastic Aptitude Test (SAT) or 18 on the American College Test (ACT) in place of the ATLIB general test. | <ul style="list-style-type: none"> Cumulative GPA of 2.0 Cumulative GPA of 2.0 or above in English and Mathematics at Junior College. GPA of 2.0 or above in core courses taken at Junior College. Two General Certificate of Education (GCE) "A" level, or a 2-unit Caribbean Advance Proficiency Exams (CAPE), passes to replace the subject specific grade point average requirement. |
| ASSOCIATE DEGREE | BACHELOR DEGREE | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Performance on Association of Tertiary Level Institutions in Belize (ATLIB) Math and English General Tests at a level deemed acceptable by the University. Cumulative Grade Point Average (GPA) of 2.0 or above of completed high school as well as in English and Math. Four passes in CXC subjects, which must include English and Mathematics in place of the ATLIB Text or the High School subject grade. A combined score of 890 or the Scholastic Aptitude Test (SAT) or 18 on the American College Test (ACT) in place of the ATLIB general test. | <ul style="list-style-type: none"> Cumulative GPA of 2.0 Cumulative GPA of 2.0 or above in English and Mathematics at Junior College. GPA of 2.0 or above in core courses taken at Junior College. Two General Certificate of Education (GCE) "A" level, or a 2-unit Caribbean Advance Proficiency Exams (CAPE), passes to replace the subject specific grade point average requirement. | | | | |

| | | | |
|--|--|---|---------------------------------|
| International Students Requirements | <p>All international students seeking enrollment must meet the general requirements set out by the Admissions Office of the UB (described above). The following additional information must also be submitted by the applicant:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ All applicants applying from countries whose official language is not English need to provide satisfactory evidence that their competency in English is adequate. ▪ All academic credentials should be in English and evaluated by an international evaluating agency. Applicants are required to obtain and pay for the services of such agencies. A recommended agency is Josef Silny & Associates, Inc. at www.silny.com ▪ All international students are required to furnish the UB with proof of financial support for the entire duration of the program for which the student is seeking admissions. An official letter from a bank or other financial agency should be submitted to document resources. ▪ The UB will assist students upon arrival in Belize which acquiring student visas. All other travel arrangements must be handled by student. Applicants should e-mail the Government of Belize – Immigration Department at insbze@btl.net to determine visa requirements for the citizens of various countries who wish to study in Belize. | | |
| Tuition Fees | Student Status | Program | Cost/Credit Hour (\$BZD) |
| | Belizean students and permanent residents | Baccalaureate Degree | BZ \$90.00 |
| | | Associate Degree | BZ \$29.00 |
| | | Independent Study / Off Sequence Course | Cr. + BZ \$500.00 |
| | Foreign students from developing countries | Baccalaureate Degree | BZ \$180.00 |
| | | Associate Degree | BZ \$180.00 |
| | | Independent Study / Off Sequence Course | Cr. + BZ \$500.00 |
| | Foreign students from developed countries | Baccalaureate Degree | BZ \$180.00 |
| | | Associate Degree | BZ \$180.00 |
| | | Independent Study / Off Sequence Course | Cr. + BZ \$500.00 |
| | General Semester Fees (same for everyone) | | |
| | Registration BZ\$30.00 | Administration BZ\$20.00 | |
| | Computer Lab BZ\$16500 | UB External Relations \$10.00 | |
| | Security Fee BZ\$20.00 | Student Activity Fee BZ\$25.00 | |
| | Student Id B\$10.00 (semester 1 only) | Campus Development BZ\$100.00 | |
| | Library Fee BZ\$20.00 | Wellness Services BZ\$20.00 | |
| | Exam Fee BZ\$5.00 per course | ATLIB BZ\$7.00 Full Time and BZ\$3.50 part-time | |
| | Graduation BZ\$125.00 | Late registration BZ\$200.00 | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Scholarships and Financial Aid | <p>The Coordinator of Students Services on the Central Campus and the Coordinator of Student Affairs on the other UB campuses can provide students information about the scholarships and financial aid available. These officers can also help students with the application forms for financial aid in Belize and abroad for advanced studies. Financial aid available to UB students are:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ GOB Tuition scholarships ▪ BEL tuition scholarship ▪ PACT full experience scholarship for Natural Resources Management ▪ UB work scholarship or part-time employment ▪ Social Security Tuition Scholarship ▪ Tuition Grants |
|---------------------------------------|---|

Galen University

62.5 Western Highway

Cayo District, Belize

Tel. : (501) 824-3226

Email: admissions@galen.edu.bz

Web page: www.galen.edu.bz

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| General Information | The University was founded in September 2003, is Belize's only privately administered tertiary institution offering its own degrees, as well as accredited United States degrees from the University of North Carolina at Wilmington. | |
| Bachelor Degrees | <p>Archaeology</p> <p>The program offers students the unique opportunity to study Archaeology at the heart of the Maya civilization, and provides hands-on learning experiences in a variety of archaeological sites. These include the Maya cities of Caracol, Xunantunich, Cahal Pech and Baking Pot. Students work in all aspects of the archaeological investigations, from excavating prehistoric Maya architecture to illustrating artifacts recovered from the sites. In addition to excavating and mapping cultural remains, students also engage in laboratory work and participate in the analysis of ceramic and lithic artifacts plus human and animal remains.</p> | |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Complete Application ▪ 2 passport size photographs ▪ 2 copies of national identification card ▪ 2 copies of standardized examinations results | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 official copies of high school transcript ▪ 2 copies of diploma ▪ BZ\$ 60.00 application fee. |
| Tuition & Fees | <p>Tuition BZ\$450.00 per credit hour (They are subject to change without notice)</p> <p>Full-time, 1 semester (15 credits) BZ\$6,750.00.</p> <p>Graduation fee BZ\$300.00</p> | |
| Scholarship Opportunities | <p>Galen University's scholarship program affords students the opportunity to pursue higher education to develop a strong academic foundation. The scholarship program aims to build well-rounded Belizean leaders, who demonstrate the best combination of citizenship and academic potential, through the development and sustainability of a strong character.</p> <p>Tuition scholarships are awarded for full-time study at Galen to eligible Belizean students, where an applicant must meet the minimum cumulative Grade Point Average (GPA) for the respective scholarship category:</p> | |

| | CATEGORY | MINIMUM CUMULATIVE GPA |
|--|--|------------------------|
| | Academic Excellence | 3.5 out of 4.00 |
| | Financial Need | 3.00 out of 4.00 |
| | Athletic | 2.50 out of 4.00 |
| | Music | 2.50 out of 4.00 |
| | Incoming first-time freshmen may qualify for a four-year tuition scholarship and incoming transfer students may qualify for a two year tuition scholarship to pursue a Galen University undergraduate degree. For further queries regarding the application process, e-mail the University's Office of Student Affairs: studentaffairs@galen.edu.bz | |

Greenford International University - GIU

Suite 102, Blake Building
Corner Eyre and Hutson Streets
Belize City, Belize

Email: info@giuedu.bz student@giuedu.bz

Web page: www.giuedu.bz

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| General Information | Greenford International University is one of the newest form on online university education system which offers the different looks on academic and research field of world education. GIU goal is to foster an effective academic program and a supportive environment for the development of the students' maximum potential. | |
| Accreditation | GIU is accredited by: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fully Licensed and Accredited by the government of Federation of Belize ▪ European Association for International Education (EAIE) ▪ Global University Accreditation Council (GUAC) ▪ International University Network (IUN) ▪ International Verification Service (IVS) ▪ American Association for Higher Education and Accreditation (AAHEA) ▪ National Association of Colleges and Employers (NACE) ▪ Association for Distance Education and Independent Learning (ADEIL) | |
| Admission Requirements | On-line registration and payment of fees | |
| Certificates | ▪ Hotel Management (CHM) | ▪ Travel, Tourism & Hospitality (CTH) |
| Diplomas | ▪ Hotel Management (DHM) | ▪ Travel, Tourism & Hospitality (DTH) |
| Advance Diploma | ▪ Hotel Management (ADHM) | ▪ Travel, Tourism & Hospitality (ADTH) |
| Bachelor Degree | ▪ Hotel Management (BHM) | ▪ Travel, Tourism & Hospitality (BTH) |
| Master Degree | ▪ Hotel Management (MHM) | ▪ Travel, Tourism & Hospitality (MTH) |
| Tuition and fees | ▪ Admission Fee BZ\$100 ▪ Examination Fee BZ\$300 ▪ Certification Fee BZ\$100 ▪ Certificate Level BZ\$500 ▪ Diploma Level BZ\$750 | ▪ Advance Diploma BZ\$1000 ▪ Post Graduate Diploma BZ\$3000 ▪ Bachelor Degree BZ\$6000 ▪ Master Degree BZ\$5000 |
| Scholarships | The GIU has its own Scholarship Program which helps students pursue their education at a very low cost. To apply scholarships, apply for a course and fill-up the scholarship form. | |

Sacred Heart Junior College - SHJC

#1 Joseph Andrews Drive

P.O. Box 163

San Ignacio, Cayo District, Belize

Tels. : (501) 824-2102, (501) 824-2758, (501) 824-3621

Fax : (501) 824-3759

Email: admissions@shc.edu.bz

Web page: <http://shc.edu.bz/>

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| General Information | Sacred Heart College is a Catholic, coeducational institution founded in 1960. The College serves the communities of San Ignacio, Santa Elena, and Benque Viejo Del Sacred Heart Junior College was established in 1999 to offer opportunities for Tertiary Level Education in the area. | |
| Associate Degrees | Adventure and Eco-tourism This program is unique in the region. It is designed to provide students with a background in natural resource management and tourism. It also combines entrepreneurial theory and practice critical to developing and expanding Belize's economy. Students take courses from 4 different areas, incorporating a range of skills applicable to the development of eco-tourism industry. At the same time, students take a four semester seminar course which guides them through the process of conceptualizing and establishing their own business in eco-tourism, with the aim of providing self-employment and community development. | |
| | Natural Resource Management (NRM) It is an interdisciplinary program of study that aims to advance students' critical abilities to solve environmental problems. The program encompasses a broad spectrum of course work, both theoretical and practical by encompassing holistic approaches to natural resources from a biological, social, economic, and physical perspective. | |
| Certificate | Tour Guiding The program course is certified by the Belize Tourism Board | |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Complete application form on or before specified deadline ▪ 2 letters of recommendation ▪ Official transcript | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Copy of official document (birthday certificate, etc.) ▪ Certified copy of diploma ▪ BZ\$20.00 non-refundable application fee (BZ\$40 if late) <p>Transfer Student: A maximum of 33 will be allowed/considered as transferrable credits to SHJC. Students who wish to transfer credits must submit their transcript along with other necessary paperwork to the Registrar for Academic review.</p> |
| Tuition & Fees | Estimated costs for a student enrollment in the Associates Degree Programs are BZ\$ 473.50 (ATLIB, Student Handbook, insurance, computer access, library, maintenance, paper and printing, registration, security, sports, student activity, student government, and student ID fees) and a Tuition Fee of BZ\$30.00 per credit hour. Additional fees (texts books, food 6 beverage lab, internship/field experience, internship, independent study, tour guiding) may apply depending on course taken. Only one times fess: rental of gown BZ\$50 and graduation BZ\$110. | |
| Tour guiding Tuition and fees | A total of BZ\$650.00 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Course tuition BZ\$270.00 (6 credits) | |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ School fees BZ\$130.00 ▪ Course fees BZ\$250.00 (BTB BZ\$195.00, book BZ\$55.00) | |
| Scholarship Opportunities | SHJC offers options for student assistantship. It may cover tuition and part of school fees. | |
| | Full Scholarship | BZ\$850.00 for approximately 15 hour of service for 15 weeks, a total of 220 hours per semester. |
| | Partial Scholarship | BZ\$562.50 for 10 hours of service for 15 weeks, a total of 150 hours per semester. |
| | Applicants must provide: | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ A completed application form ▪ An official income tax TD4 slip or an official letter from a respectable public official as evidence of financial need. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ An official High School or Junior College transcript. ▪ A letter of reference of student's character |
| | Guidelines: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Be enrolled or be actively seeking full time enrollment at SHJC. ▪ Valid for ONE academic semester; subject to renewal by repeating application process. ▪ Monies are paid directly to SHC Financial Department and are not transferable to another semester. ▪ Must sign a contract with SHJC and maintain a GPA of 2.5 and above. | |
| Other Scholarships | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valedictorian Scholarship ▪ Elias Awe Scholarship | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Government of Belize Scholarship <p>More information at studentservices@shc.edu.bz</p> |
| Business Grants | <p>The SHJC Business Club raises money to provide grants for students of the Junior College who are in need of financial assistance. It is a one-time award.</p> <p>Applicants must provide:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A completed application form ▪ An official Income Tax TD4 slip or an official letter from a respectable public official as evidence of financial need. <p>Expectations:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Submit copies of academic reports to the Director of Student Services. ▪ Partake in future fund raising activities with the Business Club. ▪ Maintain proper disciplinary behavior. <p>Guidelines:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Students are required to pay additional fees and tuition not covered by the grant. ▪ The grant covers p to BZ\$500 fees for one semester. ▪ Monies will be paid directly to SHC Financial Department. ▪ Must maintain a GPA of 2.5 and above. | |

Georgetown Technical High School

Cor. Hutson Street & Eyre Lane

Stann Creek District, Belize

Tel. : (501) 635-1863

Email: ezelaya@intelligentsolutions.bz

Web page: <http://islbelize.com/development/gth/>

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| General Information | The Georgetown Technical High School is a comprehensive High School offering a wide range of academic programs with emphasis on Arts, Business and Science orientation. The High School focuses primarily on the development of the total individual. We embrace the philosophy that quality education should be affordable; thus living, learning and working skills are fostered in each individual. | |
| Programs | Academic program 3 include: English language, integrated science, mathematics, Spanish, information technology, physical education, hospitality management , culinary arts , principles of accounts, construction/masonry, technical drawing, biology, wood work, electrical engineering. | |
| Admission Requirements | NEW STUDENTS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Successful completion of Primary School. ▪ Primary School examination. ▪ Completed the application form along with copy of birth paper, PSE Result, social security card and Standard Six Report card. ▪ Recommendation from the Principal of the last Primary School attended. ▪ Attends an interview who is below acceptable PSE score of the school and sign student contract. ▪ Attend two weeks of orientation. | TRANSFER STUDENTS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Successful completion of last high school level attended. ▪ Completed the application form along with copy of birth paper, social security card and transcript of grades. ▪ Recommendation from the Principal of the last Primary School attended. ▪ Attends an interview and sign student contract. ▪ A transferee will have to be passing. ▪ Grades will be reviewed on semester basis. |
| Scholarship Opportunities | <p>The scholarship is funded by Georgetown Technical High School and covers registration fees (or textbooks) for the students who qualify. It is reviewed on a semester basis and the students must maintain an appropriate GPA for the scholarship applied as indicated in the application form:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Staff scholarship ▪ Academic scholarship ▪ Working scholarship ▪ Sport scholarship | |

Stann Creek Ecumenical Junior College

P.O. Box 122

Dangriga, Belize

Tel. : (501) 522-2654

Fax : (501) 522-0571

Email: info@ejc.edu.bz

Web page: <http://ejc.edu.bz/main>

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| General Information | Stann Creek Ecumenical Junior College began on 1986. Its emphasis for the first two years was Business. In 1988 the Science program was added and this was followed by the Arts program in 1991, and the General Studies program in 1994. | |
| Associate degrees | Business Management Students in this program will choose two majors, business management and one from economics/accounting/ tourism . Program is comprised of 35 courses (75 - 81 credits) structured in 4 semesters. | |
| | Tourism and Hospitality Management This program is comprised of 32 courses (77 – 79 credits), structured in 4 semesters. | |
| | Environmental Studies This program is comprised of 42 – 44 courses (74 – 83 credits), structured in 4 semesters. | |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> ▪ A complete application for admission ▪ BZ\$20.00 application fee ▪ Official records of all secondary and post-secondary academic work (transcripts= ▪ ATLIB placement test ▪ Photocopy of social security card ▪ Recent passport size photograph ▪ Recommendation from principal and subject teacher | |
| Tuition and feeds | Tuition Cost <ul style="list-style-type: none"> ▪ BZ\$28.00 per credit hour (full-time students) ▪ BZ\$20.00 per credit hour (part-time students) Registration costs day division: <ul style="list-style-type: none"> ▪ BZ\$336.00 semester one (first year students) BZ\$326 semester one (second and third year students) ▪ BZ\$294 semester two (all students) Registration costs evening division: <ul style="list-style-type: none"> ▪ BZ\$284.00 semester one ▪ BZ\$235 semester two Registration costs summer: <ul style="list-style-type: none"> ▪ BZ\$17500 summer rate | Additional fees <ul style="list-style-type: none"> ▪ Laboratory BZ\$45 ▪ Booklets BZ\$15 – BZ\$30 ▪ Trip fees varies based on subject and destination ▪ Additional supplies needed depending on course outlines |
| Scholarships | EJC offers work scholarships to needy students. These scholarships may cover registration or tuition. On yearly basis, also identifies students who are in need of additional assistance and search for sponsors. | |

COLOMBIA

SISTEMA EDUCATIVO DE COLOMBIA²¹

| EDUCACIÓN | NIVEL EDUCATIVO | GRADO | | EDAD | | AÑOS |
|------------|-----------------------|-------|----|------|----|------|
| | | DE | A | DE | A | |
| Primaria | Nivel Elemental | 1 | 5 | 6 | 12 | 6 |
| Media | Ciclo Básico | 6 | 9 | 12 | 15 | 3 |
| Secundaria | Secundaria | 10 | 11 | | | 2 |
| | Vocacional | | | 15 | 18 | 3 |
| Tertiary | Técnico universitario | | | | | 5 |
| | Licenciatura | | | | | |

La dirección y administración del servicio educativo estatal en Colombia se realiza en forma descentralizada y es competencia de la Nación y las entidades territoriales: departamentos y municipios certificados, en los términos que señala la Constitución Política y la Ley 715 de 2001. De acuerdo a la ley 715, son entidades territoriales certificadas los departamentos, distritos y municipios con más de cien mil habitantes. También pueden certificarse aquellos municipios con menos de esa cantidad de habitantes, pero que cumplan con los requisitos que señala el reglamento en materia e capacidad técnica, administrativa y financiera (Decreto No. 3940 de 2007). Los municipios no certificados están incluidos dentro de la jurisdicción del departamento al cual pertenecen.

Educación Pre-primaria

La educación preescolar hace parte del servicio público educativo formal y se ofrece gratuitamente en las instituciones educativas públicas a la población de 3 a 5 años de edad. Comprende tres grados, de los cuales los dos primeros constituyen una etapa previa a la escolarización y el tercero es el grado obligatorio, así. Pre-jardín, dirigido a educandos de 3 años de edad; Jardín, dirigido a educandos de 4 años de edad; y transición, dirigido a educandos de 5 años de edad y que corresponde al grado obligatorio.

²¹ FUENTES: Datos Mundiales de Educación, VII Edición 2010/2011. Buró Internacional de Educación – IBE/UNESCO, versión revisada. Mayo, 2010

Colombia: Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales. Programa Euro-Social, Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Irma Briasco. Septiembre, 2012

World TVET Database Colombia. International Centre for Technical and Vocational Education and Training (UNEVOC), United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (UNESCO). July, 2013

Colombia aprende: <http://www.colombiaaprende.edu.co/html/home/1592/w3-propertyvalue-45764.html>.

Revisada el 17 de marzo 2015.

Classbase Education Database: <http://www.classbase.com/Countries/Colombia/Education-System>. Accedida el 17 de marzo 2015.

Educación Primaria

La educación básica de nueve años de duración es obligatoria y gratuita en los establecimientos del Estado. Se estructura en torno a un currículo común, conformado por las áreas fundamentales del conocimiento y de la actividad humana. El ciclo de educación básica primaria va del primero al quinto grado y atiende niños y niñas cuyas edades oscilan entre los 6 y los 10 años. El ciclo de educación básica secundaria va del sexto al noveno grado y atiende estudiantes cuyas edades oscilan entre los 11 y los 14 años. La educación básica constituye un prerrequisito para ingresar a la educación media o para acceder al servicio especial de educación laboral. El estudiante que haya cursado exitosamente todos los grados de la educación básica obtiene el certificado de estudios de bachillerato básico.

Educación Secundaria

La educación media formal comprende dos grados, el décimo y el undécimo y atiende a jóvenes entre los 15 y 16 años. Tiene carácter académico o técnico y a su término se obtiene el título de bachiller que habilita al educando para ingresar a la educación superior. La modalidad académica permite al estudiante profundizar en un campo específico de las ciencias, las artes o las humanidades; la modalidad técnica prepara a los estudiantes para el desempeño laboral en uno de los sectores de la producción o de los servicios. Quien desee continuar esa línea de estudio, puede cursar dos grados adicionales (12 y 13) y obtener el título de Normalista superior. Quien ha terminado los estudios de educación básica obligatoria puede continuar su formación utilizando el servicio especial de educación laboral que comprende programas de estudio organizados por períodos semestrales, en total de cuatro. Al término de los cuatro semestres de educación laboral se otorga el título denominado en artes y oficios, el cual es equivalente al de bachiller.

Educación Vocacional

La Ley 119 de 1994, coloca el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) a cargo del desarrollo de las habilidades sociales y técnicas de la fuerza laboral colombiana, a través de la administración de un sistema integral de educación vocacional.

El Decreto 1120 de 1996 establece que el Ministerio de Bienestar Social proclama al SENA como el líder para establecer el Sistema Nacional de la Formación para el Trabajo (SNFT) y en consecuencia, es quien propone las políticas y estrategias a nivel nacional en relación a la educación vocacional para garantizar un aprendizaje de calidad, consistencia, eficacia y accesibilidad a lo largo de la vida. Por otra parte, la Ley 749 del 2002 agrega dos modalidades: tecnológica y técnico-vocacional para la educación pública superior.

El Decreto 933 del 2003 regula los contratos de “Aprendices” y establece en el artículo 19 que la certificación de competencias laborales será supervisada por el SENA.

La oferta de formación para el trabajo en Colombia incluye establecimientos secundarios de educación, instituciones de educación superior y centros de formación dirigidos por el SENA.

Educación Superior

La educación superior es un servicio público cultural, inherente a la finalidad social del Estado. Lay 30 de 1992 organiza el servicio público de la educación superior. Existen programas de pregrado y de postgrado (especializaciones, maestrías, doctorados y post-doctorados). Los estudios a nivel de las instituciones universitarias o escuela tecnológicas de tres años de duración, conducen al título en la respectiva ocupación (técnico profesional, profesional o tecnólogo). Los programas de pregrado académico y profesionales ofrecidos por las universidades tienen una duración de cuatro a cinco años y conducen al título de maestro o licenciado. Los programas de maestría, doctorado y post-doctorado conducen al título de magister, doctor o al título correspondiente al post-doctorado adelantado, los cuales deben referirse al título o área interdisciplinaria del conocimiento. La duración de las especializaciones, maestrías, doctorados y post-doctorados tienen una duración académica variable de acuerdo con el tipo de programa ofrecido en cada una de las instituciones. De manera general, las especializaciones tienen una duración de uno a dos años, las maestrías de dos a tres años y los doctorados de dos a cinco años.

Educación y Formación para el Trabajo²²

La educación y formación para el trabajo, denominada en el resto del mundo como educación y formación profesional está conformada por instituciones públicas y/o privadas que especializan su oferta formativa en modalidades de formación integral y permanente. Está compuesta por procesos de enseñanza-aprendizaje de carácter continuo y permanente integrados por acciones técnico-pedagógicas. En Colombia, esta formación es ofrecida por el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y por instituciones de educación para el trabajo y el desarrollo humano.

Marco Nacional de Cualificaciones Profesionales - SNCP²³

El SENA es el organismo normalizador y certificador de la competencia laboral, tiene como órgano rector al Consejo Directivo Nacional conformado por los Ministerios de Trabajo, Industria, Comercio y Turismo y Educación Nacional y delegados del sector privado y la sociedad civil. El SNCP cuenta con dos tipos de clasificaciones vigentes: la Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones (CIUO-08) y la Clasificación Nacional de Ocupaciones (utilizada por SENA). Ambas tienen un fin concreto en materia de generación de estadísticas en el país.

En cuando a los sistemas formativos, tiene una oferta de formación para el trabajo donde no hay requisitos de escolaridad para el ingreso, la formación técnica y profesional y formación tecnológica, ambas de nivel superior (el país no tiene oferta de nivel medio para la educación técnica y profesional. El SENA trabaja por competencias desarrollando los perfiles mediante las mesas sectoriales; los centros desarrollan un modelo de gestión dinámico, con alta presencia del sector socio-productivo e incorporación de aprendizaje por proyectos, entre otras.

²² Proyecto de Ley: Educación y Formación Profesional. Octubre 2013

²³ Colombia: Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales, Septiembre 2012

FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN COLOMBIA

Existen 238 instituciones de educación superior en Colombia (institutos tecnológicos, politécnicos, universidades, centros y academias especializadas), de los cuales 20 cuentan con la acreditación del Ministerio de Educación Nacional (MEN) y del Consejo Nacional de Acreditación (CNA). Se identificaron un total de 32 universidades que ofrecen carreras de hotelería y turismo. Se presentan a continuación las universidades acreditadas por el MEN y el CNA y aquellas en las que la carrera está acreditada.

Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB

Avenida 42 No. 48-11

Bucaramanga, Colombia

Tel.: 7-57-643-6111

E-mail: bdavid@unab.edu.co

Página Web: <http://www.unab.edu.co/>

| | |
|-----------------------------------|---|
| Información General | Es una institución de carácter privado, dedicada al servicio de la Educación Superior, debidamente reconocida. Durante más de 30 años de labores, la UNAB ha entregado a la región y al país lo mejor de su gestión educativa. La dinámica de su crecimiento está representada hoy por una amplia y pertinente oferta académica, un volumen de producción investigativa destacado e importantes actividades que la convierten en una universidad responsable socialmente. |
| Licenciaturas | Administración Turística y Hotelera El programa tiene registro calificado (Resolución 4227) por siete años, goza de convenios internacionales con la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo para pasantías y estudios en el exterior y con UNISANGIL para facilitar el tránsito de estudiantes de formación tecnológica a universitaria en el Programa Tecnología en Administración Turística y Hotelera. La metodología es presencia, el programa consta de un total de 45 cursos que hacen 153 créditos y están divididos en 9 semestres. Se obtiene el título de administrador turístico y hotelero. |
| Requisitos de admisión | Para solicitar la Admisión se deben entregar los documentos relacionados a continuación: <ol style="list-style-type: none"> 1) Página de confirmación de la solicitud de admisión. 2) Autorización de tratamiento de datos personales. 3) Cupón de consignación visado por el banco o recibo de caja correspondiente al valor de los derechos de admisión 4) Fotocopia ampliada al 150% de ambas caras del documento de identidad en sentido vertical y en una misma página (tarjeta de identidad, cédula o contraseña). 5) Fotocopia de la prueba SABER 11. |
| Inscripción y colegiaturas | Primer Período PC\$ 3,765,500.00. Gastos Pecuniarios: certificados PC\$30,000.00, inglés PC\$537,500.00 |
| Ayuda financiera | Promueven créditos becas para acceder a la educación superior y/o facilitan opciones de financiamiento con varias entidades financieras de Colombia. |

Universidad Agustiniana

Ave. Ciudad de Cali No. 11b-95

Bogotá D.C., Colombia

Tel.: 57-1-4193200

E-mail: gloriaelsaduque@gmail.com

Página Web: <http://www.uniagustiniana.edu.co/>

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| Información General | La Universitaria Agustiniana es una comunidad académica dedicada a la formación integral de las nuevas generaciones. El propósito claro y primordial es liderar procesos educativos con abnegación y calidad, cuyos resultados visibles sean la creación de nuevas condiciones de vida donde la justicia, la solidaridad y el desarrollo individual y colectivo, sean el factor común y posible para todos. | |
| Licenciaturas | <p>Hotelería y Turismo</p> <p>La carrera está acreditada por el Ministerio de Educación Nacional (SNIES 54487). El programa comprende 50 cursos de 169 créditos, organizados en 10 semestres, bajo la modalidad presencial, en jornada diurna o nocturna. Disponible en las sedes de Tagaste y Suba en jornadas diurna y nocturna.</p> <p>El profesional de hotelería y turismo de la Universitaria Agustiniana se forma para asumir roles estratégicos en las organizaciones turísticas y hoteleras; siendo un líder integral que podrá desempeñarse en la gerencia, administración y control del sector turístico, gastronómico y hotelero. Será un defensor del patrimonio cultural, un ejemplo de innovación, creatividad y emprendimiento, con valores éticos y morales para con su familia, empresa y comunidad.</p> | |
| Técnicos Universitarios | <p>Gastronomía</p> <p>La carrera está acreditada ante el MEN con el código SNIES 54371. El programa de estudios incluye 32 cursos (90 créditos) estructurados en 6 semestres.</p> <p>El tecnólogo en gastronomía está en capacidad de diseñar, planear y producir proyectos y productos gastronómicos de acuerdo con las normas profesionales de selección, manipulación, nutrición, conservación, preparación y decoración; y acorde con las expectativas, de inversionistas y clientes. Su formación le permite asumir roles estratégicos en las organizaciones de la industria alimenticia.</p> | |
| Requisitos de ingreso | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Constancia de formulario de inscripción. ▪ Fotocopia del documento de identidad (2). ▪ Fotocopia de la EPS (2). ▪ Fotocopia de libreta militar, si es mayor de 18 años. ▪ 1 fotografía 3X4 (fondo blanco). | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recibo de pago de inscripción. ▪ Certificado del ICFES original o impreso por Internet. ▪ Fotocopia del acta de grado de bachiller (autenticada). ▪ Fotocopia del diploma de bachiller (autenticada). |
| Valor de los cursos | <p>Inscripción: \$55.000</p> <p>Valor semestre: \$2.510.000 licenciatura y \$2.229.000 técnico.</p> | |
| Ayuda financiera | La universidad tiene convenio con entidades como: ICETEX, HELM BANK, FINCO EDUCAR, INVERSORA PICHINCHA y FINANCIAR. Estas entidades ofrecen tasas de interés preferenciales, créditos a corto, mediano y largo plazo y financiamiento hasta del 100% del valor de la matrícula. | |

Universidad Autónoma de Occidente

Cl 25# 115-85, Km2 vía Cali-Jamundí

Código Postal 760030

Cali, Colombia

E-mail: buzon@uao.edu.co

Página Web: www.uao.edu.co

| | | | |
|--|--|--|---|
| Información General | <p>La Universidad Autónoma de Occidente es una universidad sin ánimo de lucro fundada en 1970, con influencia en el suroccidente colombiano y el eje cafetalero en los Departamentos del Valle de Cauca, Cauca, Nariño, Caldas, Risaralda y Quindío. Está acreditada por alta calidad según la resolución 10740 del MEN. Adicionalmente la Vicerrectoría Administrativa y Financiera y la Rectoría están certificadas por ISO 9001:2009 y la universidad tiene la certificación ISO 14001:2004.</p> <p>La misión de la universidad es integrar con perspectiva internacional, las funciones sustantivas de docencia, investigación y proyección social para contribuir a la formación de personas con visión humanística, creativas y emprendedoras a la generación de conocimiento y a la solución de problemas del entorno regional, nacional e internacional.</p> | | |
| Licenciaturas | <p>Administración Ambiental (Acreditación 12337, por 6 años)</p> <p>El programa está orientado a formar profesionales interdisciplinarios relacionados con el medio ambiente y los recursos naturales: capaces de formular proyectos, promover la protección, conservación y gestión de la biodiversidad; diseño e implementación de gestión ambiental territorial y empresarial, diseño, ejecución y promoción de actividades de control de desastres, promoción y acompañamiento de procesos de participación comunitaria en proyectos de protección, conservación y recuperación ambiental y de manejo sostenible de recursos naturales. Consta de 50 cursos y el estudiante obtiene el título de Administrador Ambiental, tiene una duración de 9 semestres en jornada diurna.</p> | | |
| Maestrías | <p>Ciencias Ambientales</p> <p>El programa tiene dos modalidades: de profundización, cuyo diseño curricular está orientado a la profundización en el conocimiento de las ciencias ambientales y en el análisis de problemas de la gestión ambiental, empresarial y territorial; y la modalidad de investigación, que busca desarrollar capacidades investigativas para la generación de un nuevo conocimiento ambiental. El título de Magister en Ciencias Ambientales es avalado por el Ministerio de Educación Nacional al haber obtenido como mínimo un promedio ponderado acumulado igual o superior a 3.5. El programa tiene una duración de 4 semestres en modalidad presencial. Profundización (42 créditos), Investigación (45 créditos).</p> | | |
| Requisitos de Admisión | <table border="0"> <tr> <td data-bbox="430 1654 933 1940"> <p>Pregrado</p> <ul style="list-style-type: none"> Formulario de inscripción completamente diligenciado. Copia legible de tus resultados en la prueba ICFES Saber 11. Una fotografía de 3 x 4 CMS., a color con fondo blanco, en la que se vean los hombros. </td><td data-bbox="933 1654 1427 1940"> <p>Maestría</p> <ul style="list-style-type: none"> Título profesional avalado por el MEN Promedio ponderado acumulado igual o superior a 3.5 Presentar y aprobar una entrevista personal con el director del programa </td></tr> </table> | <p>Pregrado</p> <ul style="list-style-type: none"> Formulario de inscripción completamente diligenciado. Copia legible de tus resultados en la prueba ICFES Saber 11. Una fotografía de 3 x 4 CMS., a color con fondo blanco, en la que se vean los hombros. | <p>Maestría</p> <ul style="list-style-type: none"> Título profesional avalado por el MEN Promedio ponderado acumulado igual o superior a 3.5 Presentar y aprobar una entrevista personal con el director del programa |
| <p>Pregrado</p> <ul style="list-style-type: none"> Formulario de inscripción completamente diligenciado. Copia legible de tus resultados en la prueba ICFES Saber 11. Una fotografía de 3 x 4 CMS., a color con fondo blanco, en la que se vean los hombros. | <p>Maestría</p> <ul style="list-style-type: none"> Título profesional avalado por el MEN Promedio ponderado acumulado igual o superior a 3.5 Presentar y aprobar una entrevista personal con el director del programa | | |

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotocopia legible del documento de identidad. ▪ Copia del diploma de bachiller o constancia de que se encuentra en trámite. ▪ Fotocopia de la libreta militar. ▪ Copia del carné de EPS o seguro médico vigente a tu nombre y/o certificado de afiliación a la entidad de salud. ▪ Copia del recibo de pago de la inscripción. ▪ Si es menor de 19 años, debe presentar en el momento de la matrícula carnet de vacunación contra la Rubeola y Sarampión, en cumplimiento a las exigencias de la Secretaría de Educación Municipal. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acreditar habilidad lectora en nivel B2 de acuerdo con el Marco Común Europeo, con algunas de las siguientes alternativas: OEFL IBT de 87-109, o IELTS de 5.0-6.5, o mando un examen de suficiencia que debe presentar al momento de iniciar el programa. ▪ Copia del recibo de pago de los derechos de inscripción ▪ Formulario de inscripción diligenciado ▪ Hoja de vida ▪ Fotocopia de cédula de ciudadanía o documento de identidad ▪ Carta laboral (en caso de estar vinculado a una empresa) ▪ Registro oficial de las calificaciones obtenidas durante la carrera de pregrado (si no es estudiante de la UAO) ▪ Una fotografía tamaño 3x4 en fondo blanco ▪ Fotocopia del carné de la EPS o certificación de afiliación expedido por la entidad. |
| Valor de la inscripción | Pregrado PC\$92,000.00 | Maestría N/D se hace en línea |
| Ayuda financiera | <p>Crédito ICETEX posgrado: Financia el ciento por ciento del valor de la Maestría, previo cumplimiento de requisitos correspondientes.</p> <p>Crédito con entidades financieras: Diferentes entidades que ofrecen opciones de financiación acordes con sus necesidades e intereses.</p> <p>Crédito directo con la Universidad: crédito a corto plazo. Se cancela durante el semestre académico.</p> <p>Mayor información en el Departamento de Asesoría de Crédito Educativo, teléfono 318-8000 Ext. 13023 o 13044.</p> | |

Universidad del Externado de Colombia

Calle 12 No. 1-17 Este

Bogotá, Colombia

Tel.: + 34-20288

E-mail: facturismo@uexternado.edu.co

Página Web: <http://portal.uexternado.edu.co/index.html>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | <p>La universidad se fundó en 1886. Se le llamó "Externado" porque la nueva institución recibió la influencia de los más modernos centros educativos europeos que, entonces, se oponían al viejo sistema del internado (colegio de origen medieval).</p> <p>Su misión es la formación integral de sus alumnos: busca forjar verdaderos ciudadanos conscientes de sus compromisos para con la nación; personas íntegras, con independencia de carácter y practicantes de una ética cívica intachable, pública y privada; profesionales solidarios, auténticos, austeros, dotados con criterio, capaces de resistir la intimidación, enfrentar la corrupción y contribuir al rescate de la dignidad de la patria.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras</p> <p>Programa acreditado por el Ministerio de Educación Nacional CNA y Certificado Internacionalmente por la Organización Mundial del Turismo. Cuenta con un programa estructurado en nueve semestres presenciales, y un semestre de dedicación exclusiva a Prácticas Profesionales; complementado con Prácticas Extracurriculares e Inter-semestrales, que le permiten al estudiante acceder al mundo laboral y aplicar los conocimientos adquiridos.</p> <p>Además, desarrolla un programa profundización dividido en cuatro módulos: Gestión y Cultura Gastronómica; Gestión de Alojamiento; Planificación y Gestión de Destinos; y Gestión Estratégica y Táctica de Negocios, los cuales brindan una visión global del funcionamiento del sector turístico y proporcionan al estudiante herramientas sólidas para el emprendimiento de su propia empresa. Promueve el estudio y la práctica de inglés y francés.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pago de matrícula ▪ Fotocopia del documento de identidad. ▪ Fotocopia del diploma de bachiller y original del acta de grado. ▪ Si aún no se ha graduado, certificación del colegio donde conste que está terminando grado once. ▪ Cuatro fotos 3 x 4 CMS., con fondo azul. ▪ Resultados del examen del ICFES. ▪ Recibo de pago de la matrícula con el sello del banco. ▪ Diligenciar el formato de matrícula entregado en su respectiva facultad. Para el programa de Derecho adjuntar formato de matrícula diligenciado, el cual podrá descargar de la página web www.uexternado.edu.co en la siguiente ruta: Facultades→ Derecho→ Pregrado→ Procesos académicos→ Formato de matrícula para diligenciamiento de estudiantes nuevos. |
| Ayuda financiera | <p>La Universidad otorga media beca para cursar el primer semestre a los dos admitidos que hayan obtenido los mejores resultados en el proceso de admisión. La Dirección de Admisiones informa este reconocimiento a cada beneficiado.</p> |

Universidad de San Gil

Km.2 vía San Gil-Charala

San Gil, Santander, Colombia

Tel.: (7) 7245757 Ext. 116 - 140

E-mail: cpereira@unisangil.edu.co / gestionturistica@unisangil.edu.co

Página Web: <http://www.unisangil.edu.co/>

| | |
|---|---|
| Información General | <p>Nació en San Gil, Santander, en 1988, motivada por el interés que tuvo un grupo de organizaciones sociales y cooperativas que vieron en la profesionalización, la ciencia, el conocimiento y la técnica un campo estratégico para el modelo de desarrollo regional.</p> <p>Dando cumplimiento a su vocación de origen, UNISANGIL ha tenido un papel de primer orden en la promoción de microempresarios, como también en la consolidación de un capital humano de primer nivel para buscar respuestas a necesidades y problemáticas de sus zonas de influencia, en un mapa que trasciende las fronteras físicas del departamento de Santander y se integra con Casanare y Boyacá.</p> <p>En el transcurso de estos 20 años UNISANGIL ha consolidado cuatro facultades: Ciencias Económicas y Administrativas; Ciencias Naturales e Ingeniería; Ciencias de la Educación y de la Salud, y Ciencias Jurídicas y Políticas.</p> |
| Técnico Universitario | <p>Tecnología en Gestión Turística y Hotelera</p> <p>El programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, se encuentra adscrito a la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, tiene como misión la formación integral de tecnólogos en Gestión Turística y Hotelera competentes, con una alta calidad humana y cultural que sirvan de apoyo en la administración de proyectos y empresas del sector turístico y hotelero. Requiere 96 créditos académicos desarrollados durante 6 niveles de aprendizaje, en metodología presencial. Los graduandos obtienen el título de Tecnólogo en Gestión Turística y Hotelera.</p> |
| Requisitos | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotocopia ampliada al 150% del documento de identidad y de un documento donde aparezca el grupo sanguíneo. ▪ Fotocopia del acta de grado de bachiller. ▪ Pruebas del Estado (ICFES o SABER 11). ▪ 2 fotos impresas o 1 digital. ▪ Fotocopia de afiliación o carnet EPS. |
| Oportunidades de Becas al Exterior | <p>A través de una serie de convenios, la universidad promueve diversas becas e intercambios a Alemania y España.</p> |

Institución Universitaria Los Libertadores

Carrera 16 No. 63A-68,

Bogotá, Colombia

Tel.: 571-2544750

E-mail: mzambran@cit.ulibertadores.edu.co

Página Web: <http://www.libertadores.edu.co/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Es una institución de Educación Superior sin ánimo de lucro y utilidad común, fundada el 14 de mayo de 1982. Fundamenta su hacer universitario en el campo del humanismo, la ciencia y el arte. La Universidad cuenta con la Acreditación de Alta Calidad de MEM (Resolución 11933 y 17145). |
| Pregrado | Administración Turística y Hotelera El programa se organiza en ciclos propedéuticos, 10 semestres y se obtiene un total de 172 créditos (67 adicionales al tecnólogo) obteniendo el título de Profesional en Administración Turística y Hotelera. |
| Tecnológico | Tecnología en Gestión Turística y Hotelera El programa tiene la acreditación de alta calidad (SNIES 13291) y se organiza por ciclos propedéuticos en 6 semestres de 105 créditos académicos. Se obtiene el título de Tecnólogo en Gestión Turística y Hotelera. Técnico-Profesional en Operación Turística El programa utiliza la modalidad de ciclos propedéuticos, organizados en 7 semestres (124créditos académicos) |
| Técnico Universitario | Operación Turística El programa se organiza en 4 semestres de 68 créditos, al concluirlos el estudiante tiene la opción de optar por el tecnológico. |
| Líneas electivas | Entre los dos niveles de Administración turística (licenciatura y tecnológico), los estudiantes tienen la opción de escoger electivas para profundizar en los temas de interés: Nivel tecnológico: turismo sostenible, enología y coctelería, sistemas de operación hotelera, turismo y patrimonio cultural. Nivel profesional: negocios e inversiones turísticas, valoración de empresas turísticas, responsabilidad social y ambiental empresarial en el turismo, marketing estratégico en el turismo, sistemas de información gerencial en el turismo, relaciones públicas e imagen como estrategia gerencial en el turismo, investigación del mercado turístico, entorno y modelo de negocios turísticos. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> Formulario de inscripción Pago de matrícula Original y fotocopia del recibo de pago de inscripción. Resultado original y 2 fotocopias de la prueba de Estado ICFES Saber 11º. Fotocopia del documento de identidad (ampliada al 200%). Fotocopia de la Libreta Militar. Fotocopia del diploma o acta de grado, o certificado original donde conste que cursa actualmente grado 11. Fotocopia del carné o certificación de la EPS o SISBEN. |
| Valor cursos | PC\$ 3.132.000 por semestre |
| Ayuda financiera | Descuento sobre el valor de la matrícula. |

Universidad Autónoma del Caribe

Calle 90 #46-112

Barranquilla, Colombia

Tel.: 57-5-357-5944

E-mail: sosorio@uac.edu.co / secretaria@uac.edu.co

Página Web: <http://www.uac.edu.co/>

| | | |
|---|--|---|
| Información General | La UAC tiene el propósito de generar, validar, difundir y aplicar conocimiento en distintas áreas del saber dentro del marco de los desarrollos humanísticos, científicos y tecnológicos universales. Articula la academia, la investigación y la extensión, mediante el desarrollo de procesos pedagógicos autorregulados y con enfoque internacional que contribuyen a solucionar problemas propios de la sociedad y a consolidar las comunidades científicas y tecnológicas del país. | |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras: Carrera que forma a sus estudiantes como profesionales con capacidad gerencial y humana para liderar organizaciones turísticas productivas y competitivas que respondan a los retos y tendencias del turismo en el mundo globalizado. Los forma como líderes empresariales competentes, capaces de generar propuestas para el cambio y mejoramiento de la industria turística y hotelera de la región y el país. El programa se organiza en 9 semestres y tiene 160 créditos académicos. | |
| Centro de Educación Permanente | Auxiliar en cocina nacional e internacional Se requiere haber aprobado el 9º grado de secundaria. El programa consta de 16 cursos de 1,152 horas y 450 horas de práctica laboral. Módulos básicos: ética y transformación del entorno, comunicación para la comprensión, emprendimiento, informática, inglés y salud ocupacional. Módulos específicos: organización de áreas para el servicio, administración de recursos, manejo de personal, organización de la producción de cocina, control del manejo de materias primas, cocina caliente y fría, mejoramiento de productos, servicio de bebidas y preparación de cocteles, ventas y cobro de alimentos, servicio de alimentos y bebidas. | |
| Centro de Educación Continuada y Gerencial | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Curso en gestión de eventos ▪ Curso en gestión de restaurantes ▪ Curso práctico sobre etiqueta y protocolo en el servicio | |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Imprimir formulario de inscripción ▪ Cancelar valor de la inscripción \$77.400 ▪ Fotocopia del documento de identidad legible y ampliado al 150% ▪ Resultados pruebas Saber 11 (ICFES) ▪ Fotocopia autenticada del Diploma de Bachiller. | |
| Matrículas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras PC\$3,051,000 El valor de la inscripción es de PC\$77,400.00 | |
| Ayuda financiera | La Universidad cuenta con las siguientes opciones de financiación para facilitar tus estudios en nuestra Institución | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entidades Financieras ▪ Cajas De Compensación Familiar ▪ ICETEX | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empresas, Fondos de Empleados Y Cooperativas con Convenios ▪ Crédito Educativo UniAutónoma |

Corporación Universitaria UNITEC

Calle 76 No. 12-58

Bogotá, Colombia

Tel.: 7434343

E-mail: turismo@unitec.edu.co

Página Web: <http://www.unitec.edu.co/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Su misión es contribuir al desarrollo universal del conocimiento, consolidando una comunidad universitaria de Colombia de alta sensibilidad humana y social, orientada a la formación integral de personas que aporten a la solución de problemas del entorno, a partir de su liderazgo y actitud emprendedora. |
| Pregrado | <p>Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras</p> <p>El programa tiene el registro calificado 91462, ofrece oportunidades profesionales, a partir de una sólida formación integral y del desarrollo de competencias en bilingüismo, desempeñarse con éxito en el ámbito nacional e internacional de este sector. Los estudiantes son líderes en los procesos administrativos relacionados con la industria turística y hotelera, con proyección nacional e internacional. Tienen amplios conocimientos que les permiten innovar en propuestas emprendedoras para crear sus propias empresas y están en capacidad de diseñar, ejecutar políticas, planes y programas de desarrollo turístico a nivel local y global.</p> |
| Programas Tecnológicos | <p>Tecnología en Gestión de Aerolíneas y Agencias de Viaje</p> <p>El programa tiene el registro calificado 16608 del MEN. Tiene una duración de 6 semestres en horario diurno o nocturno.</p> <p>El objetivo es desarrollar un perfil comercial con habilidades comunicativas de servicio al cliente, dinámico y perceptivo. Como gestores de agencias de viajes, los estudiantes estarán en la capacidad de crear diseñar, e innovar los planes y servicios turísticos. Existen convenios con Savia-Amadeus y Sabre Travel Network y el Centro de Documentación Leonardo Da Vinci-Aeronáutica Civil.</p> <p>La práctica profesional se puede realizar con Avianca, Air Canada, Air Comet o en las agencias Carlson Wagonlit, Konocer Viajes y Turismo Expreso Viajes y Turismo-American Express, Círculo de Viajes, Viajes Chapinero, entre otros.</p> |
| Proceso de admisión | <ol style="list-style-type: none"> Inscripción: Centro de Información al Aspirante - Calle 76 No. 12-58 <ol style="list-style-type: none"> Adjuntar los documentos: Examen de Estado ICFES SABER 11, fotocopia del documento de identidad por ambas caras en tamaño carta, dos fotos tamaño cédula 3x4 cm y el formulario de inscripción. Diligenciar completamente el formulario de inscripción en letra imprenta, Cancelar los derechos de inscripción (\$63.900.00) Selección y Admisión: Centro Integral de Admisiones Calle 73 No 20B-34: <ol style="list-style-type: none"> El aspirante contará con 40 minutos para el realizar el proceso de entrevista correspondiente al programa académico seleccionado. Presentación de examen medico Entrega de orden de matrícula Entrega del carné de admisión Pago de Matrícula |
| Ayuda financiera | La Corporación Universitaria UNITEC, cuenta con un amplio portafolio de alternativas de financiación y medios de pago que los estudiantes pueden utilizar. |

Fundación Universitaria CAFAM

Ave. Cra.68 No.90-88- Bloque 1 Piso 1

Bogotá, Colombia

Tel.: + 652-8600

E-mail: beltran@unicafam.edu.co

-

turismoygastronomia@unicafam.edu.co

Página Web: <http://www.unicafam.edu.co/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | <p>Institución de educación superior creada por la Caja de Compensación Familiar – CAFAM, con el objetivo de dar continuidad a su sistema educativo y de contribuir a la formación integral del talento humano requerido para impulsar procesos de desarrollo empresarial y social en el país.</p> <p>La Institución dio comienzo a sus programas de pregrado en enero de 2010. En la actualidad cuenta con ocho programas académicos de nivel técnico, tecnológico y profesional en las áreas de Administración de Empresas, Administración Turística y Hotelera, Gastronomía, Ingeniería en Telemática e Ingeniería Industrial.</p> |
| Pre-grado | <p>Administración Turística y Hotelera El programa está acreditado en el MEN (SNIES 55094), cuenta con convenios de cooperación académica con la Universidad Tecnológica de Cancún, la Universidad de Barcelona y el IFP La Araucana en Chile; es miembro de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo. Tiene una duración de 8 semestres con un total de 144 créditos académicos La modalidad es presencial en jornada diurna.</p> <p>Tecnología en Gestión Gastronómica Este programa tiene la acreditación SNIES 101302; tiene una duración de 6 semestres y un total de 101 créditos académicos. La modalidad es presencial y está disponible en las jornadas diurna y nocturna. El programa permite a sus egresados crear y estandarizar menús y productos innovadores de acuerdo con las exigencias y oportunidades del mercado, administrar puntos de venta y restaurantes, estableciendo los costos operativos, de producción y venta, de productos y servicios gastronómicos y aplicar conceptos e implementar sistemas de calidad en la producción gastronómica.</p> |
| Programas de Extensión | <p>La escuela de Turismo y Gastronomía tiene a disposición los siguientes programas de extensión:</p> <p>Diplomado en Gestión y Operación de Bares, Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos Está dirigido a personas interesadas en desarrollar negocios de alimentos y bebidas y en adquirir habilidades en la gestión y administración de ese tipo de establecimientos, empresarios de la industria gastronómica y estudiantes de turismo y hotelería. Consta de 10 módulos, con un total de 120 horas que se imparten en modalidad presencial. Para la aprobación del diplomado se requiere una asistencia mínima del 85% de las sesiones presenciales y la aprobación de todos los módulos.</p> <p>Diplomado en Gestión de Calidad para la Industria Gastronómica El programa está dirigido a profesionales y estudiantes relacionados con alguna etapa de cadena gastronómica. Consta de 8 módulos con una duración de 120 horas, impartidos en cátedra magistral, talleres y trabajos en grupo. Para la aprobación del diplomado se requiere una asistencia mínima del 8% de las sesiones presenciales y la aprobación de todos los módulos.</p> |

| | | | |
|---|---|-------------------------|---------------------------------|
| Programas de Extensión | Diplomado en Gestión de Atención y Servicio en Establecimientos Gastronómicos Dirigido a personas interesadas en desarrollar negocios de alimentos y bebidas y en adquirir habilidades en la gestión y administración de este tipo de establecimientos, estudiantes de hotelería y gastronomía, bartenders y meseros. Tiene una duración de 120 horas distribuidas en 7 módulos, impartidos en metodología presencial. Para la aprobación del diplomado se requiere una asistencia mínima del 80% de las sesiones presenciales y la aprobación de todos los módulos. | | |
| | Diplomado en Higiene Manipulación y Conservación de Alimentos Está dirigido a personas interesadas en la formulación de empresas de alimentos y negocios relacionados con la gastronomía, o que trabajen en estas áreas y que requieran formación en normativas, legislación y programas y planes de saneamiento para empresas de alimentos. Consta de 7 módulos de 120 horas, impartidos en cátedra magistral, talleres, trabajos en grupo y prácticas en talleres especializados de procesamiento de alimentos. Para la aprobación del diplomado se requiere una asistencia mínima del 80% de las sesiones presenciales y la aprobación de todos los módulos. | | |
| | Diplomado en Gerencia en Punto de Venta de Restaurantes Está dirigido a personas que estén interesadas en ampliar su conocimiento en el área de alimentos y bebidas, o que se proyecten como futuros empresarios del sector gastronómico. Consta de 5 módulos, desarrollados a través de taller interactivo y dinámico en el que se utilizan ejercicios prácticos y análisis de casos reales. Tiene una duración de 100 horas. | | |
| Educación Continuada y Cursos Cortos | La Escuela de Turismo y Gastronomía de CAFAM ofrece varios cursos cortos como parte del programa de educación continuada | | |
| | CURSO | DURACIÓN (HORAS) | COSTO PÚBLICO EN GENERAL |
| | Diseño y Costeo de Paquetes Turísticos | 15 | PC\$400,000 |
| | Introducción al Revenue Management en Hotelería | 12 | PC\$380,000 |
| | Geografía Turística | 40 | PC\$450,000 |
| | Social Media Marketing | 12 | PC\$340,000 |
| | Estrategia, Iniciativa y Espíritu Emprendedor en el Sector Ocio y turismo | 2 DIAS | PC\$280,000 |
| | Marketing en Buscadores | 6 | PC\$180,000 |
| Costos | Diplomado de los Programas de Extensión de 120 horas: PC\$1,855,000 (público en general). PC\$1,577,000 (afiliado a CAFAM) y PC\$1,484,000 (funcionario CAFAM y grupos empresariales) Diplomado de 100 horas: PC\$1,080,000 (público en general), PC\$918,000 (Afiliado CAFAM), PC\$864,000 (funcionario CAFAM y grupos empresariales) | | |
| Ayuda financiera | Con el fin de facilitar el acceso a la educación superior y lograr la continuidad de sus estudiantes; la Fundación Universitaria Cafam , cuenta con la oficina de Apoyo Financiero, donde se brinda asesoría al estudiante sobre las diferentes opciones de financiamiento. Créditos educativos , descuentos para afiliados, becas de Responsabilidad Social Estudiantil (100%) para los exalumnos de los Colegios Cafam que ingresen al primer semestre y Beca de Excelencia Académica (50%) para los estudiantes con los mejores promedios académicos de cada programa en cada semestre. | | |

| | |
|--|--|
| | <p>Existen cuotas diferenciadas para los afiliados a CAFAM (desde el 10 hasta el 25% descuento), grupos empresariales (20% de descuento) y 5% de descuento por pago anticipado al público en general.</p> <p>Beca de Responsabilidad Social Estudiantil CAFAM y UNICAFAM anualmente otorgan becas de 100% a los exalumnos de los Colegios CAFAM que ingresan al primer semestre y que cumplan con mantener un promedio académico igual o superior a 4.0 (por período académico), así como ser estudiante de 11 grado y ser un líder con sentido social caracterizado por sus excelentes relaciones personales e interpersonales, con un proyecto de vida definido y destacado nivel académico.</p> <p>Beca de Excelencia Académica La Fundación Universitaria CAFAM otorga becas del 50% para los estudiantes con los mejores promedios académicos de cada programa en cada semestre Para mayor información dirigirse a la Oficina de Apoyo Financiero CAFAM Floresta Ave. Cra. 68, No. 90-88 (Sede A, Piso") Tel: 642-8600 Ext. 143 E-mail: apoyofinanciero@unicafam.edu.co .</p> |
|--|--|

Universidad Agustiniana

Ave. Ciudad de Cali No. 11b-95

Bogotá D.C., Colombia

Tel.: 57-1-4193200

E-mail: sec.academica@uniagustiniana.edu.co

Página Web: <http://www.uniagustiniana.edu.co/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | La Universitaria Agustiniana es una comunidad académica dedicada a la formación integral de las nuevas generaciones. El propósito claro y primordial es liderar procesos educativos con abnegación y calidad, cuyos resultados visibles sean la creación de nuevas condiciones de vida donde la justicia, la solidaridad y el desarrollo individual y colectivo, sean el factor común y posible para todos. |
| Pregrado | <p>Hotelería y Turismo La carrera está acreditada ante el Ministerio de Educación Nacional con el código 54487. El programa incluye 59 cursos que cubren 163 créditos y está dividida en 10 semestres. Su objetivo es formar profesionales integrales con visión para las organizaciones modernas del sector turístico y hotelero, la prestación de servicios especializados ajustados a las necesidades del entorno, con calidad, eficiencia y liderazgo.</p> |
| Tecnología | <p>Gastronomía: El tecnólogo está en capacidad de diseñar, planear y producir proyectos y productos gastronómicos de acuerdo con las normas profesionales de selección, manipulación, nutrición, conservación, preparación y decoración; y acorde con las expectativas, de inversionistas y clientes. Su formación le permite asumir roles estratégicos en las organizaciones de la industria alimenticia. El programa consta de 32 cursos (90 créditos académicos), estructurados en 6 semestres.</p> |

| | | |
|------------------------------|---|---|
| Posgrado | Especialización en Gestión Ambiental El programa tiene una duración de 2 semestres (24 créditos) y consta de 18 cursos y 2 de electiva complementaria (fuentes y mecanismos de financiación de proyectos, gestión del riesgo, gestión del cambio, inteligencia emocional y juego gerencial) con metodología presencial de dos días al mes y el resto de trabajos de investigación, foros virtuales. Está dirigido a todo tipo de profesional interesado en apropiar herramientas para la administración del ambiente. | |
| Requisitos de ingreso | Tecnología y Pregrado <ul style="list-style-type: none"> ▪ Constancia de formulario de inscripción ▪ 2 Fotocopias del documento de identidad ▪ 2 fotocopias de la EPS ▪ Fotocopia de la libreta militar, si es mayor de 18 años ▪ 1 fotografía 3x4 (fondo blanco) ▪ Recibo de pago de inscripción ▪ Certificado del ICFES original o impreso por Internet. ▪ Fotocopia autenticada del acta de grado de bachillere. ▪ Fotocopia autenticada del diploma de bachiller. | Especialización <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario de inscripción diligenciado ▪ Recibo de pago de inscripción ▪ Fotocopia legible del documento de identidad ▪ Fotocopia de la libreta militar ▪ Fotocopia del carnet de afiliación a la EPS o seguro médico. ▪ Fotografía 3x4 fondo blanco ▪ Fotocopia del diploma y del acta del título profesional. Al momento de la entrevista se deben presentar los documentos originales para la correspondiente verificación. ▪ Fotocopia de la tarjeta profesional ▪ Hoja de vida. |
| Educación Continua | La UNIAGUSTINIANA, concibe la Educación Continua, como la unidad académica que estructura y oferta programas de extensión que contribuyen al desarrollo de la sociedad con criterios de excelencia académica y organización administrativa, desde la Dirección de Proyección Social, generando a los participantes conocimientos y competencias para el desempeño óptimo de su labor. Cuenta con programas de capacitación y actualización y oferta a la medida (empresas) | |
| | Curso de Comida Sushi (20 horas) Curso de Repostería (20 horas) | Curso Menú Navideño (20 horas) Seminario de Cocina de mar, pescados y mariscos (8 horas) |
| Valor de los cursos | Inscripción: PC\$55.000 Valor semestre: PC\$2.510.000 pregrado, PC\$2.229.000 técnico y PC\$3.750.000 + IPC el posgrado. | |
| Ayuda financiera | La universidad tiene convenio con entidades como: ICETEX, HELM BANK, FINCO EDUCAR, INVERSORA PICHINCHA y FINANCIAR. Estas entidades ofrecen tasas de interés preferenciales, créditos a corto, mediano y largo plazo y financiamiento hasta del 100% del valor de la matrícula. | |

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Calle 28 No. 5B-02

Bogotá, Colombia

Tel.: (57-1)241 88 00 Ext.: 113, 159

E-mail: turismo@unicolmayor.edu.co

Página Web: <http://www.unicolmayor.edu.co/>

| | |
|--|--|
| Información General | <p>Es un Ente Universitario Autónomo, con régimen especial, personería jurídica, autonomía académica, administrativa y financiera, patrimonio independiente, vinculado al Ministerio de Educación Nacional en lo que se refiere a las políticas y a la planeación del sector educativo.</p> <p>La Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca le apuesta a una educación integral en diversos niveles y modalidades de Pregrado y Posgrado, la cual se fundamenta en los imperativos axiológicos, las demandas sociales y los desarrollos tecnológicos y científicos. En su proceso impulsa la vivencia de valores humanos y ciudadanos que incidan en la formación de profesionales responsables y críticos que se comprometan con los avances del conocimiento, el desarrollo socio-cultural y el cuidado del medio ambiente.</p> |
| Pregrado | <p>Turismo</p> <p>El Programa de Pregrado en Turismo (Acuerdo 042 de 2008) está estructurado en un Áreas Básica (8 cursos de 16 créditos), el Campo de Formación Profesional (32 cursos de 107 créditos) y el Campo de Desarrollo Personal y social (6 cursos de 13 créditos). Adicionalmente un Área Electiva de 10 cursos de 24 créditos, que puede ser de Profundización (10 cursos) o Complementación Integral (6 cursos). En total, el programa tiene 158 créditos académicos y se cursan 8 semestres en jornada diurna.</p> <p>Su propósito es formar profesionales con liderazgo, competitividad, responsabilidad ambiental, capaces de generar desarrollo turístico sustentable de acuerdo con los factores que en él intervienen: económico, social, cultural, psicológico y medio ambiente; así mismo, contribuir a la conservación del entorno natural, la biodiversidad y el patrimonio cultural, proponiendo soluciones innovadoras que propicien el cambio en beneficio del país y del medio ambiente. Se otorga e Título de Profesional en turismo</p> |
| Educación Continuada, Educación Permanente y Cursos | <p>UNICOLMAYOR tiene cada año un calendario de educación continuada por cada una de sus facultades, así como cursos y diplomados de educación permanente Los interesados deben escribir a cursoexten@unicolmayor.edu.co</p> |
| Proceso de inscripción | <p>La inscripción se realiza en línea, los interesados pueden consultar el Manual de Inscripción en : http://www.unicolmayor.edu.co/nuevo/index.php?idcategoria=3576</p> |
| Valor de la Matrícula | <p>Aproximadamente entre PC\$1,500,00 a PC\$4,200,000</p> |

Universidad Católica de Manizales

Carrera 23 No. 60-63

Manizales, Colombia

Tel.: 57-6-893-3050

E-mail: e.ocampo@ucm.edu.co

Página Web: <http://www.ucm.edu.co/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Católica de Manizales tiene como misión contribuir a la formación integral de la persona desde una visión humanista, científica y cristiana, iluminada por el Evangelio, el Magisterio de la Iglesia y el Carisma Congregacional de las Hermanas de la Caridad Dominicas de la Presentación de la Santísima Virgen; orienta la academia con criterio de universalidad hacia el desarrollo y humanización del conocimiento, la construcción de nueva ciudadanía para responder a retos y desafíos de la sociedad contemporánea en el contexto de un mundo globalizado como expresión del diálogo entre fe-cultura-vida. |
| Licenciaturas | <p>Administración Turística: El programa es pionero y líder en la formación de profesionales competentes para intervenir, gestionar y dirigir las empresas del sector turístico a nivel público y privado. El Administrador Turístico UCM es idóneo para contribuir a la Administración, gestión, planificación, creación, desarrollo y conservación de los bienes y servicios turísticos, participa activamente en agencias de viajes, operadores turísticos, hoteles, restaurantes, aerolíneas, empresas de transporte terrestre, líneas de crucero marítimo, entre otras. Promueve el cuidado y preservación del patrimonio cultural y natural. Su relación con el contexto, se basa en criterios de sostenibilidad de los atractivos y recursos turísticos y en el bienestar de las comunidades.</p> <p>El programa se desarrolla en 10 semestres, incluye un semestre de práctica académica nacional o internacional. Las estrategias pedagógicas permiten al estudiante interactuar con el sector productivo, participar en iniciativas de desarrollo turístico regional, realizar viajes académicos que lo ponen en interacción con el contexto, le permiten conocer la diversidad cultural de los destinos turísticos y dar respuesta a necesidades del medio que se articulan al plan de estudios. Además, se vincula a redes académicas relacionadas con la Administración y el turismo. El programa es Miembro Adherente de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo CONPETH.</p> |
| Requisitos de admisión | Se debe cumplir un proceso con las siguientes fases: Preinscripción, Inscripción, Entrevista y Pago de Matrícula |
| Valor de los cursos | Precio por semestre: \$ 2'814.000 |

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Carrera 78 No. 65-46

Medellín, Antioquia, Colombia

Tel.: 57-4-4456-11

E-mail: dec.administracion@colmayor.edu.co

Página Web: <http://www.colmayor.edu.co/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | Se creó en 1945 como Colegio Mayor de la Cultura Femenina de Antioquia, en 1971 inicia la carrera de guías locales, la cual dio lugar a la Escuela de Administración Turística, programa asistido directamente por la Corporación Nacional de Turismo. Hasta ese momento, los programas tuvieron el carácter de Educación Técnica Profesional y a partir de 1976 recibe la denominación de Institución Universitaria que tiene hasta el día de hoy. |
| Pregrado | Administración de Empresas Turísticas El programa cuenta con la Acreditación de Alta Calidad del MEN (17075). Tiene una duración de 9 semestres (44 cursos, 145 créditos académicos) que se imparten en modalidad presencial en jornada diurna. |
| Tecnología | Tecnología en Gastronomía: El programa es uno de los pioneros y competitivos en la producción y comunicación de conocimientos relacionados con la gastronomía, la formación de tecnólogos y la proyección de sus servicios. Está acreditado por el MEN con el registro 5464. Tiene una duración de 6 semestres que en modalidad presencial en jornada diurna y nocturna se imparten 32 cursos (104 créditos). |
| | Tecnología en Gestión Turística: Este programa se enfoca en formar tecnólogos mediante el desarrollo de competencias que permitan gestionar las organizaciones que hacen parte del sistema turístico, en el marco de la calidad de los procesos estratégicos para el negocio y la competitividad en un mercado globalizado y de apertura hacia un turismo sostenible y de calidad. Tiene una duración de 6 semestres que en modalidad presencial en jornada diurna y nocturna se imparten 30 cursos (98 créditos). |
| Requisitos de admisión | Los aspirantes a los programas deben: <ul style="list-style-type: none"> • Ser bachilleres titulados. • Haber presentado las pruebas SABER • Presentar la prueba de admisión institucional. • Ganar el examen de admisión de la universidad |
| Ayuda financiera | Existe un programa de créditos estudiantiles, específico para cada uno de los casos. |

Fundación Tecnológica de Liderazgo Canadiense LCI (La Salle College)

Carrera 13 No. 75-74,

Bogotá, Colombia

Tel.: +57-1-2174757

E-mail: paula.perotti@lci.edu.co

Página Web: <http://www.lci.edu.co/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | <p>LCI Education abrió sus puertas al mundo en 1959 en Montreal, Canadá. Por más de 50 años ha construido un modelo educativo que traspasa las fronteras y ofrece múltiples opciones creativas a todos sus estudiantes alrededor del mundo. En 1997 llegó a Colombia y hoy tiene sedes en Bogotá y Barranquilla.</p> <p>La universidad es reconocida como una de las escuelas en diseño, gastronomía y artes aplicadas más importantes del mundo.</p> |
| Tecnología | <p>Gastronomía y Gestión de Restaurantes: El estudiante adquiere durante el programa amplios conocimientos y destrezas del arte culinario. Es formado en la cultura e historia gastronómica para llevar a la práctica la transformación del alimento y las bebidas. Adquiere formación desde la perspectiva de la producción, el consumo y el impacto que este genera en el individuo y la comunidad. Adquiere herramientas puntuales para desarrollar una visión emprendedora y de gestión empresarial.</p> <p>Asimismo, está formado dentro de la perspectiva de la producción, el consumo y su impacto gastronómico para tener una visión emprendedora y de gestión empresarial que resalte siempre el que hacer y la dignidad de la persona humana.</p> |
| Educación Continuada | <p>Cursos cortos de gastronomía</p> <p>Estos cursos buscan iniciar y despertar la pasión por el gran mundo gastronómico a todos los que trabajan en la cocina para crear bases técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocina básica ▪ Panadería Nivel I ▪ Panadería Nivel II ▪ Cocina Peruana ▪ Parrilla ▪ Chocolatería ▪ Pastelería (intensivo) ▪ Hojaldre (intensivo) |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser mayor de 16 años. ▪ Diligenciar el formulario de inscripción. ▪ Paga el valor de la inscripción por PC\$260.000, lo puedes hacer a través del convenio No.30844 (cuya única referencia de pago es el número de identificación del estudiante) ▪ Titular de la Cuenta: LCI Fundación Tecnológica o en nuestra sede principal (Cra 77A # 13-12) con tarjeta débito, crédito o cheque al día. ▪ Diligenciar el formulario de salud. ▪ Copia del documento de identidad. (Ampliada al 150%) ▪ Copia del acta y del título de bachiller autenticados o su equivalente en el exterior con las respectivas convalidaciones de acuerdo a las disposiciones que sobre la materia expida la autoridad competente. ▪ Certificado de estudios del último año de bachillerato (si no se ha graduado) ▪ Acreditar la presentación del Examen de Estado. |

| | |
|-------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancelación de derechos de Inscripción. ▪ Libreta militar (varones). ▪ Carné y/o certificado de afiliación al servicio de salud (bien sea como afiliados o como cotizantes o beneficiarios del régimen contributivo, como afiliados al régimen subsidiado del Sistema General de Seguridad Social en Salud, o como afiliado a unos de los regímenes de excepción que contempla en artículo 279 de la Ley 100 de 1993.) ▪ En el caso de los estudiantes extranjeros, pasaporte, cédula de extranjería y visa de estudios, requisito exigido por las autoridades de inmigración. ▪ Cualquier otro requisito que en su momento exija la ley como la Fundación. |
| Ayuda financiera | <p>Tienen un número limitado de becas, con el fin de premiar la excelencia académica de los estudiantes que cumplen con los requisitos para el otorgamiento. Además, la institución ofrece los siguientes sistemas de financiación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cheques pos-fechados: hasta 90 días avalados por Finaval S.A.S • Tarjetas de Crédito Visa, AmericanExpress, Diners y Master Card • Convenio con diferentes instituciones financieras para el préstamo de estudios |

Fundación San Mateo Educación Superior

Carrera 13 No. 75-74

Bogotá, Colombia

Tel.: +57-1-2174757

E-mail: paula.perotti@lci.edu.co / directorgastronomia@funsanmateo.edu.co

Página Web: <http://www.sanmateo.edu.co/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Es una Institución de Educación Superior con un servicio educativo y compromiso social que contribuye con la formación integral de la persona; a través de su modelo educativo y en articulación con el sector productivo promueve la intervención activa del estudiante y del egresado en el desarrollo económico, social y cultural de su entorno. Cuenta con un modelo educativo que garantice programas de formación pertinentes y acreditados en alta calidad y aporta al desarrollo económico, social y cultural del entorno de la comunidad educativa; y a la eficiencia y sostenibilidad institucional mediante la innovación y desarrollo tecnológico. |
| Técnico Profesional | Gastronomía y Operación de Bebidas El programa tiene el registro calificado 1324 y 1327 (Código SNIES 91070). Está estructurado en 4 semestres de 20 cursos (66 créditos específicos y 10 créditos propedéuticos, para un total de 76 créditos). Metodología presencial. |
| Carrera Tecnológica | Operación Turística y Gastronómica El programa tiene una duración de 4 semestres estructurados en 18 cursos (65 créditos). El modelo pedagógico adoptado por la Fundación es Posneer, que se basa en perspectiva cognitiva experiencial que preconiza la experiencia natural del estudiante hacia experiencias superiores elaboradas y complejas. |
| Licenciatura | Gastronomía El programa tiene el registro calificado del MEN (Código SNIES 91056). A los créditos obtenidos en el técnico profesional y la carrera tecnológica se le suman 11 cursos más que hacen un total acumulado de 176 créditos académicos. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario de Inscripción Tramitado. ▪ Recibo de Pago de Inscripción. (Valor para el año 2014 – \$62.000) ▪ Fotocopia del Documento de Identidad. ▪ 1 Fotografía Reciente 3*4 ▪ Prueba de Estado ICFES original ▪ Fotocopia Diploma de Bachiller y Acta de Grado. ▪ Prueba de Estado ICFES original ▪ Fotocopia Diploma de Bachiller y Acta de Grado. |
| Ayuda financiera | Únicamente ofrecen créditos educativos con entidades financieras de corto y largo plazo. |

Corporación Unificada Nacional de Educación

Calle 12B No. 4-79

Bogotá, Colombia

Tel.: + 307-8180

E-mail: andrea_leon@cun.edu.co

Página Web: <http://www.cun.edu.co/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | Es una institución de carácter privado, constituida como persona jurídica de utilidad común, sin ánimo de lucro, con una trayectoria de más de treinta años en el mundo de la educación superior en Colombia, en los cuales ha consolidado un Proyecto Educativo (Proyecto Educativo Cunista- PEC) en el que está transformando permanentemente el aprendizaje de sus estudiantes con innovación tecnológica para hacer de ésta una formación integral de líderes con visión empresarial global. |
| Licenciaturas | Administración Turística y Hotelera: El Programa está diseñado para que los estudiantes a través de una alta producción académica e investigativa, contribuyan al progreso turístico continuo a nivel regional y nacional; apoyando así a la consecución de las metas de la Dirección Nacional de Turismo, de posicionar nuestro país como destino turístico de preferencia. |
| Técnicos Universitarios | Operación de Alimentos y Bebidas: El Técnico Profesional en Operación de Alimentos y Bebidas de la CUN, está en capacidad de desempeñarse laboralmente en empresas del sector, de forma eficiente, eficaz y creativa en áreas específicas de la industria de Alimentos y Bebidas. El egresado es crítico, solidario, comprometido históricamente consigo mismo y su sociedad y con un profundo sentido ético y de respeto por el medio ambiente. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • 3 fotos de 3x4 centímetros de fondo blanco • Fotocopia documento de identidad • Fotocopias del diploma de bachiller y acta de grado • Certificado original del examen del ICFESs o descargado a través de Internet • Libreta militar (para jóvenes) |

Fundación Escuela Colombiana de Hotelería y Turismo -ECOTET

Autopista Norte #106-93

Bogotá, Colombia

E-mail: ecotet@ecotet.com

Página Web: <http://www.ecotet.com/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | ECOTET fue fundada en 1979 y durante esas casi cuatro décadas ha mantenido una tradición de excelencia y calidad. Es una escuela especializada en el área de hotelería y turismo y ofrece cursos, diplomados y carreras. Cuenta con las resoluciones de aprobación oficial. |
| Diplomados | <p>Bartender</p> <p>Este curso le abre las puertas al mundo de los vinos y los cocteles. Proporciona conocimientos sobre el origen, la preparación y degustación de bebidas como el whisky, vodka, ron, brandy, tequila, etc., y sus formas de mezclarse y servirse. . El diploma de bartender se otorga después de haber aprendido y aplicado los fundamentos de enología y de licores y cocteles. Se ofrecen clases entre semana o los sábados.</p> |
| | <p>Chef Internacional</p> <p>En este diplomado se aprende sobre la conservación de los alimentos; manejará gran variedad de ingredientes, desde su elección y preparación básica, hasta llegar a conocer y preparar los platos exóticos de otras culturas; conocerá la química que rige a los alimentos y su uso adecuado; además, podrá decorar y servir sus platos de una manera profesional, siguiendo los estándares de la Industria Hotelera.</p> |
| | <p>Pastelería</p> <p>Este diplomado se compone de dos partes: un curso específico, donde se presentan elementos básicos de la Pastelería. Está enfocado a un público general, que va desde personas que quieren conocer y estudiar sobre la pastelería y la decoración y no han tenido experiencia alguna, hasta personas con un poco de experiencia y que desean dedicarle más tiempo a su hobby, a la gastronomía, y quieren montar una empresa dedicada a la pastelería de alta calidad. Luego continúa un curso avanzado, donde se ponen en práctica los conocimientos antes aprendidos, y se estudian y perfeccionan los conceptos de la alta elaboración y la decoración artística en la Pastelería.</p> |
| | <p>Sommelier</p> <p>Los vinos y los restaurantes calidad de servicio y saber recomendar a los clientes, son las áreas de trabajo de un buen sommelier. El diplomado está dirigido a personas que tienen gusto por el vino, la gastronomía, la buena mesa, y que quieren saber de manera especializada sobre el vino. Con estos cursos también tendrá conocimiento y podrá estudiar sobre cervezas, cocteles, bebidas, puros y cafés, dándole una gran oportunidad a nivel personal y profesional. Consta de cuatro módulos: enología 1 y 2, licores y cocteles, y teoría del café, puros, cervezas y bebidas.</p> |
| | <p>Pasajes y reservas</p> <p>Las aerolíneas y agencias de viajes son un factor indispensable en el turismo de hoy. A nivel nacional, los viajes aéreos son de vital importancia, facilitando la conexión entre las varias regiones del país, permitiéndonos viajar de una manera fácil, rápida y segura. Al estudiar los cursos y con los conocimientos adquiridos podrá trabajar en agencias de viajes y turismo, organizando destinos y expidiendo tiquetes.</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>Inglés turístico</p> <p>El idioma internacional por excelencia es el inglés, y por la misma naturaleza de la Industria Hotelera y Turística, también es su idioma de comunicación diaria. El saber inglés trae muchísimas oportunidades, ya sea en el país como en el extranjero. Es algo fundamental el poder hablar y entender inglés si se quiere una proyección internacional. El diplomado se enfoca al tema de turismo, hotelería y gastronomía, enseñando no solo el idioma, sino la terminología específica. Existen 5 niveles de aprendizaje en total.</p> |
| Carreras Técnicas | <p>Hotelería</p> <p>Tiene una duración de 5 semestres. El plan de estudios consta de 30 cursos y se obtiene el título de Técnico Profesional en Procesos Administrativos de Hotelería.</p> |
| | <p>Turismo</p> <p>Tiene una duración de 5 semestres en los que se cursan 28 cursos que al ser aprobados permiten obtener el título de Técnico Profesional en Turismo.</p> |
| | <p>Servicios a bordo</p> <p>Uno de los principales campos de acción (pero no el único) es el de Auxiliar de Vuelo (azafata). Durante cuatro semestres se cursan 22 asignaturas que permiten obtener el título de Técnico Profesional de Servicios Bordo.</p> |
| Rquisitos de Ingreso | <p>Carreras técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotocopia del documento de identificación (cédula, tarjeta de identidad o pasaporte) ▪ Completar formulario de admisión (inscripción) ▪ Realizar examen y entrevista ▪ Fotocopia del diploma de bachiller, acta de grado, registro civil, exámenes de estado (ICFES) ▪ Pago de matrícula |
| | <p>Diplomados</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario de inscripción ▪ Fotocopia del documento de identidad ▪ Dos fotografías ▪ Pago del curso |

Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)

Calle 57 No. 8-69

Bogotá, Colombia

Tel.: (1) 592 55 55

E-mail: info@sena.edu.co / idiomas@misena.edu.co

Página Web: www.sena.edu.co

Información General

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia.

El SENA está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

| | | |
|---|--|-----------|
| Certificación por Competencias Laborales | <p>SENA lidera el proceso de normalización de las competencias que es el proceso que facilita la estandarización de funciones productivas a través de la caracterización del sector, la descripción de sus funciones, la definición de perfiles ocupacionales y la determinación de resultados y requisitos de calidad del desempeño. Para mayor información puede escribir a mesaturismo@misena.edu.co</p> | |
| Cursos cortos: Descripción metodología o duración | Higiene y Manipulación de Alimentos | 40 horas |
| | Preparación de alimentos | 70 horas |
| | Preparación de conservas de frutas y verduras | 40 horas |
| | Protección y conservación de alimentos | 40 horas |
| | Cocina vegetariana | 40 horas |
| | Cocina internacional | 40 horas |
| | Servicios gastronómicos | 40 horas |
| | Técnicas para la preparación de derivados cárnicos | 40 horas |
| | Comercialización de productos textiles | 40 horas |
| | Gestión del servicio al cliente | 40 horas |
| | Gastronomía colombiana | 40 horas |
| | Coctelería moderna sin alcohol | 40 horas |
| | Servicio al cliente mediante la comunicación telefónica | 40 horas |
| | Buenas prácticas en manipulación de la carne | 40 horas |
| | Mercadeo: Conceptualización, metodología y aplicabilidad | 40 horas |
| | Aceites esenciales: extracción, usos y aplicaciones | 40 horas |
| | Básico mercadeo y servicio al cliente | 40 horas |
| | Diseño de artesanías en macramé | 40 horas |
| | Elaboración de alimentos saludables | 40 horas |
| | Producción sostenible de plantas aromáticas y medicinales | 50 horas |
| | Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal | 40 horas |
| | Servicio de alimentos y bebidas | 40 horas |
| | Higiene y Manipulación de Alimentos | 20 horas |
| | Manipulación higiénico sanitaria de Alimentos | 10 horas |
| | Procesamiento de productos cárnicos | 40 horas |
| | Procesamiento de productos lácteos | 40 horas |
| | Procesamiento de frutas y verduras | 40 horas |
| | Paisaje cultural cafetero y café de Colombia | 50 horas |
| | Gestión de proyectos comunitarios | 40 horas |
| | Manejo de actividades de animación turística y recreativa | 40 horas |
| | Coctelería tropical | 50 horas |
| | Decoración de objetos artesanales con semillas secas | 40 horas |
| | Desarrollo de nuevas estrategias comerciales | 40 horas |
| | Emprendedor en gastronomía típica rural | 310 horas |
| | Plan de mercadeo | 40 horas |
| | Servicio al cliente: un reto personal | 40 horas |
| | Turismo en espacios rurales | 40 horas |
| | Formulación de planes de negocios | 70 horas |
| | Guianza de recorridos por la naturaleza | 40 horas |
| | Corte y porcionado de carnes | 40 horas |
| | Producción de derivados de lácteos | 40 horas |
| | Acciones básicas para la atención del lesionado | 40 horas |

| | | |
|-------------------------------|--|----------|
| | Touchstone-English | 40 horas |
| | Cursos de Inglés (del I al V) | 60 horas |
| | Fundamentos del Inglés | 40 horas |
| | Comunicación en francés para situaciones cotidianas | 40 horas |
| Requisitos de admisión | <p>Programas de formación dirigidos a personas naturales de origen Colombiano y a extranjeros legalmente residentes en el país.</p> <p>Documentos de identificación válidos: Tarjeta de Identidad, Cédula de Ciudadanía o Cédula de Extranjería</p> <p>Debe contar con dirección de correo electrónico personal.</p> <p>Mayor información en: http://portal.senasofiaplus.edu.co/index.php/ayudas/procesos-sena/aspirante?task=view&id=352 </p> | |
| Valor de los cursos | Todos los procesos de formación del SENA son gratuitos, incluyentes y sin intermediarios. | |
| Otras oportunidades | <p>Fondo de Incentivos a la Excelencia (FIE)</p> <p>Tiene por objetivo incentivar la excelencia de los aprendices del SENA a través del otorgamiento de créditos condonables que exoneran la obligación de pago de intereses y capital del valor girado. Es decir son créditos condonables al 100% si los beneficiarios cumplen con los requisitos estipulados por la entidad. Las modalidades de incentivo FIE son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudios en Colombia (especialización tecnológica o pregrado) en instituciones de alta calidad en el país. ▪ Estudios de Idiomas: Estudios de otros idiomas ya sea en Colombia o en el exterior. ▪ Estudios en el Exterior: realizar estudios de especialización tecnológica o pregrado en instituciones de alta calidad en el exterior. | |

COSTA RICA

SISTEMA EDUCATIVO EN COSTA RICA²⁴

| EDUCACIÓN | NIVEL EDUCATIVO | GRADO | | EDAD | | AÑOS |
|--------------|--------------------------|--------------|---------|------|----|-------|
| | | DE | A | DE | A | |
| Pre-primaria | Educación Inicial | Preparatoria | | 5 | | 1 |
| Primaria | Educación general básica | Primero | Tercero | 6 | 8 | 3 |
| | Educación complementaria | Cuarto | Sexto | 9 | 12 | 3 |
| Secundaria | Enseñanza media | Séptimo | Novenos | 13 | 15 | 2 |
| Terciaria | Educación superior | | | 16 | 25 | 2 – 7 |

En Costa Rica la educación es un factor muy importante, por lo que la tasa de analfabetismo adulto es casi inexistente y una de las más bajas en América Latina.

Educación Primaria

La educación primaria comprende los primeros dos ciclos de 3 años de duración cada uno educación general básica –EGB) y la educación primaria complementaria. La educación primaria es obligatoria, gratuita y general para todas las personas sin ninguna distinción.

Educación Secundaria

La educación general básica obligatoria comprende el tercer ciclo de la enseñanza tradicional media, de tres años de duración (séptimo a noveno grado). La educación post-obligatoria también es gratuita, comprende el ciclo único de la educación diversificada, cuya duración varía entre dos años (rama académica o artística) y tres años (rama técnica).

²⁴ FUENTES: Datos Mundiales de Educación, Costa Rica. Edición VII 2010/11. UNESCO-IBE, julio 2010. Classbase Education Database. <http://www.classbase.com/Countries/Costa-Rica/Education-System>. Revisada 3 de abril 2015.
World TVET Database Costa Rica. UNESCO-UNEVOC, Agosto 2012.
Sistema de Educación Superior de Costa Rica. Consejo Nacional de Rectores, Taller Regional de Estadísticas Educativas UNESCO. Noviembre 2013.

Formación Técnica y Vocacional

Tiene su fundamento jurídico en la Ley Fundamental de Educación 2298 del 22 de noviembre 1958 que establece “La enseñanza técnica profesional se ofrecerá a quienes deseen hacer carreras de naturaleza vocacional o profesional de grado medio.

La educación técnica está a cargo del Departamento de Educación Técnica del Ministerio de Educación Público quien tiene la responsabilidad de asesorar un total de 79 colegios técnicos profesionales en todo el país.

El Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) es la entidad estatal encargada de la formación técnica y vocacional, así como de la certificación de profesiones.

El Servicio de Certificación del INA reconoce los conocimientos, habilidades y actitudes alcanzados por la persona independientemente de la forma en que estos han sido adquiridos. Para efectuar este reconocimiento, la persona debe realizar pruebas relacionadas con el oficio o figura profesional en que se desea certificar.

Para el sector turístico, existen 20 normas de certificación de los subsectores de alojamiento (3), gastronomía (5) y servicios turísticos (12). Asimismo, ofrece 9 certificaciones de diferente nivel del idioma inglés.

Educación Superior

La educación superior se ofrece en las universidades, colegios universitarios e institutos de educación superior. En la educación superior no universitaria se ofrecen programas de formación profesional, en particular en los campos de la industria y del comercio con una duración de dos a tres años que conducen al otorgamiento de un diploma con un número de créditos que varía entre 60 y 90.

Según datos de la Oficina de Planificación de la Educación Superior del Consejo Nacional de Rectores (CONARE-OPES) y la División de Sistemas, Consejo Nacional de Educación Superior (CONESUP)²⁵ en el sistema universitario existen 4 universidades y un instituto tecnológico estatales, 53 universidades privadas aprobadas por el CONESUP, 6 universidades internacionales (Instituto Centroamericano de Administración de Empresas –INCAE, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza –CATIE, Universidad para la Paz, Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda –EARTH, Universidad para la Cooperación Internacional –UCI, e Instituto Centroamericano de Administración Pública –ICAP); en el denominado sistema parauniversitario, existen dos colegios universitarios estatales y 27 centros privados de enseñanza comercial y administrativa.

²⁵ Datos a octubre 2013

OFERTA DE FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO DE COSTA RICA

Costa Rica tiene una amplia oferta de formación y educación para turismo; por razones de la disponibilidad de espacio dentro de este directorio, se decidió únicamente incluir a las universidades que cuentan con una acreditación y la oferta formativa del INA.

Universidad del Turismo (UTUR)

215-1007 Paseo Colón, Edificio Centro Colón,

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2258 6290

E-mail: info@utur.ac.cr

Página Web: <http://www.utur.ac.cr/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | La Universidad del Turismo, UTUR, está orientada a dar una clara respuesta a la constante necesidad de profesionales con actitud, pasión e integridad, en respuesta a la creciente demanda de talento humano en Centroamérica y Panamá. La Universidad del Turismo surge como casa de estudios superiores, única, exclusiva y especializada en la enseñanza de las carreras claves para el desarrollo de la industria de la hospitalidad. |
| Técnicos Universitarios | Bachillerato en Administración Hotelera: La carrera está diseñada para suplir los profesionales que requieren la moderna industria de la hospitalidad, con altísima calidad técnica y con los estándares internacionales que exigen las buenas prácticas hoteleras y el desarrollo sostenible. El plan de estudios facilita que los alumnos realicen pasantías y prácticas profesionales en hoteles y restaurantes nacionales e internacionales, comedores institucionales y empresariales. |
| | Bachillerato en Gestión del Turismo Ecológico: Esta carrera tiene como objetivo contribuir al desarrollo socioeconómico de los países, de las instituciones -públicas estatales y municipios y de las empresas privadas, mediante el aporte de profesionales sólidamente formados en los procesos de gestión, planificación, administración y valoración, en el ámbito del turismo sostenible. |
| | Bachillerato en Administración de Alimentos y Bebidas: Esta carrera ofrece un plan de educación universitaria integral en la formación de profesionales apasionados en el mundo de las artes culinarias y la gastronomía. Está diseñada con los más altos estándares internacionales. Su metodología combina aportes teóricos con una abundante práctica vivencial de todos los procesos de la cocina y el arte del buen servir, apoyado con un cuerpo docente idóneo y de gran experiencia. Como miembros de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT, los estudiantes de UTUR pueden realizar pasantías y prácticas académicas en países que son auténticos destinos culinarios como Chile, Argentina, Perú, Brasil, Ecuador, Venezuela, Panamá, México, Uruguay, Paraguay, Cuba, Estados Unidos, Canadá, Republica Dominicana, El Salvador, entre otros. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Original y una fotocopia del diploma de Bachiller en Educación Media. • Copia de la cédula de identidad. • Dos fotografías tamaño pasaporte. |
| Ayuda financiera | La Universidad ofrece la posibilidad de financiar el costo de las materias hasta un 60% y créditos a través de CONAPE. |

Universidad de Costa Rica

Sede "Rodrigo Facio Brenes" Montes de Oca

San José Costa Rica

Código Postal 2060 San José

Tel.: +506 2511 0000 / +506 2511 5080

E-mail: oaice@ucr.ac.cr / consultas.odi@ucr.ac.cr

Página Web: <http://www.ucr.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | La Universidad de Costa Rica es una institución de educación superior y cultura, autónoma constitucionalmente y democrática, constituida por una comunidad de profesores y profesoras, estudiantes, funcionarias y funcionarios administrativos, dedicada a la enseñanza, la investigación, la acción social, el estudio, la meditación, la creación artística y la difusión del conocimiento. |
| Licenciaturas | Turismo Ecológico y Gestión Ecoturística: Esta carrera se sitúa dentro de las ciencias naturales, pero, con un alto contenido de Ciencias Sociales. Responde al contexto ambiental global y forma profesionales, gestores turísticos multidisciplinares capacitados para generar los cambios que el modelo turístico y la sociedad necesitan. El profesional en Turismo Ecológico conoce los principios que sustentan el eco-desarrollo como un factor de cambio en las estructuras socioeconómicas del país, organiza la actividad turística teniendo en cuenta la relación entre los recursos naturales, sociales y económicos, para favorecer el desarrollo de los pueblos o de la región, valora las bellezas escénicas y el aprovechamiento racional de las mismas, identifica las especies animales y vegetación endémicas de nuestro país, se comunica correctamente en el idioma inglés, aplica los principios de la comunicación humana necesarias para favorecer la relación interpersonal, grupal e institucional y atiende los principios jurídicos que rigen la actividad turística. |
| Maestrías | <p>Maestría Profesional en Gestión Hotelera: Este programa es la única opción en las universidades estatales del país. Por sus características está enfocado en comprender todo el proceso teórico-práctico de gestión del desarrollo hotelero y turístico. Esta Maestría está dirigida a profesionales involucrados con las actividades y el desarrollo del turismo y la hotelería en Costa Rica, por lo que enfatiza en análisis disciplinarios y transversales, con sentido integral práctico y experiencia institucional. Esto permitirá dotar de ventajas competitivas al educando, quien será capaz de diseñar, analizar, diagnosticar y aportar soluciones sustentables al desarrollo y gestión del sector servicio hotelero y turístico. Además, desarrollará habilidades y destrezas en materia de recuperación, conservación y protección ambiental y capacidad de mando y liderazgo, para el beneficio del sector hotelero y turístico del país.</p> <p>Maestría Académica en Gestión Ambiental: Esta Maestría científica responde a las características del contexto social de la región. Los temas ambientales ligados al desarrollo turístico demandan la preparación de profesionales capaces de proponer alternativas de acción acordes con el uso inteligente de los recursos disponibles, frágiles y muy valiosos para el ecoturismo. Puede tener énfasis en Administración y Gerencia de Sistemas Recreativos; Diseños de Políticas; Diseños de Sistemas Recreativos; e Impacto Ambiental y Social del Turismo.</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| Requisitos de admisión | <p>Para la licenciatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentar prueba de aptitud académica. ▪ Cumplir con proceso de admisión según resultados y requisitos. <p>Para las maestrías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diploma de bachillerato o licenciatura preferiblemente en carreras de Biología, Arquitectura, Administración de Negocios, Ingeniería, Turismo Ecológico, Economía, Trabajo Social, Comunicación Colectiva, Sociología o Antropología. • Contar con un promedio académico superior a 80 sobre 100. • Contar con conocimientos avanzados de lectura en el idioma inglés. • Conocimientos básicos de procesamiento electrónico de datos y manejo de Internet. • Ensayo sobre cómo visualiza su trabajo después de graduarse. • Contar con algún conocimiento en administración, temáticas ambientales, aspectos sociales y culturales, métodos cualitativos o cuantitativos. • Realizar entrevista. • Otros requisitos consultar al Programa. |
| Ayuda financiera | <p>Tienen un Sistema de Becas y Atención Socioeconómica que está dirigido a estudiantes de limitados recursos económicos y a aquellos que destacan por su excelencia académica o por su participación en determinados campos de interés institucional. Tiene como propósito ayudarles durante su periodo de estudios hasta la obtención de un grado académico. Estos servicios pueden ser solicitados al inicio de cada ciclo lectivo, según las fechas estipuladas en el Calendario Universitario.</p> |

Universidad Nacional de Costa Rica

Campus Omar Dengo

Heredia, Costa Rica

Tel.: +506 2277 3000 / +506 2277 3010

E-mail: secva@una.cr / rectoria@una.cr

Página Web: <http://www.una.ac.cr/>

| | |
|------------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad Nacional es una institución de educación superior estatal que forma profesionales de manera integral, genera y socializa conocimientos, con lo cual contribuye a la transformación de la sociedad hacia planos superiores de bienestar social, libertad y sustentabilidad; todo ello mediante la docencia, la investigación, la extensión y otras formas de producción, dirigidas prioritariamente a los sectores sociales menos favorecidos.</p> |
| Técnico Universitario | <p>Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe: Dentro de los temas incluidos en el programa están: Planificación estratégica del turismo, finanzas e inversiones para negocios turísticos, mercadeo internacional en el turismo, formulación y gestión de proyectos turísticos I, gestión turística emprendedora, estándares de calidad turística, formación y gestión de proyectos turísticos II, curso optativo y el trabajo final de graduación; que hacen un total de 36 créditos y tiene una duración de 17 semanas. La carrera está adscrita a los campus de Liberia y Nicoya y está dirigida para las actividades relacionadas con actividades recreativas, desarrollo integral del turismo, turismo alternativo y negocios turísticos.</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| Bachillerato (B.S.) | Bachillerato en Gestión Empresarial del Turismo Sostenible: La carrera proporciona los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales en la evolución de la actividad turística. El plan de estudios incluye las principales actividades que se generan con el desarrollo del turismo y que requieren de personal especializado. Puede tener énfasis en Administración y Gestión de Negocios Turísticos; Agencias de Viaje y Líneas Aéreas; Hotelería y/o Turismo Alternativo. El área común consta de 5 ciclos que representan 90 créditos, cada especialidad incluye un ciclo más de 18 créditos cada uno. |
| Diplomados | Recreación Turística: La carrera promueve la formación profesional conocimientos básicos para la gestión de proyectos de recreación turística en los diferentes entornos de forma sustentable y que respondan a las exigencias del mercado laboral. Asimismo, prepara el recurso humano para el trabajo en equipo, que le permita participar en la organización de actividades recreativas en el ámbito turístico y, para que responda apropiadamente a las características, necesidades, rasgos psicológicos y nivel de aptitud física de los turistas. Consta de 4 ciclos que representan 72 créditos. |
| Requisitos de admisión | Se debe comunicar directamente a la Sección de Admisiones, responsable de coordinar y garantizar el desarrollo de los procesos de admisión, reconocimiento y equiparación de grados, títulos y cursos a nivel de grado y posgrado, de otras instituciones de nivel superior y de la generación y gestión de los expedientes de los estudiantes. Encargado: Rafael Ángel Arroyo Conejo Tel: (506) 2562 6161 Correo electrónico: rarroy@una.ac.cr |

Universidad Estatal a Distancia

De la Rotonda La Betania 500m al este, Carretera a Sabanilla
Mercedes de Montes de Oca, San José 474-2050
Costa Rica
Tel.: +506 2727 2702
E-mail: jherrerav@uned.ac.cr / rmunguia@uned.ac.cr
Página Web: <http://www.uned.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | Es una de las cinco universidades públicas de Costa Rica. Su modalidad es a distancia y es la universidad de mayor cobertura en el país. Posee además su propia editorial que produce una gran variedad tanto de libros de texto que cubren la mayor parte de las necesidades de la universidad, como de obras ensayísticas, de investigación, etc. Esta institución fue creada en 1977. |
| Bachillerato (B.S.) | Bachillerato en Gestión Turística Sostenible: Este programa es una alternativa de educación superior para formar profesionales del turismo costarricense, con un enfoque que permita el desarrollo sostenible del país, las comunidades y ese sector. El propósito central del programa es formar profesionales con una visión integral que les permita una gestión de turismo sostenible procurando, armonía con la naturaleza, respeto a la biodiversidad y a la diversidad cultural y social. Promueve un dominio del idioma inglés, técnicas y diversos instrumentos de gestión administrativa, necesarias en las actividades turísticas. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Título de bachiller de secundaria o su equivalente ▪ Cédula de identidad o su equivalente ▪ Fotografía tamaño pasaporte |
| Ayuda financiera | <p>La UNED ofrece los siguientes tipos de becas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca por condición socioeconómica ▪ Beca por participación en actividades estudiantiles ▪ Beca por rendimiento académico ▪ Beca por pertenecer al "Programa Horas Estudiante y Estudiante Facilitador" <p>En cinco categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca A: Exención del 100% del pago de derechos de estudio y apoyo económico adicional. ▪ Beca B: Exención del 100% del pago de derechos de estudio ▪ Beca C: Exención del 75% del pago de derechos de estudio ▪ Beca D: Exención del 50% del pago de derechos de estudio ▪ Beca E: Exención del 25% del pago de derechos de estudio |

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO)

De Plaza del Sol en Curridabat 200 metros sur y 25 metros este

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2224 8059

E-mail: etrejos@tec.ac.cr / dalfaro@flacso.or.cr / yceciliano@flacso.or.cr

Página Web: <http://www.flacso.or.cr>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>Es un organismo internacional constituido por 18 Estados Miembros que actualmente desarrolla actividades académicas en 13 países de América Latina y el Caribe. La FLACSO fue creada en el año 1957. Desde esa fecha, se ha consolidado como organismo internacional latinoamericano y caribeño, de carácter académico, autónomo, dedicado a la promoción, enseñanza, investigación y la cooperación en el ámbito de las Ciencias Sociales.</p> |
| Maestrías | <p>Maestría en Desarrollo Económico Local con énfasis en Turismo Comunitario: Esta maestría está orientada al análisis de los desafíos y problemas que imponen tanto la globalización como la transformación del Estado, a cada uno de los países en general y a las comunidades locales en particular. La maestría se desarrolla bajo la modalidad presencial que incluye trabajo en aula, giras de campo y prácticas realizadas en territorios previamente seleccionados, así como sinarios especializados. Para obtener la maestría se deben completar 64 créditos, organizados en 17 cursos y la elaboración y defensa de tesis. La especialidad consiste un post-grado a partir de al menos 36 créditos del plan de estudios de la maestría y un trabajo final donde se apliquen los conocimientos adquiridos a un problema concreto del desarrollo rural.</p> |
| Requisitos | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Completar y enviar el formulario de postulación. ▪ Título de bachiller o grado universitario equivalente, de preferencia de una disciplina social o humanística. ▪ Copia del título universitario (en caso de ser un título otorgado por una universidad extranjera, debe estar autenticado por el Ministerio de Relaciones |

| | |
|--------------------------|--|
| | <p>Exteriores y la Embajada o Consulado de Costa Rica en el país de origen del participante).</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotografía tamaño pasaporte ▪ Fotocopia del pasaporte o documento de identidad. ▪ Lectura comprensiva del idioma inglés. ▪ Dedicación de medio tiempo a la Maestría o Especialidad. ▪ Presentar tres cartas de recomendación en sobre sellado, adjuntadas al instructivo de postulación. |
| Mayor información | Para recibir más información sobre la maestría se debe escribir a maestriadrt@flacso.co.cr |

Instituto Tecnológico de Costa Rica

Apartado: 159-7050

Cartago, Costa Rica

Tel.: +506 2552 5333 / +506 2550 2020 / +506 2401 3016

Contacto: M.Sc. Amílkar Mora Sánchez (Coordinadora), amora@tec.ac.cr

E-mail: gestionturismo.ssctec@gmail.com

Página Web: <http://www.tec.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Es una institución nacional autónoma de educación superior universitaria, dedicada a la docencia, la investigación y la extensión de la tecnología y ciencias conexas para el desarrollo de Costa Rica. |
| Bachillerato | <p>Bachillerato en Gestión del Turismo Sostenible: Esta carrera se ofrece para graduados de los diplomados en turismo de los Colegios Universitarios e instituciones estatales de Costa Rica que suscribieron el Convenio de Articulación y Cooperación de la Educación Superior. El ingreso a esta carrera no requiere la realización de la prueba de admisión, siendo necesario, únicamente, presentar la solicitud de ingreso y el diploma que acredita la graduación en el área de turismo de una institución parauniversitaria y el diploma de conclusión de estudios de enseñanza media. Su propósito es formar profesionales capaces de planificar, gestionar y evaluar los espacios y proyectos turísticos, con una visión clara e integral de desarrollo sostenible, principalmente en el ámbito local. La carrera tiene una duración de cuatro semestres y comprende cinco áreas disciplinarias: ecología y gestión ambiental, ciencias sociales, planificación, administración de empresas y turismo sostenible; además de un área de formación complementaria conformada por cursos de comunicación oral y escrita, inglés, actividad cultural y deportiva y centros de formación humanística. En total se cursan 24 materias en 4 semestres con un total de 54 créditos.</p> <p>Bachillerato en Gestión del Turismo Rural Sostenible: Esta carrera se ofrece con el propósito de formar recursos humanos calificados para la gestión exitosa del turismo sostenible en Costa Rica.</p> |
| Maestrías | <p>Maestría en Desarrollo Económico Local con énfasis en Turismo Comunitario Se ofrece de manera conjunta con FLACSO-CR que está descrita anteriormente. Se desarrolla en un total de 5 cuatrimestres y un 6º para el trabajo de graduación.</p> <p>Maestría en Dirección de Empresas El programa está dirigido a profesionales en administración de empresas con grado de licenciatura. Ofrece un enfoque actual del conocimiento administrativo.</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>El programa de estudios incluye 13 cursos de 52 créditos y el trabajo final de graduación que incluye dos cursos seminarios de actualidad (4 créditos), seminario de investigación (4 créditos) y trabajo final de graduación (8 créditos)</p> <p>Maestría en Administración de Empresas Su objetivo es desarrollar administradores preparados en el arte y la ciencia de la administración de empresas, dispuestos a aceptar los retos que la situación actual demanda. El programa incluye 15 específicos y 3 cursos generales de 74 créditos y el trabajo final de graduación que incluye tesis, proyecto de graduación y seminario de graduación (30 créditos). La modalidad es bimestral o intensiva y cada curso tiene una duración de seis semanas.</p> |
| Doctorados | <p>Doctorado en Dirección de Empresas Tiene carácter permanente y la convocatoria a nuevas aperturas se realiza cada dos años. Su objetivo es contribuir al desarrollo de Costa Rica y América Latina mejorando la competitividad del entorno socio-económico, formando profesionales capaces de desarrollar investigaciones que agreguen nuevo conocimiento e innovaciones en las organizaciones y que actúen como agendes de cambio transfiriendo el conocimiento científico y tecnológico en los diversos sectores sociales y productivos. El doctorado está enfocado en la ciencia y la tecnología, en experiencias transculturales, tiene visión internacional y promueven el desarrollo de redes de investigación.</p> <p>En la primera fase del doctorado, se utiliza la modalidad de cursos presenciales, organizados en forma trimestral (10 semanas lectivas), la segunda fase se enfoca en la propuesta de la tesis doctoral y tiene una duración de un año y la tercera (última) fase, se dedica a la elaboración de la tesis doctoral a lo largo de 2 años. La segunda y tercera fase se realizan de forma virtual con el apoyo de profesores tutores. El programa completo comprende un período de cuatro años a lo largo de los cuales deben completarse 70 créditos.</p> <p>La inversión requerida para el doctorado es de US\$1,650.00 para cada uno de los 8 cursos. Se deben matricular 2 cursos por trimestre. La propuesta de tesis es un curso que tiene un costo de US\$3,300.00 y el desarrollo de la tesis doctoral (2 años) tiene un costo de US\$6,600.00</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Solicitud de ingreso ▪ Certificación oficial de materias aprobadas en el centro de estudios de procedencia, la cual debe incluir la escala de calificaciones y la nota mínima de aprobación ▪ Original y dos fotocopias del título del Diplomado o carta de Egresado (emitida por la oficina de registro de la institución de procedencia) ▪ Original y dos fotocopias del Título de Conclusión de estudios de Enseñanza Diversificada ▪ Fotografía personal reciente tamaño pasaporte y fotocopia por ambos lados de la cédula de identidad. ▪ Para las maestrías poseer el título de licenciatura o bachillerato y en el caso de los doctorados tener el título de maestría. |
| Ayuda financiera | <p>El TEC cuenta con un sistema de becas que tiene como objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Apoyar a los estudiantes con limitada condición socioeconómica. b. Estimular a los estudiantes destacados en los campos académico, cultural, deportivo y de representación estudiantil. |

Universidad Hispanoamericana

San Fernando

Heredia, Costa Rica

Tel.: +506 2241-9090 / +506 2545-0700 / +506 2241-9080

E-mail: info@uh.ac.cr / idiomas@uh.ac.cr

Página Web: <http://www.uhispanoamericana.ac.cr/>

| | | |
|---|---|---|
| Información General | Su misión es la formación de profesionales líderes y generadores de cambio que contribuyan al mejoramiento de las condiciones de vida de la sociedad costarricense y del exterior, mediante el desarrollo de la docencia, la investigación y la acción social, en el ámbito académico, humanístico, tecnológico y empresarial. | |
| Licenciaturas y Bachilleratos (B.S.) | Licenciatura en Turismo: El objetivo es formar profesionales poseedores de alta capacidad de desempeño, tanto a nivel de conocimientos como de destrezas, con el fin de que puedan incorporarse sin contratiempos a su campo laboral. Los énfasis de la carrera son: Administración de Agencias de Viaje; Ecoturismo; y Hoteles y Restaurantes. El plan de estudios comprende 30 cursos organizados en 8 cuatrimestres. | |
| | Bachillerato en Turismo: Su objetivo es desarrollar en el educando habilidades y técnicas depuradas exigidas en las labores propias del campo de las empresas y actividades turísticas y posibilitarlo para que domine las técnicas modernas que imperan en el campo turístico, en un mundo globalizado en constante cambio. El plan de estudios comprende 30 cursos, organizados en 8 cuatrimestres. | |
| Requisitos de Admisión | <p>El estudiante de primer ingreso deberá presentar al Departamento de Admisiones los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original y copia de la cédula de identidad o pasaporte. ▪ Dos fotografías de estudio tamaño pasaporte. ▪ Original y dos copias del título de Bachiller en Educación Media. ▪ Para títulos de Bachillerato otorgados en el extranjero, deben presentar las auténticas consulares o el Apostillado y la Constancia de Equiparación de título emitida por alguna Dirección Regional del Ministerio de Educación Pública en Costa Rica. ▪ Llenar el formulario de matrícula. | <p>Para ingresar a la Licenciatura en Turismo se requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original y copia del título de Bachillerato en Turismo (con la validación del Consejo Nacional de Educación Superior –CONESUP, en el caso de universidades privadas, o un certificado de validación de la Universidad Pública de procedencia. ▪ Dos fotografías de estudio tamaño pasaporte. ▪ Original y dos copias del título de Bachiller en Educación Media. ▪ Para títulos de Bachillerato otorgados en el extranjero, deben presentar las auténticas consulares o el Apostillado y la Constancia de Equiparación de título emitida por alguna Dirección Regional del Ministerio de Educación Pública en Costa Rica. ▪ Llenar el formulario de matrícula. |
| Ayuda financiera | Cuentan con un programa Especial de Becas dirigido a personas que deseen ingresar por primera vez a la Universidad en alguna de las carreras profesionales que la institución ofrece y que desea comprometerse con su buen rendimiento académico. Los porcentajes otorgados a los solicitantes son parciales y pueden variar de un solicitante a otro de acuerdo a la información brindada. | |

Universidad Técnica Nacional

Acequia Grande

Alajuela, Costa Rica

Tel.: +506 2435 5000

E-mail: infosedecentral@utn.ac.cr / info@utn.ac.cr

Página Web: <http://www.utn.ac.cr/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Técnica Nacional tiene como misión brindar una educación integral de excelencia, en el marco de la moderna sociedad del conocimiento, centrando su acción académica en el área científica, técnica y tecnológica, en la investigación de alta calidad, y en la innovación como elementos fundamentales para el desarrollo humano con responsabilidad ambiental, en articulación con los sectores productivos de la sociedad. |
| Licenciaturas | <p>Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas El programa incluye 15 cursos (36 créditos) divididos en 3 niveles. Para obtener el título es necesario contar con el bachillerato, completar el plan de estudios y aprobar el trabajo final de graduación. La carrera no tiene ningún énfasis en particular.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Bachillerato en Inglés como lengua extranjera El programa incluye 48 cursos (144 créditos), divididos en 10 niveles. Los cursos incluye: inglés integrado, lectura, gramática, composición, pronunciación, comprensión auditiva, expresión oral, expresiones idiomáticas y perífrasis, comunicación comercial, servicio al cliente, formación humanística, composición académica, comunicación intercultural, literatura inglesa, lingüística general, práctica profesional y 2 clases optativas (inglés para comercios y negocios, inglés para tecnología, inglés para turismo).</p> |
| | <p>Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas El programa consta de 47 cursos (142 créditos) que se imparten en 10 niveles.</p> |
| | <p>Bachillerato en Gestión Ecoturística El programa consta de 10 niveles y un nivel adicional para la práctica profesional. Tiene 50 cursos (144 créditos). Se debe aprobar el Trabajo Comunal Universitario para optar por el grado de bachillerato.</p> |
| Diplomados | <p>Administración de Empresas de Hospedaje El programa consta de 27 cursos (90 créditos académicos) que se imparten en 6 niveles. Sirve de base para continuar los estudios de Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas.</p> |
| | <p>Administración de Servicios de Alimentos y Bebidas El programa incluye 30 cursos (85 créditos académicos) que son aplicables al Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas.</p> |
| | <p>Gestión de Grupos Turísticos El programa se estructura en 32 cursos (85 créditos) y 6 niveles.</p> |
| | <p>Inglés como lengua extranjera El programa incluye 28 cursos (88 créditos), divididos en 6 niveles. Los cursos incluye: inglés integrado, lectura, gramática, composición, pronunciación, comprensión auditiva, expresión oral, expresiones idiomáticas y perífrasis, comunicación comercial y servicio al cliente.</p> |

Colegio Universitario Boston

Soledad

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2440 1212

Página Web: <http://www.boston.cr/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | Su misión es ser un grupo pedagógico de educación para el trabajo, líder e innovador, con más de medio siglo de experiencia. Así como otorgar a la sociedad costarricense el recurso humano apto para su desarrollo a través de una vocación de servicio con calidad e innovación y a sus socios, el valor agregado y la rentabilidad deseada con el apoyo de sus colaboradores a quienes brindan la oportunidad de superarse y tener éxito. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Turismo El objetivo de la Carrera es dotar al estudiante de los elementos teórico-metodológicos básicos que le permitan entender la naturaleza, características y particularidades del turismo; el alcance y las limitaciones de las prácticas modernas relacionadas con la administración, operación y planeación del desarrollo del turismo en sus diferentes destinos. |
| | Técnico Superior (High Proficiency in English) El estudiante recibe una serie de cursos que han sido seleccionados cuidadosamente y que le permitirán desempeñar sus labores con criterios de eficacia y eficiencia, de manera que pueda incorporarse a la fuerza laboral en un tiempo relativamente corto, gracias a su dominio del inglés. |
| | Técnico Superior Conversacional en Inglés El estudiante recibe una serie de cursos que han sido seleccionados cuidadosamente y que le permitirán desempeñar sus labores con criterios de eficacia y eficiencia, de manera que pueda incorporarse a la fuerza laboral en un tiempo relativamente corto, gracias a su dominio del inglés. |
| | Técnico Recepcionista Inglés En esta carrera, el estudiante obtiene los conocimientos teórico-prácticos para atender a clientes personales y telefónicos en la recepción de una empresa e institución pública o privada. Los estudiantes adquieren conocimientos sobre: servicios de calidad, administración, producción y manejo de información computarizada de manera que pueda incorporarse en el mercado laboral. |
| | Técnico Recepcionista Español Por medio de esta carrera, el estudiante adquiere los conocimientos teórico-prácticos necesarios para atender la oficina de Recepción a clientes personales y telefónicos de una empresa e institución pública o privada. El graduado de esta carrera podrá colaborar con la empresa en diversas labores administrativas dentro de su competencia, especialmente manejar información. Adquieren conocimientos de cómo brindar servicios de calidad, así también aprende a producir y manejar información computarizada en las entidades donde labora. La carrera estimula valores, como la discreción y la responsabilidad para un mejor desempeño y ganar la confianza de sus superiores. |

| | |
|--------------------------------|--|
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico en Administración Hotelera: La carrera de Administración Hotelera le ofrece al estudiante la posibilidad de adquirir conocimientos y desarrollar destrezas en el área de turismo, de sostenibilidad, de hotelería, de gastronomía, de administración, en el idioma inglés, así como en informática para que pueda incorporarse con éxito en el mercado laboral.</p> <p>Técnico ESL- English as Second Language / Regular e Intensivo: Al finalizar el programa BEST, los estudiantes pueden aspirar a mejores oportunidades de trabajo en su área de especialización, dada la alta demanda de personal con dominio del inglés en el mercado laboral. Igualmente, podrán desempeñarse con éxito en centros de llamadas (Call Centers), hoteles y centros de entretenimiento, y en empresas de servicio y desarrollo turístico, las cuales contratan personal bilingüe, para la atención de clientes internacionales, sin necesidad de que éstos sean trabajadores especializados en áreas específicas.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia del documento de identificación. • Una fotografía tamaño pasaporte. • Fotocopia del certificado del último año de estudios aprobado. • Asistir al Seminario de Inducción • Haber cursado la Educación General Básica (no indispensable). • Completar la Solicitud de Admisión. |
| Ayuda financiera | Cuentan con un programa de becas, según el nivel socioeconómico y académico de los estudiantes. |

Universidad Internacional San Isidro Labrador

300 mts sur de la Escuela Morazán, Barrio Morazán, San Isidro de El General

Pérez Zeledón, San José, Costa Rica

Código postal: 11901

Tel.: +506 2771-6767/ +506 2772-1227

E-mail: info@uisil.com

Página Web: <http://www.uisil.com/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | Es una institución de enseñanza superior privada que surge como una pequeña iniciativa en el cantón de Pérez Zeledón. Se ha consolidado como una institución educativa que brinda educación de calidad, con profesores altamente calificados y precios accesibles a sus estudiantes. La Universidad tiene su sede central en el cantón pezeteño y su desarrollo le ha permitido extenderse a otras zonas del país, teniendo presencia en localidades que, por lo general, no contaban con opciones de enseñanza superior. |
| Licenciaturas | <p>Gerencia Hotelera y de Empresas Ecoturísticas</p> <p>El objetivo de la carrera es aplicar los conocimientos de la administración y del ecoturismo a la gestión de hoteles, empresas y proyectos de naturaleza y vocación eco turística, así como planificar, desarrollar y evaluar servicios de hospedaje y de empresas ecoturísticas con base en el análisis de factores pertinentes correlacionales que presentan la oferta y la demanda de dichos servicios y que los estudiantes se desempeñen eficazmente y en forma óptima, en cargos de técnicos especializados o de gerencia media en empresas hoteleras u otras empresas ecoturísticas.</p> |

| | |
|--------------------------------|---|
| Técnicos Universitarios | Bachillerato en Gerencia Hotelera y de Empresas Ecoturísticas El objetivo de la carrera es aplicar los conocimientos de la administración y del ecoturismo a la gestión de hoteles, empresas y proyectos de naturaleza y vocación eco turística, así como planificar, desarrollar y evaluar servicios de hospedaje y de empresas ecoturísticas con base en el análisis de factores pertinentes correlacionales que presentan la oferta y la demanda de dichos servicios y que los estudiantes se desempeñen eficazmente y en forma óptima, en cargos de técnicos especializados o de gerencia media en empresas hoteleras u otras empresas ecoturísticas. |
| Cursos libres | Etiqueta y Protocolo Inglés Conversacional I Inglés Conversacional II |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • 2 fotos tamaño pasaporte. • Original y 2 copias del título de bachillerato de secundaria. • Original y copia de la cédula de identidad. • Depósito bancario con el monto correspondiente |

Universidad Metropolitana de Castro Carazo

Avenida primera entre calles 5 y 7

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2542 0300

E-mail: info@umca.net

Página Web: <http://www.umca.net/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | La Escuela Castro Carazo abrió sus puertas el 19 de julio de 1936. Inicialmente, se dedicó a la enseñanza de teneduría de libros, contabilidad, mecanografía, taquigrafía y redacción comercial; de esta forma cumplió un rol muy importante al llenar las necesidades de personal capacitado para la creciente industria y comercio de mediados del siglo pasado. Para 1992, esta institución se transformó en la Para-universitaria Castro Carazo y, finalmente, en la Universidad Metropolitana Castro Carazo en 1996. Esta institución ofrece programas formales y no-formales de educación general, ocupacional y de conservación ambiental. |
| Licenciaturas | Empresas Turísticas La carrera brinda conocimientos en las áreas de administración, mercadeo, legislación y recursos humanos de empresas turísticas. |
| Técnicos Universitarios | Bachillerato en Administración de Empresas Turísticas La carrera brinda conocimientos en las áreas de administración, contabilidad, matemáticas, informática, economía, mercadeo, legislación, recursos humanos e investigación. Se profundiza en diferentes aspectos relacionados con turismo, como transporte, recreación, arte, cultura, geografía, agencias de viajes, alimentación y hotelería. Se adquieren conocimientos intermedios en el idioma inglés. |

| | |
|--|---|
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico en Servicios Turísticos Este programa está diseñado para aquellas personas que deseen iniciar su trayectoria en el campo del turismo. Consta de 12 cursos (no tiene créditos académicos). Está dirigido a personas que tienen su propia empresa, los que son asesores y/o desarrolladores de actividades turísticas, asistentes de empresas turísticas, gestores de trámites relativos a las operaciones de ingresos para la obtención de visas y tiempo de estadía en el país.</p> <p>Técnico en Gestión de Agencias de Viajes Este programa está diseñado con cursos que corresponden a varias áreas del turismo con el objetivo de graduar personas integrales. Este programa incluye destrezas básicas para el aprendizaje del inglés como segunda lengua. Consta de 12 cursos divididos en 3 niveles y está dirigido para personas que son propietarias o trabajan en agencias de viajes o de operación turística.</p> <p>Técnico en Gestión de Hospedaje y Alimentos y Bebidas Este programa cuenta con grandes posibilidades de formar equipo de alto nivel para la gestión de empresas dedicadas al alojamiento y la alimentación de turistas. El programa consta de 3 niveles y 12 cursos y está dirigido a propietarios de empresas de hospedaje y de alimentos y bebidas, supervisores, asistentes y demás profesionales que laboren en este tipo de empresas.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Completar el formulario para solicitud de admisión. ▪ Completar el formulario para solicitud de matrícula. ▪ Presentar el título de conclusión de estudios de enseñanza diversificada y el título de bachillerato Universitario. ▪ Fotocopia de la cédula de identidad, por ambos lados. ▪ 2 fotografías tamaño pasaporte. ▪ Matricular el Seminario Académico de Inducción. |
| Aranceles (Matrículas y cursos) | <p>Bachillerato y licenciatura (2 lecciones): matrícula ₡68,500, material ₡80,000.00. Materia (3 lecciones) ₡92,000.00. Materia (4 lecciones) ₡111,000.00. Materia de inglés de la carrera (incluye textos) ₡134,000.00. Cursos de informática aplicados a otras carreras ₡97,000.00</p> |
| Ayuda financiera | <p>La Universidad tiene los siguientes tipos de becas:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Fondo de apoyo a la educación Miguel Ángel Castro Carazo. Este fondo otorga más de 120 millones de Colones Costarricenses anualmente a estudiantes que cursan programas de educación superior y capacitación en la Universidad. b. Becas empresariales: Se otorgan por medio de los convenios de cooperación estratégica con las empresas y organizaciones que apoyan la formación y capacitación de los colaboradores y sus familiares hasta primer grado de consanguinidad. c. Becas de graduados: Benefician a todas aquellas personas egresadas de la institución. Becas laborales: Benefician a personas que trabajan en UMCA, al igual que a sus familiares. d. Becas de trabajo: Benefician a estudiantes que laboran tiempo parcial en UMCA y cursan un programa de estudios en la institución. <p>Adicionalmente se ofrecen descuentos desde el 5% hasta el 40% por pago al contado, a los estudiantes de Bachillerato por Madurez, a los de horario nocturno, entre otras.</p> |

Colegio Universitario de Cartago

Barrio el Molino, de la Funeraria La Última Joya, 300 metros Sur

Cartago, Costa Rica

Tel.: +506 2550-6100

E-mail: yjenkinsa@cuc.ac.cr

Página Web: <http://www.cuc.ac.cr/>

| | |
|------------------------------------|--|
| Información General | El Colegio Universitario de Cartago pretende satisfacer las necesidades en educación superior para universitaria, en las áreas de formación, capacitación y perfeccionamiento que requiere Costa Rica para enfrentar los retos del futuro, promoviendo labores de acción social, investigación, desarrollo comunitario a través de alianzas estratégicas con instituciones públicas o privadas, y transmitiendo la cultura nacional, propiciando el respeto y la práctica de la equidad, la sostenibilidad ambiental y la diversidad entre la comunidad. |
| Diplomados | Turismo Tiene una duración de dos años y 4 meses (6 cuatrimestres), y su objetivo primordial es formar profesionales que administren y gestionen, eficientemente, empresas turísticas. El plan de estudios se compone de 20 cursos (95 créditos) |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Inglés Conversacional Programa para mayores de 17 años, se compone de 10 cursos bimestrales. |
| | Técnico en Masoterapia Programa diseñado para mayores de 18 años con noveno año aprobado. Consta de 9 cursos en los cuales se les brinda conocimientos básicos del masaje, tipos y técnicas según las características de las personas y sus necesidades. |
| | Técnico en Portugués Conversacional Programa diseñado para personas mayores de 16 años, se compone de 7 cursos de 10 semanas cada uno. Los primeros 4 cursos son Nivel Básico y los 3 restantes Nivel Intermedio. |
| | Técnico en Italiano Conversacional Programa que ha sido diseñado para personas mayores de 17 años que desean aprender el idioma y conocer de la cultura, tradiciones y comida italiana. Lo componen 7 cursos. |
| Cursos Cortos²⁶: | Cocina Básica hotelera |
| | Cocina Intermedia |
| | Cocina internacional |
| | Etiqueta y Protocolo |
| | Catación de Vinos y Cervezas |
| | Cocina Criolla Costarricense |
| | Acompañamientos: Dips, Canapés y salsas |
| | Carnes a la Parrilla |
| | Repostería Básica Hotelera |
| Valor de los cursos | Diplomado en turismo: ₡1.295.200,00 Cursos Cortos: ₡46000 |

²⁶ Programa diseñado para personas mayores de 16 años (excepto los que incluyen bebidas a base de alcohol el requisito es ser mayor de 18 años), se componen de varios cursos de 10 semanas cada uno, los cuales se van rotando cada etapa, dependiendo de la temporada.

| | |
|-------------------------|---|
| Ayuda financiera | <p>El Colegio Universitario de Cartago ofrece las siguientes becas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Beca por excelencia académica: Estudiantes que matriculan bloque completo o lo que legalmente le corresponda y un promedio ponderado igual o mayor a 90. Beca Deportiva: A estudiantes que integran las selecciones deportivas de la institución. Beca Cultural: A estudiantes que integran las actividades culturales en representación de institución. Beca Especial: Se otorga a funcionarios del CUC y deben de matricular como mínimo el 50% de las materias del bloque. Beca Socioeconómica: Es la exoneración total o parcial del pago de materias, en el caso específico de beca cero y beca por convenio CUC-IMAS. Beca por Convenio CUC / IMAS: corresponde a la exoneración del 100% de materias matriculadas durante el cuatrimestre. Esta beca es parte del convenio realizado entre el Colegio Universitario de Cartago y el Instituto Mixto de Ayuda Social. Ayudas económicas extraordinarias: Se otorga a estudiantes de escasos recursos económicos que por alguna situación imprevista no pueden pagar el costo de gira, materiales u equipo básico. |
|-------------------------|---|

Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza -CATIE-

Sede Central, CATIE 7170

Cartago, Turrialba, 30501

Costa Rica

Tel.: +506 2558-2433 / +506 25582638

E-mail: evargas@catie.ac.cr / posgrado@catie.ac.cr / capacitacion@catie.ac.cr

Página Web: <http://www.catie.ac.cr/es/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | <p>Es un centro regional dedicado a la investigación y la enseñanza de posgrado en agricultura, manejo, conservación y uso sostenible de los recursos naturales. Sus miembros son Belice, Bolivia, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, República Dominicana, Venezuela, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Estado de Acre en Brasil.</p> |
| Maestría | <p>Maestría Internacional de Turismo Sostenible</p> <p>Esta maestría pretende profesionalizar a los participantes para la gestión y el liderazgo en la industria internacional del turismo sostenible, así como los aspectos ambientales, económicos y socio-culturales del desarrollo del turismo y la búsqueda de un equilibrio adecuado entre esas tres dimensiones.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tener un grado de bachiller universitario o equivalente emitido por una universidad pública o privada reconocida oficialmente en su país (para diplomados, especializaciones y maestrías) y grado académico de maestría para el doctorado. ▪ Completar y enviar el formulario de solicitud de admisión del programa al cual desea aplicar. ▪ Aportar los documentos requeridos por cada programa de posgrado que desee cursar. |

| | |
|-------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Demostrar que cuenta con el soporte financiero requerido para completar sus estudios. ▪ Aprobar la prueba domiciliaria de admisión (solamente para el caso de las maestrías). |
| Ayuda financiera | <p>Los postulantes a los programas de posgrado y los estudiantes de CATIE tienen diferentes opciones de financiamiento para sus estudios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fondos propios: el estudiante tiene financiamiento a través de fondos propios, familiares, de la empresa, compañía, institución u organización en la cual labora. ▪ Fondos externos de organismos o instituciones donantes y cooperantes: financiamiento negociado y obtenido de fuentes externas mediante la gestión del CATIE. Los fondos se administran por parte del CATIE bajo condiciones preestablecidas y acordadas con la entidad patrocinadora. ▪ Fondos de proyectos: están constituidos por medio de aportes de proyectos de investigación, de desarrollo, de formación académica o profesional, ya sea implementados por el CATIE o por otras instituciones y organizaciones. ▪ Fondos de convenios con entes de financiamiento de educación: CATIE tiene convenios con CONACYT de México y SENESCYT los cuales disponen de becas para estudiantes (la gestión se realiza directamente en dichos organismos). También acuerdos con otros organismos, por ejemplo BCIE, ICETEX (Colombia), etc. ▪ Fondo educativo del CATIE: esta modalidad brinda financiamiento parcial (hasta 40% de los costos académicos) a los estudiantes de maestría. |

Universidad Politécnica Internacional

Tel.: +506 2560-5007

E-mail: info@upolitecnica.cr / sommelier@politecnico.cr

Página Web: <http://www.upolitecnica.cr/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Su misión es contribuir a la formación integral de los estudiantes y a su actualización permanente mediante la utilización de tecnologías y conocimientos de avanzada, todo ello con la finalidad de mantener e incrementar la competitividad de las empresas y el desarrollo sostenible del país. |
| Diplomados | <p>Artes Culinarias</p> <p>El arte culinario en esta carrera es un saber integral que incluye las técnicas relacionadas con la preparación de alimentos y bebidas, los conocimientos acerca de la cultura y las tendencias en el ámbito de la gastronomía, el servicio al cliente, la nutrición, la seguridad alimentaria y otros temas esenciales para los profesionales que deseen sobresalir en este campo. Los estudiantes comienzan a practicar desde el primer día de clases, ya que los cursos se imparten en el Restaurante de Aplicación y Centro de Eventos Chateau 1525.</p> <p>El programa se divide en 6 cuatrimestres y 30 cursos.</p> |

| | |
|--|--|
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico en Sommelier</p> <p>Esta es una profesión que abarca el servicio y la gestión de vinos y otras bebidas y alimentos. Su formación comprende entre otros temas, viticultura, elaboración de vinos, geografía vitivinícola, análisis sensorial, bebidas especiales y conocimientos en productos como los puros, quesos, chocolate, café, té, etc., además del servicio correcto del vino y el arte del maridaje. Es la primer y única carrera en Costa Rica que otorga doble titulación internacional. Una otorgada por la Escuela Argentina de Sommeliers, Buenos Aires (EAS) y otra por el CETT, que es el Centro Internacional de formación en Hotelería y Turismo adscrito de la Universitat de Barcelona, España.</p> <p>El plan de estudios tiene una duración de 12 meses, divididos en 3 módulos y 66 cursos.</p> |
| Costos | <p>Técnico en Somelieir: US\$1,700.00 fraccionados en 3 pagos de US\$566.67 cada uno.</p> |
| Oportunidades de Financiamiento | <p>Para el diplomado en Artes Culinarias se ofrece Financiamiento con CONAPE, Educúrdito y letras de cambio.</p> |

Universidad Internacional de las Américas

Barrio Aranjuez

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2212 5500

E-mail: info@uia.ac.cr / registro@uia.ac.cr

Página Web: <http://www.uia.ac.cr/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | <p>Su visión es ser una Universidad líder en el campo de la formación superior globalizada, de carácter internacional, que ampliará los espacios de trabajo de sus estudiantes conforme a los procesos socioeconómicos que se desarrollan, producto de la inserción del país y del bloque de las Américas en un mundo globalizado, a partir de los ejes del desarrollo humano sostenible, la globalización, la investigación y la educación permanente y continua.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Bachillerato en Turismo</p> <p>La carrera de Turismo en la Universidad Internacional de las Américas cuenta con el Bachillerato en Turismo que se imparte de manera general y con los énfasis en Ecoturismo, Hotelería y Restaurantes, Agencias de Viajes y Transportes Turísticos y la Licenciatura en Administración de Actividades y Empresas Turísticas.</p> <p>El programa tiene 3 énfasis: ecoturismo (8 cuatrimestres 34 cursos), agencias de viajes y transporte turístico (8 cuatrimestres, 32 cursos) y hotelería y restaurantes (8 cuatrimestres, 32 cursos).</p> |
| Licenciatura | <p>Licenciatura en Turismo</p> <p>Posterior a los cursos del bachillerato está la opción de tomar la Licenciatura en turismo con énfasis en administración de actividades y empresas turísticas (3 cuatrimestres, 12 cursos) y la Tesis de Graduación.</p> |
| Cursos Cortos | <p>Inglés Conversacional 1: Este curso tiene como objetivo que el estudiante logre un desempeño básico del idioma inglés al integrar las cuatro destrezas básicas: lectura, escritura, escucha y habla. 30 horas.</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Portugués Nivel 1: Este curso tiene como objetivo que el estudiante logre un desempeño básico del idioma portugués al integrar las cuatro destrezas básicas: lectura, escritura, escucha y habla. 30 horas.</p> <p>Coctelería y Barismo: Definir los diferentes tipos de licores y de tipos de coctelería de fantasía, barismo comercial e introducción a la enología internacional, tomando en cuenta que se trabajará en equipo en el laboratorio gastronómico de la Universidad. 12 horas.</p> <p>Cocina Japonesa - Sushi: Este curso proporciona conocimientos en las técnicas de preparación de sushis comerciales y tradicionales; además conocerá la historia de la Gastronomía Japonesa.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original y dos copias del título de Bachiller en Educación Media. ▪ Para títulos de Bachiller en Educación Media otorgados en el extranjero, deben presentar las auténticas consulares o la Apostilla y la constancia equiparación de título emitida por alguna Dirección Regional del MEP. ▪ Original y 2 copias del título universitario, las cuales deben tener al dorso copia legible de ambos lados de la cédula de identidad. ▪ Constancia original de validación del CONESUP en caso de títulos otorgados por universidades privadas ó de la misma universidad en caso de provenir de universidades estatales. ▪ Certificación original de materias aprobadas en el Bachillerato Universitario emitida por la universidad de procedencia. ▪ Certificación del cumplimiento del Trabajo Comunal Universitario. ▪ Dos fotografías tamaño pasaporte. ▪ Original y Copia de la Cédula de identidad o Pasaporte. ▪ Formulario de matrícula previamente lleno |

Universidad Autónoma de Centro América

Apartado: 7637 - 1000

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2272 9100

E-mail: info@uaca.ac.cr

Página Web: <http://www.uaca.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | <p>Es la primera universidad privada de Costa Rica, fu fundada en 1976, como fundación sin fines de lucro conforme la legislación de Costa Rica.</p> <p>Su misión es formar profesionales en un marco de respeto y libertad, con una mente disciplinada en el pensar lógico y creativo, y actitud solidaria y humanista. Su visión es ser una universidad sobresaliente de Costa Rica en el académico, en la investigación y en la proyección social. Tiene cuatro sedes:</p> <p>Sede Pacífico Norte (sedepacificonorte@uaca.ac.cr). En esta sede se imparten programas de turismo.</p> <p>Sede Pacífico Sur (sedepacificosur@uaca.ac.cr)</p> <p>Sede Caribe (sedecaribe@uaca.ac.cr)</p> <p>Sede Occidental (sedeoccidente@uaca.ac.cr)</p> |
|----------------------------|---|

| | |
|--------------------------------------|--|
| Bachilleratos y Licenciaturas | <p>Administración del Transporte Aéreo y Aeródromos</p> <p>El profesional graduado de la carrera es una persona con una gran cantidad de conocimientos técnicos en las áreas de Administración Aérea, Planificación Aeronáutica, Meteorología, Rendimiento de Aeronaves, Peso y Balance, Reglamentación Aérea Nacional e Internacional y las libertades del aire, entre otros aspectos de la Aeronáutica. Esta carrera exige el dominio de varios idiomas, ya que sus idiomas maternos son el español y el inglés.</p> <p>Para el grado de bachillerato se cursan 9 cuatrimestres (33 cursos), para optar por la licenciatura se cursan 4 cuatrimestres más (13 cursos).</p> <p>Turismo:</p> <p>El programa ofrece una sólida preparación teórica y práctica apoyará la formación integral de los estudiantes de Turismo, todo esto valorado en un período final de práctica profesional, que le permitirá la aplicación de los conocimientos adquiridos y un acercamiento directo a la realidad de la actividad turística nacional. El profesional en Turismo, podrá incursionar específicamente en la Industria de alojamiento, de alimentos y bebidas esto incluye, desde la microempresa turística hasta la gran empresa, agencias de viajes y servicios afines, como recreación y esparcimiento. Se puede optar también por el grado de Bachillerato.</p> <p>El programa de bachillerato consta de 8 cuatrimestres y 28 cursos. Para optar por la licenciatura se cursan 3 cuatrimestres (15 cursos).</p> |
| Requisitos de matrícula | <ul style="list-style-type: none"> ■ Presentar el título original de bachillerato (secundaria) y dos copias del mismo a color. De ser posible el título por un lado y la cédula en la parte de atrás. ■ Tres fotografías tamaño pasaporte ■ Dos copias de la cédula a color ■ Para la licenciatura presentar dos copias a color del título universitario. ■ Para los estudiantes extranjeros <ul style="list-style-type: none"> ○ Presentar el título original de bachillerato (secundaria/nivel medio) y dos copias del mismo a color, debidamente autenticadas por el Consulado de Costa Rica en el país de origen, Ministerio de Relaciones Exteriores y Ministerio de Educación Pública. ○ Tres fotografías tamaño pasaporte ○ Dos copias de la cédula (documento) de identidad y/o pasaporte a color. |
| Opciones de Financiamiento | <p>El sistema de financiamiento de la UACA permite a los estudiantes pagar sus materias en cotas mensuales. Este financiamiento puede ser cuatrimestral o anual.</p> <p>Se ofrece a través de un pagaré con una tasa de interés compuesto del 1% mensual sobre saldo y de interés moratorio de 3% mensual sobre saldo.</p> <p>Al momento de inscripción, el estudiante debe cancelar el monto correspondiente a la matrícula más un 25% de las materias que va a matricular. El 75% restante se cancela de forma mensual el primer día hábil de cada mes, durante los tres meses restantes del cuatrimestre.</p> |

Universidad para la Cooperación Internacional

Barrio Escalante

San José, Costa Rica

Tel.: +506 2283 -6464

E-mail: info@uci.ac.cr

Página Web: <http://www.uci.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Es una institución que nació con el propósito de ofrecer formación superior para la capacitación profesional de más alta calidad. Como parte de su visión global y compromiso sostenible, la institución cuenta con una base investigativa de clase Mundial, proyectos y alianzas estratégicas de cooperación regional, un laboratorio de producción virtual único en Latinoamérica y el mejor cuerpo docente. La UCI ha sido acreditada en Costa Rica como universidad privada por el Consejo Nacional de Enseñanza Superior Universitaria Privada (CONESUP). |
| Maestrías | <p>Maestría en Gestión de Áreas Protegidas y Desarrollo Eco-regional</p> <p>El programa de Maestría en Gestión de Áreas Protegidas y Desarrollo Eco-regional tiene como objetivo capacitar profesionales que, por su desempeño estratégico y habilidades gerenciales, sean multiplicadores y formadores de líderes de procesos ejemplares en América Latina y el Caribe para los nuevos paradigmas de la conservación y el desarrollo sostenible. Ofrece título oficial de la Universidad para la Cooperación Internacional de Quintana Roo S. C., la cual cuenta con el apoyo académico de la Escuela Latinoamericana de Áreas Protegidas (ELAP) y la Cátedra UNESCO de Reservas de Biosfera y Sitios de Patrimonio Mundial Naturales y Mixtos en su labor de fortalecer la gestión de sitios con denominación UNESCO en América Latina y el Caribe.</p> |
| | <p>Maestría en Gestión del Turismo Sostenible</p> <p>Este programa tiene un fuerte énfasis en el turismo de naturaleza, ecoturismo e integración de las comunidades locales en actividades de turismo rural. Además, abarca temas de gran novedad como lo son la certificación de la sostenibilidad turística, la planificación de sitios, el patrimonio cultural, la mitigación de impactos sobre la cultura local, el mercadeo y el servicio al cliente, el turismo responsable y la administración exitosa de proyectos turísticos, utilizando metodologías tales como el enfoque de marco lógico o del Project Management Institute (PMI). El objetivo es formar profesionales que tengan los conocimientos, las destrezas, las habilidades y los valores para realizar la gestión sostenible del turismo, incorporando los cuatro pilares de la sostenibilidad: el sociocultural, el económico, el ambiental y el político.</p> |
| | <p>Máster Internacional en Proyectos Turísticos Sostenibles (MIPTS)</p> <p>Es un programa conjunto de UCI, Fundación Plan 21 (Argentina), el Instituto de Turismo Sostenible para América Latina y el Caribe (ITSALyC) y la Universidad Rey Juan Carlos (España). Capacita a los participantes con las competencias y habilidades requeridas para responder a las exigencias de la definición, formulación, gestión económico-financiera de todo tipo de proyectos turísticos sostenibles. La modalidad es semi-presencial, la mayor parte del programa se sigue en línea (virtual) y el último módulo del curso es presencial en Costa Rica. Se desarrollan un total de 11 módulos: Fundamentos de la gestión de proyectos turísticos sostenibles (4 créditos), formulación y financiación de proyectos turísticos sostenibles (6 créditos), análisis estratégico de los mercados turísticos</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | (6 créditos), programación de proyectos turísticos (6 créditos), legalidad y fiscalidad internacional (4 créditos), administración de proyectos (6 créditos), gestión ambiental de proyectos turísticos sostenibles (6 créditos), sostenibilidad, innovación y competitividad de los proyectos turísticos (6 créditos), gestión del patrimonio cultural y natural (6 créditos), programa de trabajo de campo en Costa Rica (6 créditos), elaboración del plan de negocios – proyecto final (12 créditos). | | |
| | <p>Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos El objetivo del programa es fortalecer la gestión de inocuidad de alimentos a nivel de América Latina para que los participantes sean capaces de promover cambios en esta temática en sus países de origen. La modalidad de estudio es virtual, con un módulo presencial en Costa Rica. Tiene una duración de 18 meses. Consta de 12 cursos: Gestión de proyectos (I y II), inocuidad de alimentos (I y II), tecnología y manejo de información, vigilancia epidemiológica y evaluación del impacto de las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), comercio internacional y negociación alimentaria, políticas y fuerzas del mercado, negociación, mediación y resolución de conflictos, gerencia y liderazgo, seminario de graduación, módulo presencia en Costa Rica (trabajo de graduación).</p> <p>Maestría en Administración de Empresas Sostenibles El objetivo del programa es formar profesionales, líderes en el campo gerencial, con las habilidades para contextualizar el desarrollo sostenible, la responsabilidad social y la solución de los problemas ambientales globales. La modalidad de la maestría es virtual y tiene una duración de 18 meses, incluye los cursos de: desarrollo sostenible, responsabilidad social empresarial, planificación estratégica, gestión de la mercadotecnia, gestión financiera, desarrollo organizacional y gestión del conocimiento, liderazgo y gestión ambiental, gestión del talento humano, economía ambiental; además de una seminario de graduación.</p> | | |
| Educación Continua | La UCI ha desarrollado el programa denominado “Educación 360” que es un proceso educativo complementario. Consta de cursos de capacitación para empresas, programas complementarios para el desarrollo del profesional líder en proyectos, charlas y foros de interés para actualizarse. Ofrece las modalidades de cursos presenciales, semi-presenciales y virtuales. Así como cursos a la medida diseñados con base en las necesidades específicas de capacitación del solicitante. | | |
| | CURSOS PRESENCIALES | CURSOS SEMI-PRESENCIALES | CURSOS VIRTUALES |
| | Seminario-Taller: Potenciando su empresa propia (16 horas) | Responsabilidad social empresarial y desarrollo sostenible (5 semanas) | Responsabilidad social empresarial y desarrollo sostenible (5 semanas) |
| Opciones de financiamiento y becas | La universidad tiene un programa de financiamiento, descuentos y becas. Los interesados pueden solicitar información por la vía telefónica o por correo electrónico, ya sea en la sede central de Costa Rica o en los siguientes países: | | |
| | Panamá Teléfono (507) 6559-8831 Correo electrónico: info@uci.ac.pa | México Teléfono: 01 800 123 1873 Correo electrónico: info@uci.mx | |

Universidad Latina

San José, Costa Rica

E-mail: info@uaca.ac.cr

Página Web: <http://www.uaca.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad Latina es una de las pioneras en el desarrollo de la educación superior privada en Costa Rica y se ha consolidado como una universidad líder en el ámbito académico nacional.</p> <p>Es miembro de la Red Laureate y ofrece más de 70 carreras a nivel nacional y acceso a una red de 80 universidades e institutos de educación superior en 29 países del mundo. Es la universidad con el mayor número de carreras acreditadas por el Sistema Nacional de Acreditación de la Educación Superior (SINAES)</p> |
| Técnicos | <p>Artes Culinarias</p> <p>Su objetivo es proveer de herramientas y los conocimientos necesarios para el manejo de empresas gastronómicas. El programa de estudio se basa en las tendencias culinarias y lo imparten Chefs profesionales.</p> <p>El plan de estudios se divide en seis bimestres y consta de 20 cursos.</p> |
| Bachilleratos | <p>Gastronomía</p> <p>El objetivo de la carrera es formar profesionales en gastronomía, con sólidos principios éticos en el ejercicio de su profesión, capaces de gestionar y administrar empresas gastronómicas, e integrarse a los diferentes mercados laborales ampliamente diversificados, competitivos, cambiantes y comprometidos con el entorno. Se imparte en la sede en Heredia.</p> <p>El plan de estudios consta de 54 cursos, dos de los cuales son electivos; divididos en nueve cuatrimestres. En el décimo cuatrimestre se realiza la práctica profesional.</p> |
| | <p>Administración de Empresas Hoteleras</p> <p>La carrera está acreditada por SINAES y está enfocada a la administración de empresas relacionadas con la hospitalidad. Consta de 10 módulos que cuentan con recursos teórico-prácticos que permiten al alumno el análisis de casos, desarrollo crítico toma de decisiones. Se tienen dos convenidos que posibilitan al estudiante obtener el Diploma Culinario emitido por Le Cordon Bleu de París, luego de haber aprobado los cursos de cocina de Gastronomía I y II; así como el certificado de Operación de Hoteles emitido por GLION Institute of Higher Education de Suiza, luego de haber aprobado el examen externo aplicado por dicha institución.</p> <p>Se imparte en la sede en Heredia y el plan de estudios comprende 42 cursos. Los módulos 5 y 7 se imparten en inglés.</p> |
| | <p>Turismo con énfasis en Hotelería y Restaurantes</p> <p>El bachillerato está dedicado a la formación de profesionales con visión empresarial en la industria turística, bajo una filosofía de administración inteligente del recurso natural, cultural y humano. Se imparte en la sede en San Pedro.</p> <p>Consta de 37 materiales de 134 créditos, divididas en ocho cuatrimestres, que incluyen la práctica laboral.</p> |

| | |
|----------------------------|--|
| Licenciatura | <p>Turismo con énfasis en Administración de Empresas Turísticas</p> <p>La licenciatura está dedicada a la formación de profesionales con visión empresarial en la industria turística, bajo una filosofía de administración inteligente del recurso natural, ambiental, cultural y humano. Los graduados son administradores del turismo desde una concepción empresarial, económica, ambiental y social.</p> <p>La carrera se imparte en la Sede en San Pedro y consta de 13 materias de 60 créditos, divididas en 4 cuatrimestres. Se requiere haber obtenido el bachillerato de turismo o una carrea afín para poder cursarla.</p> |
| Postgrados | <p>Maestría Profesional en Gerencia y Gestión Ambiental</p> <p>Esta carrera forma profesionales conscientes de la problemática ambiental que lideren los procesos de cambio en las organizaciones pública, privadas y no gubernamentales en pro de la sostenibilidad</p> <p>Tiene una duración de 6 cuatrimestres. El plan de estudios consta de cinco ciclos y 16 cursos, adicionalmente 2 nivelatorios en economía y fundamentos de ecología y medio ambiente). El quinto ciclo se dedica a la elaboración de la memoria final de graduación.</p> |
| Programa de idiomas | <p>Inglés</p> <p>El programa de estudios de inglés consta de 8 niveles de idioma correlacionados con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas y 2 niveles en el área académica para la preparación de certificaciones y pruebas internacionales. El enfoque de la enseñanza se basa en el método comunicativo, el cual enfatiza la conversación y la interacción, permitiendo desarrollar la fluidez y el uso correcto de estructuras y vocabulario. Además, contamos con profesores certificados y altamente experimentados en la enseñanza del inglés como lengua extranjera. La universidad ofrece:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Language Coaching (programas individuales) ▪ Programas grupales de 7 a 12 estudiantes ▪ Programas Ejecutivos de 3 a 6 estudiantes ▪ Paquetes empresariales ▪ Programas intensivos y semi-intensivos ▪ Business English ▪ Cursos para jóvenes de 12 años en adelante <p>Previo al proceso de matrícula, el estudiante realizará una prueba de ubicación para determinar el nivel y el programa según las necesidades de aprendizaje.</p> <p>Mandarín Conversacional</p> <p>Se ofrecen programas regulares o ejecutivo enfocados en aprender el idioma a nivel de conversación y escribir y leer caracteres en chino simplificado. El estudiante tiene la oportunidad de conocer la cultura china para comunicarse en forma apropiada a través de los 6 niveles del mismo: principiante (A1), funcional (A2), independiente (B1), intermedio (B1+), intermedio alto (B2) y avanzado (B2+).</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Requisitos de matrícula | <p>Los estudiantes de primer ingreso deben presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Título de bachiller a nivel medio (original y dos copias) o certificación de materias aprobadas ▪ Copia de la cédula de identidad ▪ Una fotografía tamaño pasaporte <p>Para inscribirse en la licenciatura, deben presentar adicionalmente el título de Bachillerato en turismo o su afín. En el caso de la maestría, el título de Bachiller o Licenciatura.</p> |
| Opciones de Financiamiento | <p>La universidad ofrece varias opciones de financiamiento y también distintos tipos de becas:</p> <p>Letra de cambio: Se opta por un plan de financiamiento y se paga en cuotas mensuales la totalidad del cuatrimestre.</p> <p>CONAPE y entidades financieras: El Departamento de Admisiones y Registro le brinda a los interesados toda la información sobre las opciones para obtener un crédito educativo.</p> <p>Beca por cuadro de honor y descuentos por excelencia académica, beca deportiva: para mayor información comunicarse con el Departamento de Vida Estudiantil o el Departamento de Admisiones.</p> |

Instituto Nacional de Aprendizaje - INA

Carvajal Castro

Costa Rica

Tel.: +506 2210 6000

E-mail: informacion@ina.ac.cr

Página Web: <http://www.ina.ac.cr/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | <p>El Instituto Nacional de Aprendizaje como entidad rectora de la formación y capacitación de los recursos humanos que demanda el país. Su misión es ser una institución autónoma que brinda Servicios de Capacitación y Formación Profesional a las personas mayores de 15 años y personas jurídicas, fomentando el trabajo productivo en todos los sectores de la economía, para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida y el desarrollo económico-social del país.</p> <p>El INA ejerce la Gestión Rectora del Sistema Nacional de Capacitación y Formación Profesional (SINAFOR) que establece los lineamientos, la normativa y los vínculos con los entes público y privados para ofrecer alternativas adicionales de capacitación y formación profesional.</p> <p>Unidad de Acreditación</p> <p>El INA establece contratos de acreditación y de transferencia tecnológica con entidades que prestan servicios de capacitación y formación profesional a fin de ampliar por un lado su oferta formativa y por otro la accesibilidad de la misma (cobertura geográfica, horarios, etc.).</p> <p>Unidad de Certificación</p> <p>El INA reconoce los conocimientos, habilidades y actitudes alcanzados por la persona independientemente de la forma en que estos han sido adquiridos. Para efectuar este reconocimiento, los interesados realizan pruebas relacionadas con el oficio o figura profesional en que se desea certificar.</p> |
|----------------------------|---|

| | | |
|------------------|--|-----------|
| Oferta formativa | Aplicación de normas de sostenibilidad turística | 41 horas |
| | Atención de turistas con necesidades especiales | 33 horas |
| | Bar y restaurante para microempresas turísticas | 100 horas |
| | Calidad en la limpieza de habitaciones para pequeña empresa | 60 horas |
| | Calidad en los servicios turísticos | 30 horas |
| | Canyoning (barranquismo) | 50 horas |
| | Carnes a la parrilla | 120 horas |
| | Cocina costarricense contemporánea | 100 horas |
| | Cocina criolla costarricense | 120 horas |
| | Cocina española | 60 horas |
| | Cocina francesa | 100 horas |
| | Cocina italiana | 60 horas |
| | Cocina japonesa | 80 horas |
| | Cocina para microempresas turísticas | 150 horas |
| | Cocina saludable para turismo de salud | 100 horas |
| | Cocina tradicional de Heredia | 60 horas |
| | Cocina tradicional guanacasteca | 60 horas |
| | Cocina vegetariana | 120 horas |
| | Coctelería con base en frutas | 40 horas |
| | Consejos para el manejo higiénico de los alimentos | 10 horas |
| | Decoración de flores y frutas en habitaciones y áreas públicas | 40 horas |
| | Desarrollo turístico rural | 48 horas |
| | Diseño y cotización de paquetes turísticos | 37 horas |
| | Elementos del turismo | 50 horas |
| | Ética aplicada a la actividad turística | 30 horas |
| | Ética turística | 32 horas |
| | Etiqueta y protocolo para cada ocasión | 15 horas |
| | Etiqueta y protocolo para el servicio de alimentos y bebidas | 35 horas |
| | Fundamento de cocina hotelera | 40 horas |
| | Fundamentos de entomología | 33 horas |
| | Fundamentos de turismo de salud y bienestar | 63 horas |
| | Generalidades del turismo | 81 horas |
| | Geografía física de Costa Rica | 82 horas |
| | Geografía turística para el guiado local (incluye gira) | 40 horas |
| | Geología de Costa Rica | 50 horas |
| | Historia antigua y contemporánea de Costa Rica | 90 horas |
| | Historia natural de Costa Rica | 108 horas |
| | Historial natural local para el guiado (incluye gira) | 40 horas |
| | Impacto ambiental de la actividad turística | 30 horas |
| | Información turística | 80 horas |
| | Lectura de mapas | 50 horas |
| | Legislación ambiental de la actividad turística | 30 horas |
| | Legislación para actividades turísticas | 58 horas |
| | Legislación turística y ambiental | 60 horas |
| | Limpieza y desinfección para servicios de alimentación | 32 horas |

| | | |
|--------------------------|--|------------|
| Oferta formativa | Manejo y conducción de turistas | 60 horas |
| | Manipulación de alimentos | 20 horas |
| | Organización, montaje y servicio de eventos especiales | 65 horas |
| | Postres y repostería | 40 horas |
| | Preparación de bebidas tipo milk shake | 45 horas |
| | Preparación de manjares a la vista del cliente | 60 horas |
| | Preparación y servicio de bebidas a base de café | 40 horas |
| | Recepción para pequeñas empresas | 60 horas |
| | Servicio al cliente para la atención al turista | 40 horas |
| | Servicio al cliente para la atención al turista | 40 horas |
| | Servicio de limpieza en habitaciones | 130 horas |
| | Servicio de vinos | 40 horas |
| | Sistemas de cómputo en puntos de venta de alimentos y bebidas | 45 horas |
| | Técnicas básicas en cocina hotelera | 110 horas |
| | Técnicas básicas en el servicio de bar y restaurante | 70 horas |
| | Técnicas de atención y guiado para turistas | 150 horas |
| | Técnicas en garnish y pastelería gourmet hotelera | 32 horas |
| | Técnicas, color, composición y montaje gourmet en el emplatado | 120 horas |
| | Turismo de salud y bienestar en alojamiento | 68 horas |
| | Turismo en áreas vulcanológicas | 64 horas |
| Carreras técnicas | Ama de llaves | 600 horas |
| | Animador (a) turístico (a) | 814 horas |
| | Asistente de operaciones en alimentos y bebidas | 985 horas |
| | Barista | 978 horas |
| | Bartender | 752 horas |
| | Bartender y salonero profesional | 1132 horas |
| | Botones | 500 horas |
| | Camarero de hotel | 460 horas |
| | Capitán (a) de Servicios Gastronómicos | 570 horas |
| | Cocinero(a) A | 690 horas |
| | Cocinero(a) B | 810 horas |
| | Cocinero(a) C | 970 horas |
| | Cocinera (o) de mesa fría (Garde Manger) | 430 horas |
| | Cocinero de hotel | 1200 horas |
| | Chef | 956 horas |
| | Gerente de empresas de alojamiento | 541 horas |
| | Gestión de turismo rural | 1365 horas |
| | Guía de turistas | 1140 horas |
| | Guía de turistas de aventura en cables y cuerdas | 514 horas |
| | Guía de turistas de aventura en rafting | 670 horas |
| | Guía de turistas de aventura en travesías | 160 horas |
| | Guía de turistas en historia y cultura | 152 horas |
| | Guía de turistas en naturalismo | 198 horas |
| | Guía de turistas local | 731 horas |
| | Jefe(a) de Recepción | 370 horas |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| Carreras técnicas | Masajista estético | 530 horas |
| | Oficial de seguridad turística | 665 horas |
| | Parrillero (a) | 130 horas |
| | Recepcionista de hotel | 887 horas |
| | Sommelier | 650 horas |
| | Sous Chef | 783 horas |
| Cursos especializados | Supervisor de calidad | 245 horas |
| | Informador turístico | 145 horas |
| | Informador turístico policial | 113 horas |
| | Inspector de calidad | 202 horas |
| | Inspector de inocuidad | 290 horas |
| | Técnicas de atención y guiado para turistas | 150 horas |
| Aprendizaje de idiomas | Ejecutivo en inglés para servicios | 987 horas |
| | Ejecutivo especializado en inglés para centros de servicios | 514 horas |
| | Inglés para la comunicación con turistas de habla inglesa | 720 horas |
| | Inglés conversacional para el sector comercial | 576 horas |
| | Inglés básico | 200 horas |
| | Inglés avanzado | 102 horas |
| Ocupaciones certificables | IDIOMAS | TURISMO |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inglés Básico ▪ Inglés Intermedio I y II ▪ Pronunciación inglesa I y II ▪ Técnicas para comprensión de lectura en inglés ▪ Comprensión de lectura en inglés ▪ Expresión escrita en inglés ▪ Inglés avanzado | Servicios Turísticos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas de rescate en aguas para guías de rafting ▪ Atención y guiado para guías de rafting ▪ Elementos del turismo ▪ Técnicas de atención y guiado para turistas ▪ Historia natural de Costa Rica ▪ Ética turística ▪ Legislación para las actividades turísticas ▪ Historia antigua y contemporánea de Costa Rica ▪ Turismo Cultural de Costa Rica ▪ Rescate y mantenimiento en actividades turísticas con cables y cuerdas ▪ Atención y guiado en actividades con cables y cuerdas |
| | INDUSTRIA ALIMENTARIA | Alojamiento |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulación de Alimentos ▪ Pastelero (a) ▪ Panadero (a) ▪ Decorador (a) de pasteles ▪ Deshuesador (a) ▪ Carnicero | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ama de Llaves ▪ Camarero (a) de hotel ▪ Recepcionista hotelero Gastronomía <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocinera (o) A ▪ Cocinera (o) B ▪ cocinera (o) C ▪ Bartender ▪ Salonera (o) |
| Requisitos de admisión | Generales: Ser mayor de 18 años, saber leer y escribir. Existen otros requisitos específicos por curso. | |

Centro de Formación e Investigación en Turismo (FORMATUR)

San Pedro, Los Yose

Final de la Avenida 10, Calle 47

San José, Costa Rica

Tel.: (506) 2280-5347

E-mail: capcitacion@acorpot.orgPágina Web: www.formatur.org

| | |
|---|---|
| Información General | El Centro de Formación e Investigación en Turismo (FORMATUR) es un centro especializado de la Dirección de Capacitación de la Asociación Costarricense de Profesionales en Turismo. Brinda respuesta a las necesidades de capacitación existentes en la industria turística nacional. Apoya iniciativas de capacitación en otros países que requieren la experiencia y conocimiento que como Centro de Formación profesional ha desarrollado, así como la realización de programas de capacitación en turismo dirigido a poblaciones en riesgo. |
| Capacitación Abierta (Seminarios y Talleres) | Mercadeo para no mercadólogos |
| | Gestión de calidad en A&B |
| | Manejo de conflictos y negociación |
| | Etiqueta y protocolo |
| | Servicio al cliente como estrategia competitiva |
| | Investigación de mercados |
| | Primeros auxilios |
| | Mercadeo electrónico |
| | Organización de eventos |
| | Control de costos |
| | Marketing relacional |
| | Legislación turística |
| | Servicio al cliente basado en diversidad cultural |
| | Historia natural de las plantas de Costa Rica |
| | Relaciones públicas e imagen corporativa |
| | Control de calidad |
| | Historia natural de los mamíferos de Costa Rica |
| | Fidelización de clientes |
| | Seguridad turística |
| | Bechmarketing |
| | Higiene y manipulación de alimentos |
| | Gestión ambiental |
| | Desarrollo de proyectos turísticos. |
| Cursos | Guía naturaleza general en alianza con INBio |
| | Naturalismo especializado en alianza con INBio |
| | Guía Cultural en alianza con Museo de Oro |
| Cursos Mandos Medios | Jefe de Alimentos y Bebidas |
| | Jefe de Front Desk |
| | Jefe de Habitaciones |

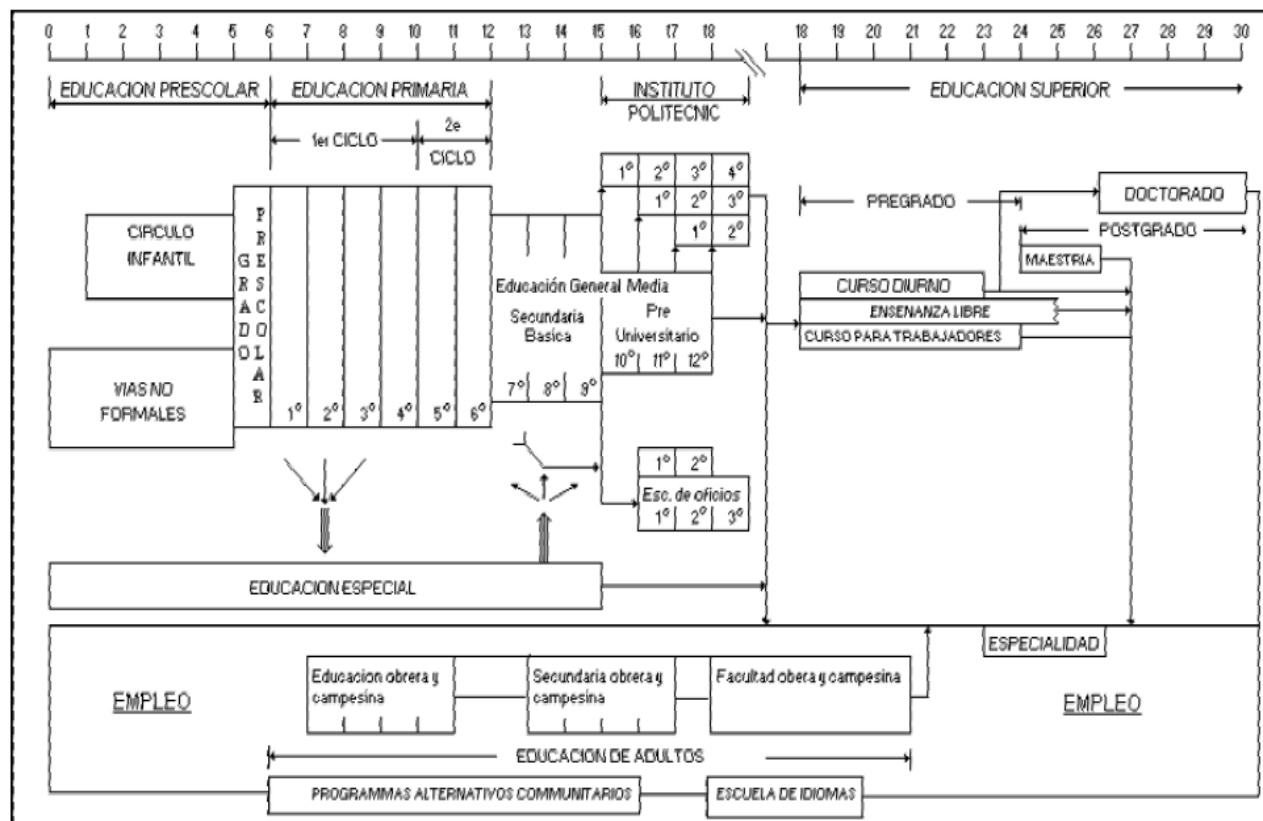
CUBA

Cuba es una República socialista cuyo sistema educativo es función del Estado, el cual orienta, fomenta y promueve la educación, la cultura y las ciencias en todas sus manifestaciones. Los objetivos y principios fundamentales han sido refrendados por la Constitución de la República del 24 de febrero de 1976 (reformada en julio 1992), en sus artículos 9, 39, 40, 41, 51 y 52.

SISTEMA EDUCATIVO DE CUBA²⁷

²⁷ FUENTES: Datos Mundiales de Educación, Edición VII 2010/2011. Buró Internacional de Educación (IBE), UNESCO. Junio 2010
Sistema Educativo de Cuba, Educación Postobligatoria. Capítulo 9; Organización de Estados Iberoamericanos, 2011
La Educación Técnico-Profesional en Iberoamérica. Cuaderno de Trabajo No. 4 Biblioteca Digital de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI): <http://www.oei.es/oeivirt/fp/cuad04a03p21.htm>.
Accesada el 20 de marzo 2015.
Cuadernos de Educación y Desarrollo. Revista Académica Semanal. Historia de la Educación Técnica y Profesional en Cuba antes y después del Triunfo de la Revolución Cubana, Francisco Javier Lunar Águila. EUMED <http://www.eumed.net/rev/ced/29/fjla.htm>. Accesada el 20 de marzo 2015.

El Ministerio de Educación es el organismo encargado de dirigir, ejecutar y controlar la aplicación de política del Estado y del Gobierno en la actividad educativa, excepto de la educación superior.



El Sistema Nacional de Educación de la República de Cuba está concebido como un conjunto de subsistemas orgánicamente articulado en todos los niveles y tipo de enseñanza.

Está basado en los principios de carácter masivo de la educación, principio de estudio y trabajo, principio de articulación de toda la sociedad en las tareas de la educación del pueblo, coeducación y gratuidad.

El sistema educativo cubano está integrado por los siguientes subsistemas: Educación Preescolar, Educación General Politécnica y Laboral, Educación Especial, Educación Técnica y profesional, Formación y Perfeccionamiento del Personal Pedagógico, Educación de Adultos y Educación Superior.

Educación Pre-escolar

La Educación Preescolar constituye el primer subsistema del Sistema Nacional de Educación, no es obligatorio; se concibe como una etapa de desarrollo en sí misma, que con un carácter integral da respuesta a objetivos formativos, del desarrollo físico y psicopedagógico de niños y niñas y proporcionan una preparación adecuada para su futuro aprendizaje en la escuela.

Existe una modalidad no formal que atiende a niños de 0 a 2 años que funciona, fundamentalmente en los hogares y otra que agrupa niños de 2 a 4 años, la cual se lleva a cabo en parques dos veces por semana.

La Educación General, Politécnica y Obligatoria tiene como objetivo general el de contribuir a la formación integral de la personalidad. Comprende la educación primaria y la educación general media con una extensión de 12 grados en total. Este subsistema se articula con la Educación Técnica y Profesional y Educación Superior. La Educación primaria comprende 6 grados estructurados en dos ciclos. La Educación Media comprende dos niveles: Secundaria Básica Obligatoria (Ciclo Medio) de 7° a 9° grado, y el Nivel Preuniversitario (Ciclo Medio Superior) de 10° a 12° grado.

Educación Primaria

La educación primaria de la educación básica obligatoria y se imparte a niños y adultos. Los ingresos ingresan a los 6 años y permanecen hasta los 11 años. La duración de los estudios es de seis años divididos en dos ciclos: preparatorio (primer a cuatro grado) y culminatorio (quinto y sexto grado).

Educación Secundaria

La Educación general media comprende dos niveles: la educación secundaria básica (séptimo a noveno grado) o ciclo medio, que completa la educación básica obligatoria (primaria) y el ciclo medio superior o preuniversitario (grados 10 a 12) que no es obligatorio pero es gratuito. Los estudiantes que egresan de noveno grado pueden elegir entre el preuniversitario y la educación técnica o vocacional. Al completar sus estudios secundarios los estudiantes reciben el título de bachiller o el diploma de graduado en la especialidad técnica correspondiente.

Educación Técnica y Formación Profesional

El subsistema de Educación Técnica y Formación Profesional, tiene por objetivo preparar la fuerza de trabajo calificada de nivel medio que el país requiere para el desarrollo de sus planes económicos y sociales. En él ingresan los graduados de 9no grado y los 12º grado. La duración de los estudios fluctúa entre 2 y 4 años según la escolaridad de ingreso (9° o 12°) y la complejidad de la especialización.

La Educación Técnico y Profesional también desarrolla cursos para trabajadores en activo en horario vespertino o nocturno, o bien en encuentro en colegios politécnicos. Además regula los cursos de capacitación que se imparten en otros organismos. Este subsistema incluye también las escuelas de oficio destinadas a brindar formación en una amplia gama de actividades según

las necesidades de la región. Al concluir los estudios los alumnos que se forman como obreros calificados reciben diplomas y a los que se forman como técnicos medios se le entrega título.

Educación Superior

Es el nivel máximo de formación en los diferentes campos de la sociedad. Se ofrece en universidades, institutos superiores, institutos superiores politécnicos, escuelas, academias y centros universitarios. Se imparten 94 carreras universitarias de pregrado y la mayoría se desarrolla de acuerdo con un plan de cinco años de estudio (6 en el caso de medicina). El postgrado académico está dirigido a la culminación de especialidades (maestrías y doctorados).

OFERTA DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN CUBA

A continuación se presenta la oferta académica de las universidades cubanas que tienen programas de turismo. Aunque el FORMATUR es el responsable de la formación técnica y profesional, no se encontró información sobre los centros de formación y los cursos que imparten.

Universidad de la Habana

San Lázaro y L. Municipio Plaza de la Revolución

La Habana, Cuba

Tel.: +53 7 8791313

E-mail: maite_echarri@ftur.uh.cu / madeline@planmaestro.ohc.cu

Página Web: <http://www.uh.cu/>

| | |
|------------------------------|--|
| Información General | La Universidad de La Habana es una de las primeras universidades de América y consta de 21 facultades y 18 centros de investigación en diferentes campos como economía, ciencias naturales, ciencias sociales y humanidades. Actualmente, posee una matrícula de 60 mil estudiantes distribuidos en 32 carreras. |
| Licenciaturas | Turismo El objeto de trabajo de este profesional está constituido por las actividades de turismo, viajes y hospitalidad, los procesos de desarrollo, de gestión de servicios y atención a residentes temporales, así como el sistema de interrelaciones que ellos generan. Se destacan como sus campos de acción fundamentales la planificación, gestión, organización, control y ejecución de procesos operativos, tecnológicos, de desarrollo, investigación e innovación, de información y comunicación, humanos y sociales propios del turismo, los viajes y la hospitalidad. |
| Posgrados / Maestrías | Maestría en Gestión Turística El objetivo de este programa es que el participante comprenda la naturaleza, características y particularidades del turismo, el alcance y las limitaciones de las prácticas modernas relacionadas con la administración, operación y planeación del desarrollo del turismo en empresas y zonas turísticas aplicadas a la realidad cubana y su comparación con el comportamiento en el Caribe y en el mundo; enfrente en mejores condiciones, el análisis, la planeación y el control de una gestión más eficiente, tanto en una empresa específica como en una zona turística; y, desarrolle |

| | |
|--|--|
| | capacidades y habilidades que permitan aplicar de forma creadora y con un enfoque integrador, las técnicas contemporáneas adecuadas para identificar y resolver los problemas que se presenten en el proceso de actuación de las organizaciones turísticas. |
| | <p>Maestría en Preservación y Gestión del Patrimonio Histórico Cultural</p> <p>El objetivo de este programa es que el participante gestione y contribuya a preservar el patrimonio histórico-cultural tangible e intangible, mueble e inmueble, conscientes de que constituye un legítimo instrumento para el sostén de nuestra identidad y de que su ejercicio engendra la comprensión integral y el respeto a la pluralidad que, al imbricarse, conforma la cultura humana; actúe en concordancia con la legislación vigente, observando los principios y regulaciones internacionales y cubanas sobre protección, uso y manejo del patrimonio; diseñe y aplique estrategias coherentes para la gestión y preservación del patrimonio histórico-cultural aplicando métodos y técnicas actualizados; desarrolle las habilidades de la investigación científica y aplique sus resultados a la labor de gestión y preservación del patrimonio.</p> |
| | <p>Posgrado en Gestión Contable y Financiera en el Turismo</p> <p>El objetivo del programa es desarrollar profesionales competentes, con amplios conocimientos y habilidades profesionales, en el área de la Contabilidad, las Finanzas y la Auditoría a través del empleo de las técnicas más avanzadas, que sean capaces de dirigir, asesorar, operar y perfeccionar los procesos de decisiones y gestión contable-financiera en correspondencia con las exigencias actuales del sector Turismo.</p> |
| | <p>Posgrado en Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas</p> <p>El objetivo del programa es desarrollar un nivel de competencias técnicas que le permitan dirigir eficaz y eficientemente los procesos relacionados con los servicios de alimentos y bebidas con un enfoque de sistema y con orientación al cliente, teniendo en cuenta las nuevas tendencias de la restauración y de la economía nacional.</p> |

Universidad de Oriente

Ave. Patricio Lumumba s/n Altos de Quintero

Santiago de Cuba, Cuba

Tel.: 53-22-635330

E-mail: amilcar@eco.uo.edu.cu / silvia@eco.uo.edu.cu

Página Web: <http://www.uo.edu.cu/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | La Universidad de Oriente preserva, promueve y desarrolla la cultura patentizando nuestra condición de universidad sexagenaria, a través de la constante búsqueda de la excelencia en la formación integral de los estudiantes, en la investigación científica y su aplicación, en la superación de los profesionales y de los dirigentes y en la extensión, acorde a las exigencias internacionales y las prioridades nacionales y territoriales, insertándonos en la sociedad con la pertinencia y el impacto que exige nuestro tiempo. |
| Licenciaturas | <p>Turismo</p> <p>Sus egresados están dotados de un perfil amplio en las actividades del turismo, los viajes y la hospitalidad. Son capaces de desempeñarse con eficiencia, eficacia y excelencia, evidenciando dominio de los procesos operativos y tecnológicos, de</p> |

| | | |
|----------------------------|--|---|
| | información y comunicación, administrativos y gerenciales, humanos y sociales en las diversas actividades relacionadas con el funcionamiento de servicios, de organizaciones y de las actividades logísticas de éstas. Es capaz de generar valor a los usuarios y asegurar el prestigio de la empresa o instalación en que labore. | |
| Cursos cortos | La universidad ofrece una serie de cursos cortos en diferentes ramas. Los enfocados a turismo son los siguientes | |
| | Gestión de Calidad en los servicios Tiene por objetivo evaluar el grado de satisfacción de los clientes y aplicar herramientas de evaluación de calidad. Tiene una duración de 48 horas. | |
| | Técnicas de Negociación Se pretende lograr que los participantes apliquen técnicas y herramientas de análisis en la preparación de la negociación. Aplicar las mejores estrategias y tácticas en el desarrollo de las negociaciones. Su duración es de 96 horas. | |
| | La biodiversidad en el Oriente cubano Su objetivo es que los participantes adquieran conocimiento sobre las características y clasificación de la biodiversidad de la región oriental de Cuba y sus potencialidades como indicadores medioambientales. Tiene una duración de 64 horas. | |
| Valor de los cursos | Colegiatura de Pregrado: 23 500 CUC por los 5 años | Cursos Cortos Para cursos con duración de hasta 3 meses 7.00 CUC Para cursos con duración entre 4 y 6 meses: 6.00 CUC Para cursos de más de 6 meses de duración: 6.00 CUC |

Universidad Central Marta Abreu de las Villas

Carretera a Camajuaní Km. 5 y 1/2. Santa Clara

Villa Clara, Cuba

E-mail: lbravo@uclv.edu.cu

Página Web: <http://www.uclv.edu.cu/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | Es una universidad multidisciplinaria, dedicada a la formación integral de un profesional altamente comprometido con el proyecto social cubano, a su superación continua y al desarrollo de la ciencia, la técnica y la extensión universitaria en función de las demandas sociales; con un claustro de elevado nivel científico, con ética humanista y revolucionaria, con tradición de calidad en el trabajo, y orientados al desarrollo sostenible de nuestro país. |
| Licenciaturas | Turismo El objetivo del programa es formar profesionales con preparación integral, de gran sensibilidad revolucionaria y altos valores de humanismo y solidaridad, de manera tal que le permitan gestionar servicios de excelencia, eficaces y eficientes que, como productos turísticos, se desarrollan en las actividades del turismo, los viajes y la hospitalidad. |
| Diplomados | Diplomado especializado en Comercialización Turística |
| | Diplomado especializado en Gestión Hotelera |
| | Diplomado especializado en Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas |
| Cursos Cortos | Gestión local y regional del turismo: Relación turismo – espacio. Papel del turismo en una estrategia de desarrollo regional. El turismo en los municipios. Funciones de |

| | |
|--|--|
| | la administración local. Funcionamiento de un espacio turístico. Conflictos con otros usufructuarios del espacio. El ordenamiento turístico. Caso del litoral. El espacio rural. Urbanizaciones y turismo cultural. El patrimonio natural y cultural. Tipos de patrimonio turístico. La promoción turística. La información al turista. La regulación de las actividades turísticas. La imagen del destino. Infraestructura turística y redes técnicas. |
| | Dirección hotelera: Contenido: Introducción a la administración hotelera. Contratos de administración. Aspectos jurídicos y contractuales. Enfoque de procesos. Proceso de apertura y preapertura. Funciones de la administración. Administración estratégica y por objetivos del hotel. Conceptos básicos. Entorno. La organización hotelera como sistema abierto. Eficiencia y eficacia. Modelos de planeación y dirección estratégica. Fase de formulación de la estrategia. Fase de implementación. La dirección por objetivos como parte de la implementación. Retroalimentación y control. Estructura organizativa de las instalaciones hoteleras. Concepto y características. El layout general del hotel. Tipos de organizaciones hoteleras. Ventajas y Desventajas. Dirección y liderazgo. Poder. Conceptos y clases. Tendencias de evolución de la función de dirección – liderazgo. El nuevo directivo. Profesiograma del director del hotel. Los equipos de dirección. La dirección por valores como filosofía de dirección. Control. Tipos de control. Ventajas y desventajas. Control integral de la gestión hotelera. |
| | Gestión de alojamiento: Contenido: Departamento de recepción. Reserva. Check in. Estancia del huésped. Check out. Procesos informatizados. Departamento de pisos. Preparación del producto habitación. Supervisión. Servicios personales al cliente. El mercado hotelero: cliente, producto / servicio, prestatarios, intermediarios. Enfoque en sistema. El subsistema de alojamiento. Gestión de pisos. Gestión de recepción. Los mandos en el alojamiento. Enfoque hacia el huésped. Gestión de alimentos y bebidas: Contenido: Esquema funcional. Descripción de los puestos de trabajo. El producto restauración y políticas. Definición del servicio gastronómico. Características actuales en la tecnología, el trabajo y el equipamiento de cocinas. Modalidades de los servicios gastronómicos. Tipos de servicios. Las mesas buffet. Generalidades del bar. Nociones sobre el menú. Planificación y diseño. Aspectos sobre el costo del plato. Tendencias modernas de restauración. Principales indicadores para el control de la gestión. Punto de equilibrio en la gastronomía. Índice de popularidad. Ingeniería productos y principios de ONMS. Montaje y preparación de banquetes. Gestión de la calidad en hotelería: Contenido: Concepto de calidad (ISO 9000: 2000). Clásicos de la calidad. Concepto de servicio. Características del servicio. Clasificación de los servicios. Dimensiones de los servicios. Particularidades de la gestión de la calidad en las empresas de servicio. Inspección de calidad. Autocontrol de la calidad en los procesos actuales. Principios de los sistemas de gestión de la calidad (SGC). Requisitos de los SGC. El rol de la alta dirección en los SGC. Implicación de los recursos humanos en la calidad. Gestión de la calidad en los servicios hoteleros. Medición, análisis y mejoramiento de la calidad. Modelos de excelencia en la gestión. Principales resultados alcanzados por las empresas hoteleras que han optado por premios de la calidad en Cuba. Protección al consumidor. Caso de estudio. La categorización del programa de calidad del turismo a los hoteles. |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>Gestión de agencias de viajes: Contenido: Origen y evolución de las Agencias de Viajes (AAVV). Elementos conceptuales. Las AAVV emisoras, su estructura, organización y operación. Los viajes profesionales y las AAVV. Organizaciones vinculadas a las AAVV. Clasificación de las AAVV. Servicios integrados en las AAVV. La documentación y la informática en una AAVV. Tipos de reservas y formas de operar. Preparación técnica del agente de viajes. Las AAVV en Cuba. El sistema de turoperadores receptivos. La preparación de programas turísticos y de excursiones. Los sistemas de cotización. Preparación de las ventas. Fuerza de ventas y sistemas de ventas. Ejecución de los programas: procesos organizativos y de control. El servicio postventa en los receptivos. El desarrollo de las agencias receptoras como empresas. Marco jurídico en Cuba. Función del transporte en el turismo. Tipos de transporte de pasajeros. Características técnicas de los distintos medios de transporte. Tendencias en el desarrollo tecnológico de los medios de transporte. Organizaciones internacionales y sus regulaciones. Los intermediarios turísticos y el transporte. Tarifas. El transporte aéreo y su operación. Los servicios aeroportuarios. Los cruceros y su funcionamiento. El transporte terrestre, sus tipos y características de operación.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Ser graduado de nivel medio superior, acreditado por título o certificado emitido por centros del Sistema Nacional de Educación. • Aprobar los exámenes de ingreso establecidos. • Haber obtenido plaza en una carrera cumpliendo las normas instituidas para una fuente de ingreso autorizada. <p>En el curso diurno, son requisitos además:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los varones aptos FAR hayan cumplido el Servicio Militar Activo. |

Universidad de Pinar del Río "Hermanos Saíz Montes de Oca"

Martí #300 final, Pinar del Río

Cuba

Tel.: (53 48) 777923

E-mail: dgarcia@eco.upr.edu.cu / lidice@eco.upr.edu.cu

Página Web: <http://www.upr.edu.cu/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad de Pinar del Río contribuye con calidad y pertinencia al desarrollo sostenible de la provincia y la nación, a partir de la formación integral de los estudiantes, la superación continua de los profesionales y directivos, la generación y promoción de cultura y la ciencia e innovación tecnológica, en el contexto de los programas de desarrollo de la Revolución Cubana, con énfasis en la universalización de la Educación Superior.</p> |
| Licenciaturas | <p>Estudios Socioculturales</p> <p>La gestión y la promoción sociocultural, la teoría y la metodología social, la historia y el pensamiento cultural y la cultura cubana forman parte de los campos de acción de la carrera de Estudios Socioculturales. Un egresado de esta carrera podrá actuar en la identificación y desarrollo del potencial cultural de los territorios, la investigación, programación y gestión de proyectos sociales, el trabajo sociocultural comunitario así como la docencia y la extensión cultural que se realiza desde instituciones, organizaciones, comunidades, empresas y otras entidades.</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | Turismo Tiene una duración de 5 años estructurados en 10 semestres. Los créditos del programa se dividen en formación básica (18), formación especializada obligatorio (16), formación especializada opcionales (10), formación como investigador (60) y pre-defensa y defensa de tesis (30). |
| Maestrías / Posgrados | Maestría en Administración de Empresas Especialista en Gestión Hotelera El objetivo del programa es alcanzar un nivel de conocimientos y desempeño eficiente en la gestión hotelera en una instalación cubana. |

Universidad de Holguín "Oscar Lucero Moya"

(UHO) Aniversario s/n Piedra Blanca

Holguín, Cuba

CP 80100

Tel.: (53 24) 482680

E-mail: reyner@ict.uho.edu.cu / roberto.torres@facii.uho.edu.cu

Página Web: <http://www.uho.edu.cu/>

| | |
|------------------------------|--|
| Información General | Constituye un importante centro de altos estudios, con más de 12048 graduados hasta la fecha, gracias al desarrollo de la educación en Cuba, y al esfuerzo de estudiantes y profesores universitarios. Está adscripta al Ministerio de Educación Superior. |
| Licenciaturas | Turismo Esta carrera orienta su formación al fortalecimiento de las capacidades de gestión hotelera, extra hoteleras, de agencias de viajes y de gestión de destinos. |
| Maestrías / Posgrados | Maestría en Gestión Turística El programa está dirigido a profesionales del turismo. El egresado estará capacitado para analizar y resolver problemas complejos de la gestión turística que se presenten en la diversidad de entidades del sector, utilizando filosofías, procedimientos y herramientas específicas de acuerdo con la naturaleza del problema. |

Universidad de Camagüey "Ignacio Agramonte Loynaz"²⁸

Circunvalación Norte, km. 5 1/2,

Camagüey 74650

Cuba

Tel.: (53 32) 26 23 36

E-mail: uc@reduc.edu.cu

Página Web: <http://www.reduc.edu.cu/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | Centro cubano de educación superior creado en junio del 2014, heredero directo de la universidad del mismo nombre creada el 6 de noviembre de 1967 en la provincia de Camagüey, Cuba. La nueva UC es el resultado de la fusión de la existente |
|----------------------------|--|

²⁸ Es la única información disponible en su página Web.

| | |
|---------------|--|
| | Universidad de Camagüey "Ignacio Agramonte Loynaz", con la Universidad de Ciencias Pedagógicas "José Martí" y la Universidad de Ciencias de la Cultura Física y el Deporte "Comandante Manuel Fajardo", de la provincia de Camagüey. |
| Licenciaturas | Turismo |
| | Estudios Socioculturales |
| | Alimentos |

Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de la República de Cuba - EAEHT

Prado No. 251, esquina a Trocadero

Habana Vieja, Cuba

Tel.: (537) 860-9510 y (537) 863-8780

E-mail: gaeht@gaeht.tur.cu

Página Web: <http://www.gaeht.tur.cu>²⁹

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La escuela fue fundada en febrero 1978 y está ubicada en el polo turístico más importante del país; pertenece al Sistema de Formación Profesional para el Turismo FORMATUR del Ministerio de Turismo.</p> <p>Tiene la misión de desarrollar y elevar la cultura general integral de los recursos humanos y gestionar la ciencia y la innovación tecnológica del sistema turístico, en correspondencia con los estándares internacionales vigentes de calidad, eficiencia y con los valores del modelo social cubano. Está enfocada a posicionarse como una organización rectora de avanzada en la formación y desarrollo de capital humano y en la gestión de la ciencia y la innovación tecnológica.</p> |
|----------------------------|--|

Sistema de Formación Profesional para el Turismo - FORMATUR³⁰

Miriam Rendón, Directora

Tel.: (537) 206-4850

E-mail: formatur.cuba@formatur.tur.cu

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>El sistema garantiza la calidad de la industria de la Isla y la profesionalidad de sus trabajadores. FORMATUR cuenta con 18 escuelas distribuidas por todo el país y vinculadas a las regiones y polos turísticos; además incluye dos filiales en las provincias orientales de Las Tunas y Guantánamo. A esa estructura educacional se añaden los Hoteles Escuelas en Santa Lucía, Santiago de Cuba, Bayamo, Ciudad de La Habana y Varadero, además de un restaurante docente en la Escuela "Sergio Pérez". Cuentan con 413 profesores principales, ayudantes e instructores (todos graduados de nivel superior) adicionalmente 30 doctores y 258 máster en ciencias.</p> |
|----------------------------|--|

²⁹ La página Web presenta problemas de conexión. La información se obtuvo de la Base de Datos Virtual ECURED: http://www.ecured.cu/index.php/Escuela_de_Hoteler%C3%ADa_y_Turismo_de_Varadero. Accesada el 20 de marzo 2015.

³⁰ No se encontró página Web del Sistema. La información se obtuvo a través de una entrevista con la Directora realizada por la Organización de Estados del Caribe con motivo de la firma del Convenio con Trinidad y Tobago publicada en <http://www.caribbeannewsdigital.com/noticia/cuba-sistema-formatur-garantiza-profesionalidad-de-trabajadores-del-turismo>. Revisada el 20 de marzo 2015.

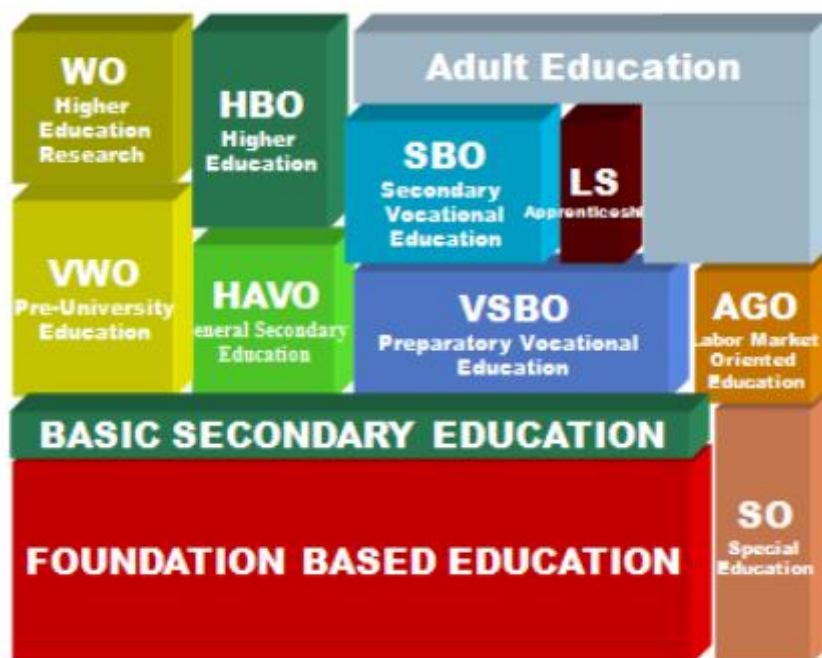
El sistema ofrece cursos de formación básico y de idiomas (francés, inglés, alemán e italiano) y preparación en mandos intermedios y superiores. También tienen acciones de capacitación continua. En sus perfiles incluyen cocina, panadería y dulcería, cantina, regiduría de piso, recepción hotelera y animación turística entre otros. Son miembros de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo (CONPEHT).

CURAÇAO

EDUCATION SYSTEM³¹

| EDUCATION | SCHOOL / LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|-----------------------|--|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Primary | Primary School | | | 4 | 12 | 7 |
| Secondary | Senior general secondary education | | | | | 2 |
| Post-secondary | Preparatory secondary vocational education | | | | | 2 |
| Post-secondary | Secondary vocational education | | | | | 2 |
| Tertiary | University | | | | | |

Education has largely been derived from the Dutch education system. Until recently, all instruction is provided only in the Dutch language. Now, bilingual primary education in Papiamentu (local and main language) and Dutch is also available. Education is funded by the government. In Curacao both public and private (mainly religious) education are offered.



³¹ SOURCES: <http://www.caribeinsider.com/es/educacion/219> Accessed, November 18, 2014.
Country Module Curacao, St. Maarten and the BES Islands. NUFFIC. The Hague, 2013
World TVET Database Netherlands. UNESCO/UNEVOC, August 2012
Education for All 2015 National Review Curaçao. Ministry of Education, Science, Culture and Sports.

The legislative and educational systems of these islands is very similar to the educational system in the Netherlands. The inhabitants of these islands have the right to be able to attend the educational system in the Netherlands. Education is based in the Dutch education system. Private and parochial schools are also present on the island. The International School of Curacao and Curacao American Preparatory School or "CAPS" (Curacao American Preparatory School) offer education for English-speaking immigrants.

Primary and Secondary Education

School attendance is compulsory for the age group of 4 to 18 years old. Students attend primary school from the age of six and then go to different types of secondary schools, which offer them a complete, both academic and professional training. The differentiation within general secondary education according to duration and degree of difficulty is similar to that in the Netherlands. Automatic recognition applies in this context, with the exception of English-language programs.

There are both public and private secondary schools. Public senior general secondary education (HAVO / pre-university education (VWO) schools on Curaçao are: the Maria Immaculata Lyceum, the Peter Stuyvesant College and the Raduphus College. Private schools are the Vespucci College, the Omega College and the Abel Tasman College.

Primary education included non-compulsory nursery education and the 6-year primary education (age category 6 to 12 years). After leaving primary school, pupils were able to attend secondary education that was divided into general and vocationally oriented education.

General education was split into the nominal 4-year junior general secondary education (MAVO) (including the basic curriculum), the 5-year senior general secondary education (HAVO) (2 years of basic curriculum plus 3 years of second stage) and the 6-year pre-university education (VWO) (2 years of basic curriculum plus 4 years of second stage). In 2003 junior general secondary education (MAVO) ceased to exist as a separate type of school and was merged into preparatory secondary vocational education (VSBO) (theoretical advanced vocational track).

General Secondary Education

Senior general secondary education (HAVO) and pre-university education (VWO) start with a 2-year period with a basic curriculum, Basic Secondary Education, followed by a year in preparation for the subject cluster state. The structure of the second state is similar to that in the Netherlands with its four subject clusters, on the understanding that Papiamentu is also a compulsory subject within the common part in addition to English and Dutch.

Preparatory Secondary Vocational Education (VSBO)

VSBO has replaced pre-vocational education (BVO) and junior general secondary education (MAVO). Until Primary and Secondary Education has been fully introduced, education at the VSBO schools consists of a 2-year basic curriculum and a 2-year period of learning tracks in three sectors: Technology, Health and Personal Care and Welfare, and Economics. The learning tracks are: the theoretical advanced vocational

track (TKL), the practical advanced vocational track (PKL) and the practical basic vocational track (PBL). Central examinations are taken for all subjects in all learning tracks. The aim of VSBO teaching is to achieve a smooth transition to secondary vocational education (SBO). Progression to senior general secondary education (HAVO) is, however, also possible in a number of cases.

VSBO was introduced in the third year, therefore after the second year of the basic curriculum, in the 2002 / 2003 academic year.

Secondary vocational education (SBO)

SBO has a broader structure than senior secondary vocational education (MBO). It also extends to programs for which a preparatory secondary vocational education diploma (VSBO diploma) is not necessarily required.

There are two SBO learning tracks: learning through practical experience (werkend leren, WL) and practical experience through learning (lerend werken, LW) and four qualification levels (assistant, professional, skilled worker and middle manager). SBO was introduced during the 2004-2005 academic year. The programs last between 1 and 4 years.

Institutions offering programs at SBO / MBO level which are approved by the Minister of Education of Curaçao are OTC (Opleiding & Trainingen Curaçao N.V.), New Horizons/IPEA (Instituto pa Enseñansa pa Adulto) and Feffik (Fundashon pa edukashon di Fishi i Kapasitashon).

The TVET system in the Netherlands is clearly defined and well-integrated into the general educational system. Differentiated study paths within TVET provide participants with possibilities to enter the labor market upon graduation, to pursue further studies in general education and to have open access to lifelong learning.

Tertiary Education

The Ministry of Education, Science, Culture and Sports (OWCS) is currently in the process of developing a Higher Education Ordinance. This ordinance will replace the 1979 University Ordinance of the Netherlands (LUNA). The University of the Netherlands Antilles has been renamed in the University of Curaçao (UoC), which offers mainly higher professional education and is the only full fledged university recognized by the law and offers both academic and professional education. It does not have tourism programs.

There are several private institutions of higher learning that have various types of recognition and accreditation. Higher education in Curacao, is good in relation to regional standards. The Caribbean International University (CIU) offers on line tourism programs with Bachelor's and Master's degrees.

The new Higher Education Ordinance will reflect the current polity on higher education as envisioned by the OWCS and will encompass besides de UoC all institutions of higher learning.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN CURAÇAO

Caribbean International University – CIU

World Trade Center Curaçao

Piscadera Bay Z/N

Curaçao

Tel.: (599) 9463-6192

Fax (599) 9463-6573

E-mail: info@ciucuracao.org / admission@ciucuracao.org

Webpage: <http://www.ciucuracao.org/>³²

| | |
|----------------------------|---|
| General Information | <p>CIU Caribbean International University is a private University, duly registered and authorized by Order issued by the former government of the Netherlands Antilles (Curacao Now Country) under No 6062 / JAZ, endorsed by the Ministry of Education and the Ministry of Health as of December 7, 2001. Since its inception the CIU adopted the most advanced international educational principles of UNESCO and especially recommended in the report of the International Commission on Education for the XXI century.</p> |
| Bachelor's Degree | <p>Tourism Management</p> <p>CIU offers Bachelor Degree in Tourism, which has been designed completely online format and has a multidisciplinary background, which way to explain, interpret, manage, report and evaluate administrative processes Tourist events from a solid framework theoretical concept which includes administrative and financial aspects necessary to plan and solve practical problems effectively occurring inside or outside in tourism in any country.</p> <p>This program encourages the participant to practice the profession with discretion, ethics, responsibility for developing their knowledge and skills in their professional life with initiative, creativity, perseverance, cooperation and capacity for teamwork, respect for self and others, through of tourism in general, particularly in specialized fields of tourism, trade and development.</p> <p>The program length is of 64 weeks structured in four (4) semester of 16 weeks each of them. Each semester consist of four courses of 4-weeks each one of them</p> |
| Master's Degree | <p>Aeronautical Management</p> <p>The Masters in Aeronautical Management is a training program in business management offered entirely online, structured to form emerging leaders for the aviation industry. Traditionally, efforts in education and training in the sector are primarily aimed at the strengthening of expertise, however, it has been little interest in preparing sector managers with modern management skills and leadership. CIU has designed this program offered totally online, especially for the leaders of the aviation industry, by providing managerial knowledge, managerial, organizational, economic and financial.</p> |

³² Web page available only in Spanish

| | |
|-------------------------------|--|
| | This program is divided into four periods of four modules each. Each module least 24 hours for a total masters load of 384 hours. |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Scanned copy of the higher education title ▪ Two photos ▪ Scanned copy of the ID |

Inter-Continental University of the Caribbean (ICUC) School of Hospitality and Tourism Management

Plaza Brion 1

Otrobanda, Curaçao

E-mail: info@icuc.org

Webpage: www.icuc.org

| | |
|-------------------------------|--|
| General Information | IHTM was founded on The World Bank's recommendation. In 2001 The World Bank recommended to establish "a good quality hotel and restaurant school in Curaçao [that] might also attract students from elsewhere in the Caribbean" (p. 24), as an integral part of the overall economic reform and recover strategy of the island. In accordance with World Bank's view that the school should be "undertaken by the private sector, with the Government playing a suitable catalytic and supporting role" (p.24), the IHTM program has been developed and initiated in 2003 in a strategic alliance with the Government – the Hospitality Industry – and the Tourism Sector. ³³ |
| Bachelor's Program | International Hospitality Tourism Management – IHTM The IHTM program is a professional academic program based on best practices in education principles: competence-based, project-based, modular/theme-based. The program last 4 years. Detailed academic program is available at: http://www.icuc.org/Programs_majors_info.aspx?major=BBA-IHTM |
| Admission Requirements | All Applicants <ul style="list-style-type: none"> • Secondary school (HAVO/VWO/SBO-4) or equivalent) including the subjects: <ul style="list-style-type: none"> - English - Math or Economics or Business • An intake interview to determine: <ul style="list-style-type: none"> - The motivation for studying hospitality and tourism - The existence of a healthy basis to develop the core competencies (3.2.2.3) of the program. International Applicants: in addition <ul style="list-style-type: none"> • TOEFL score of at least 500 written for foreign candidates from a non-English language secondary education. • Evaluation secondary school level by Department of Education government of Curaçao |

³³ http://www.icuc.org/School_of_Hospitality

DOMINICA

DOMINICA EDUCATION SYSTEM³⁴

The Government of the Commonwealth of Dominica is convinced that an effective education system is indispensable to development. Specifically the Government recognizes that an educated human resource base is essential for economic productivity, political stability and social well-being. All citizens, regardless of gender, class, culture or ethnic origin have the ability to learn and should be accorded the opportunity to develop that potential to the fullest.

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|----------------|---|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Primary | Primary School | | | | | 7 |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | | | 5 |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | | | 2 |
| Tertiary | College/University | | | | | |

Pre-school education

Early education (ECE) is optional and is offered through a variety of facilities (schools day-care centers, crèches), largely by non-governmental organizations. A Few nurseries exists and cater to the youngest children. ECE caters to children between the ages of 2 ½ and 5 years.

Primary Education

Primary education is compulsory and usually begins at age 5, although some infants enter at age 4 ½. Primary education encompasses key state 1 (covering kindergarten to grade 2) and key state 2(covering grade 2-6). At the end of grade 6, normally at age 10/11, pupils sit the Common Entrance Examination

³⁴ SOURCES: World Data on Education – Dominica. 7th Edition 2010/2011. UNESCO-IBE, June 2010
Education Matters 2014. Ministry of Education and Human Resource Development. September 2014
Dominica National Report on Higher Education. Erma Alfred, Faculty of Education Dominica State College. November 2005.
Classbase Education Database: <http://www.classbase.com/countries/Dominica/Education-System>. Accessed December 9, 2014.
Survey of ICT and Education in the Caribbean. Volume II: Country Reports Dominica.

(CEE) for gaining access to secondary schools. Those students who are unsuccessful have another opportunity to obtain places through Junior Secondary Program Examination.

Secondary Education

It is free at public schools and government-assisted schools (although some levies may apply at the latest) for all who pass the CEE. As a general rule, secondary education last five years, divided into two key states: key state 3, covering Forms 1-3; and key stage 4, covering Forms 4 and 5. In Form 5, students sit the General Certificate of Education (CXC/GCE) Ordinary-level examinations or the Caribbean Secondary Education Certificate (CSEC) examination administered by the Caribbean Examinations Council.

Vocational Education

In June 2013, Dominica's Minister of Education appointed the Technical and Vocational Education and Training Council (TVETC) to help guide the Ministry in setting up guidelines and policies to place VET on the front burner. In March 2015 a training in Caribbean Vocational Qualification (CVQ/TVET) took place and the reviewing of the national curriculum dealing specifically with TVET is being undertaken.

The Dominica Education Enhancement Project (DEEP) had as its key objectives to improve the quality of education in secondary schools through the provision of TVET equipment and the training of teachers in these critical areas. The project was intended to promote curriculum diversification so as to better meet the needs of the new secondary population. The project has allowed schools to introduce new subject areas such as garment making, food preparation, crop production and cosmetology to the curriculum. It has also provided a greater impetus for boys by permitting more schools to engage in carpentry (woods), electricity, technical drawing and auto. Seven schools developed curriculum for food and nutrition (among others) and the Dominica Grammar School is the pilot for the CVQ on Food Preparation.

Higher Education

Postsecondary and tertiary level education is offered in a variety of institutions, both public and private. The main center is the Dominica State College, a national publicly funded institution established in 2002 by merging the four publicly-owned tertiary education facilities existing at that time. This non-university institution offers programs leading to the award of associate degrees (normally requiring four semesters of study), certificates (programs lasting two semesters) or GCE Advance-levels (two-year programs).

The University of The West Indies (UWI) provided opportunities through its School of Continuing Studies. These include first-year programs.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN DOMINICA

Dominica State College Tourism and Hospitality Department

Stock Farm Campus

P.O. Box 2066

Roseau, Dominica

Tel.: (767) 255-8135 and (767) 255-8136

E-mail: admissions@dsc.edu.dm

Webpage: www.dsc.edu.dm

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| General Information | <p>The Dominica State College is Dominica's premier post-secondary institution. We use sound nationally and internationally developed educational principles, practices and well-trained, personnel to provide leadership in the delivery of high quality post-secondary education and training to all Dominicans in an environment conducive to lifelong learning. Our goal is to provide leadership by catering to the personal and national development needs of Dominica and providing a superior level of service and programmes using innovative and current strategies and technologies.³⁵</p> | |
| Associate Degree Programs | <p>The Associate Degree Programs are at least 60 credits in total with about 20 courses. Normally, a student in the evening program does nine to 12 credits in each semester, which is 13 weeks long. Students, therefore, could complete an Associate Degree in two and a half years.</p> <p>Tourism Studies Core Courses: Introduction to tourism, the tourism system, quality customer care, eco/sustainable tourism, tourism policy and planning, events management, tourism product development, French/Spanish for tourism, tourism research and seminar, tourism internship.</p> | |
| | <p>Hospitality Studies Core Courses: introduction to hospitality, the tourism system, quality customer care, food and beverage, front office operations, hospitality law, housekeeping operations, resort planning and development, French/Spanish for Tourism, hospitality internship.</p> | |
| Shor Special Courses | <p>The short special courses are of varying lengths from two hours to eight weeks. Classes are usually held from 5:15 p.m. to 8:15 p.m. Mondays to Fridays. However, we are flexible and willing to make alternative arrangements both for time and place to accommodate students' varying needs.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Introduction to Customer Service ▪ Food and Beverage Service ▪ Guest Room Attendant ▪ Craft and Souvenir Vending ▪ Basics of Kitchen Cabinets Taxi Driving ▪ Tour Guiding ▪ The Professional Bartender ▪ Front Desk Representative |

³⁵ <http://dsc.dm/dscdm/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Admission Requirements | <p>Apply online (https://server3.orbund.com/einstein-freshair/public_student_registration.jsp?id=1)</p> <p>Certified photocopies of CXC or GCE results</p> <p>Photocopy of birth certificate</p> <p>Pay EC\$50 application fee (non-refundable)</p> <p>One passport size photograph for ID card</p> |
| Course Fee Structure | <p>College Fees: ECD\$ 530.00.</p> <p>Tuition: ECD\$ 250.00 each.</p> <p>Special short courses ECD\$200.00 upwards</p> |
| Financial Assistance | <p>The Office of Admissions and Financial Aid offers the following services:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Advertises and processes applications for those scholarships that become available from time to time. - Determines government scholars based on CXC results, posts up the list, and processes these scholarships with the Ministry of Education. Students need not apply for the scholarships as qualification is automatic. If one is inadvertently left off the list, however, the student may bring it to the attention of the Director of Admissions to have the error rectified. <p>The following are awards that are available through the Office Of Financial Aid:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ The Salybia Mission Award ▪ Rotary- Victor Joseph Scholarship- Faculty of Arts and Science ▪ John Archbold- Faculty of Applied Arts and Technology ▪ DASS/De Philipps Scholarships (2) Biology or Agriculture students year 1 ▪ First Caribbean International Bank- Student of Economics, Accounts & Business Administration ▪ Norris Prevost Scholarship - Sportsman/Woman from Roseau Central ▪ Marcel D' Jamela Scholarship- student involved in cultural activities ▪ BB Trust Scholarship, Tourism and Agriculture |

Dominica Grammar School

Valley Road
Roseau, Dominica
Tel.: (767) 266-3486

| | |
|-----------------------------|--|
| General Information | The Dominica Grammar School (DGS) is a public co-education secondary school in Roseau, Dominica, established in 1893, one of the oldest educational institutions on the island. Contrary to its name, the school no longer functions as a traditional grammar school, as it has expanded its curriculum beyond its historical scope. |
| Course Fee Structure | It is the secondary school selected by the Ministry of Education and Human Development to become the pilot for the Food Preparation CVQ implementation. |

EL SALVADOR

SISTEMA EDUCATIVO³⁶

El Sistema Educativo Nacional está dividido en dos subsistemas: la educación formal y la educación no formal. Este sistema se conforma con los niveles de estudios, sus ciclos y las edades normales de las personas que se incorporen.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|---|------------------|--------|--------------|------------------|----|----|---------|----|----|---------|----|----|--------------|-----|-----|----------------------------------|-----|-----|--------------------|----|--------------------------|----|----|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| | | | | Educ. Parvularia | | | EDUCACIÓN BÁSICA | | | | | | | | | EDUC. MEDIA | | | Educación Superior Tecnológica | | | | | | | |
| EDUCACIÓN INICIAL | | | | PRE KINDER | KINDER | PREPARATORIA | 1º | 2º | 3º | 4º | 5º | 6º | 7º | 8º | 9º | 10º | 11º | 12º | 13º | 14º | 15º | Post Grade Técnico | | | | |
| | | | | | | | CICLO 1 | | | CICLO 2 | | | CICLO 3 | | | Bachillerato | | | Educación Superior Universitario | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | Post Grade Universitario | | |

La Educación Formal es la que se imparte en establecimientos educativos autorizados, en una secuencia regular de años o ciclos lectivos, con sujeción a pautas curriculares progresivas y conducentes a grados y títulos. Corresponde a los niveles Inicial, Parvulario, Básico, Medio y Superior.

La Educación No Formal es la que se ofrece con el objeto de completar, actualizar, suplir conocimientos y formar en aspectos académicos o laborales, sin sujeción al sistema de niveles o grados de la Educación Formal. Es sistemática y responde a necesidades de corto plazo de las personas y la sociedad.

Por otra parte existe, también la Educación Informal que se adquiere libre y espontáneamente, proveniente de personas, entidades, medios masivos de comunicación y otras instancias no estructuradas.

Educación Pre-primaria

La educación inicial comienza desde el nacimiento del niño hasta los 4 años de edad y favorece el desarrollo socio-afectivo, psicomotriz, senso-perceptivo, de lenguaje y juego, por medio de una adecuada estimulación temprana. La educación parvularia (preescolar) tiene normalmente una duración de tres años y atiende a niños y niñas de 4 a 6 años de edad.

³⁶ FUENTES: Datos Mundiales de la Educación – El Salvador. Edición VII, 2010/2011. UNESCO, IBE. Junio 2010
Revisión de Políticas en Educación y Formación Técnica y Profesional de El Salvador. UNESCO, Sector de Educación. Junio 2013
Sistemas Educativos Nacionales – El Salvador, Capítulo 4. Organización de Estados Iberoamericanos (OEI)

Educación Primaria

La educación básica se ofrece normalmente a estudiantes de 7 a 15 años de edad y es obligatoria. Se puede admitir alumnos de 6 años, siempre que bajo criterio pedagógico demuestren madurez para iniciar estos estudios y existan los recursos en los centros educativos. La educación básica comprende nueve años de estudio (grado 1º a 9º), divididos en tres ciclos de tres años cada uno.

Educación Secundaria

La educación media se ofrece en dos modalidades: general (dos años de estudio en jornada diurna) y técnico-vocacional (tres años); ambas permiten continuar con estudios superiores o incorporarse a la actividad laboral. Hay nueve especialidades técnicas agrupadas en cuatro áreas: comercio y administración, industrial, salud y agrícola. Los institutos educativos oficiales que imparte la enseñanza del nivel medio se definen como institutos nacionales, mientras que las instituciones privadas son llamadas colegios o liceos. Los estudios de educación media culminan con el grado de bachiller.

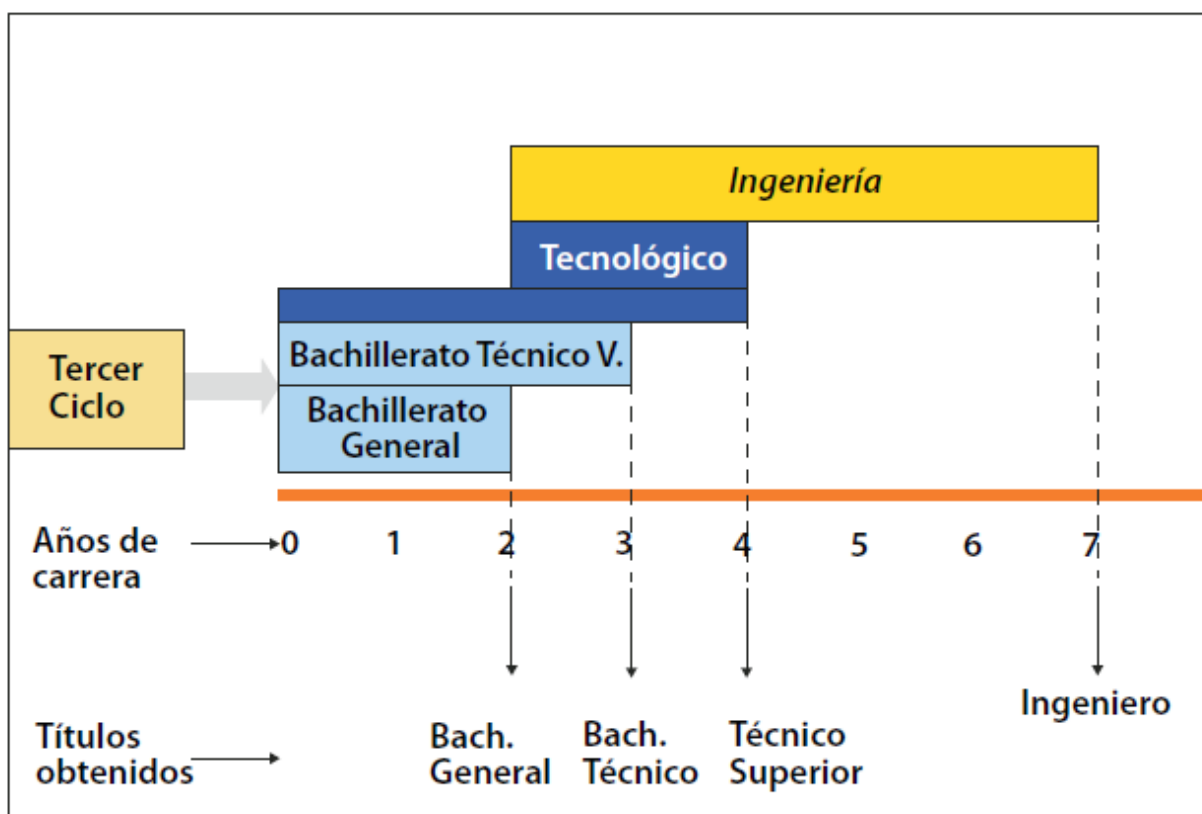
Educación Técnica Profesional - ETP

El esfuerzo nacional de ETP en El Salvador es ambicioso en términos de la oferta formativa y los recursos financieros, humanos y técnicos que se vuelcan en la materia en las últimas décadas. Ello se verifica cuando se analiza el amplio abanico de posibilidades que existen por ciclos, niveles, carreras, modalidades y especialidades. La oferta se brinda tanto desde el sector público como del privado. No obstante esta oferta no se encuentra articulada dentro de lo que podría denominarse un "Sistema Nacional". Tampoco se cuenta con una normativa legal específica sobre ETP que sistematice y ordene el esfuerzo aludido de acuerdo a objetivos, alcances, estructura organizacional, gobierno, procesos, dispositivos, incumbencias, responsabilidades y financiamiento.

El espacio de la educación formal de la ETP cuenta con dos vertientes: la educación técnica vocacional, de nivel medio, que se imparte en los institutos nacionales, y la educación tecnológica, de nivel superior no universitario, que se imparte en institutos tecnológicos, universidades, e institutos especializados. Las cinco unidades del modelo MEGATEC operan planes y programas en ambos niveles.

El bachillerato general o técnico se inicia una vez concluido el tercer ciclo del sistema de educación formal. Esto implica que los alumnos que aspiran al bachillerato son egresados de la educación media, han completado nueve años de escolaridad, y tienen una edad aproximada de quince años. Tanto los egresados del bachillerato general (dos años de duración) como los del bachillerato técnico (tres años) pueden proseguir estudios terciarios tecnológicos y universitarios.

En líneas generales, puede decirse que el sistema de educación técnica y tecnológica se articula con el de la educación general según el siguiente esquema:



Formación Profesional y Capacitación Laboral

El principal organismo que se encarga de las labores de la formación profesional (educación no formal) en el país es el Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP), fundado a comienzos de la década de 1990. INSAFORP se ha constituido a lo largo de estas dos décadas en la entidad de mayor predicamento en cuanto al impacto y alcance de sus labores, la originalidad de su funcionamiento y por haber contribuido a disparar la creación de un vasto mercado de la oferta de formación profesional. En última instancia, el instituto actúa como una banca de segundo piso: lo hace desde la atención de la “demanda” y a través de terceros. Sus acciones se llevan a cabo convocando a la oferta capacitadora de instituciones especializadas para que sean ellas quienes ejecuten los programas. De esta forma, ha apelado (y logrado) movilizar la capacidad operativa institucional existente en el país en el sector público y privado.

INSAFORP fue creado el 2 de junio de 1993, por medio de la Ley de Formación Profesional (Decreto Legislativo No 554), como una institución de derecho público con autonomía económica y administrativa y con personalidad jurídica. Bajo su responsabilidad se encuentra la dirección y coordinación del Sistema Nacional de Formación Profesional, para la capacitación y calificación de los recursos humanos. Sus operaciones se iniciaron en 1996 con su propio presupuesto, proveniente de las cotizaciones de los patronos del sector privado de los tres sectores económicos y de las instituciones oficiales autónomas.

Educación Superior

La educación superior tiene como prerrequisito los estudios de educación media o equivalentes y se ofrece en las universidades, los institutos tecnológicos y los institutos especializados de nivel superior. Las universidades pueden otorgar grados académicos de: técnico (dos años de estudio y una exigencia académica mínima de 64 unidades valorativas de la institución que otorga el grado, cada unidad siendo equivalente a 20 horas de trabajo académico del estudiante, atendidas por un docente, en un ciclo de 16 semanas), profesor (tres años y 96 unidades valorativas), tecnólogo (cuatro años), licenciado, ingeniero y arquitecto (cinco años), maestro (dos años posteriores a la carrera profesional), doctor (tres años de estudio posteriores al grado profesional de licenciado, ingeniero, arquitecto o maestro); especialista, para médicos y odontólogos, posterior al grado de doctor, que tiene una duración mínima de tres años.

OFERTA DE LA FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL (EFTP)
PARA TURISMO EN EL SALVADOR

Universidad Francisco Gavidia

Colonia Flor Blanca, Calle El Progreso, No. 2478,

San Salvador, El Salvador

Tel.: (503) 2249-2700

E-mail: acampos@ufg.edu.sv / comunicaciones@ufg.edu.sv

Página Web: <http://www.ufg.edu.sv/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | Institución de educación superior que se dedica a la formación de profesionales competentes, innovadores, emprendedores y éticos, mediante la aplicación de un proceso académico de calidad que les permita desarrollarse en un mundo globalizado. |
| Licenciaturas | Gestión Estratégica de Hoteles y Restaurantes Esta carrera está diseñada para formular, elaborar e implementar proyectos en el sector hotelero y restaurantero. Los profesionales tienen el dominio de destrezas para la adecuada organización y dirección de las empresas. |
| | Administración de Empresas Turísticas Los egresados de esta carrera están facultados para desempeñarse con éxito en el logro de objetivos de empresas dedicadas a la industria del turismo y están en la capacidad para emprender sus propios negocios. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Administración de Restaurantes 100% en línea. Este programa tiene como objetivo formar en la administración de empresas de servicios de alimentos y bebidas a profesionales que tomen la decisión de dedicarse a ésta industria y mejorar la calidad de la oferta en el país. |
| | Técnico en Guía Turístico Los egresados están facultados para realizar actividades concretas y aplicar técnicas de comunicación con una correcta actitud de servicio. |
| Requisitos de admisión | a. Se debe iniciar el proceso de Admisión enviando el formulario básico a través el sitio web: www.ufg.edu.sv/nuevoingreso . |

| | |
|-------------------------|---|
| | <p>b. El sistema confirma haber recibido la información con un nuevo correo electrónico, el cual contiene el número de carnet, con el cual se podrá cancelar el arancel por el Curso Propedéutico en los bancos autorizados (\$40.00).</p> <p>c. Se valida la inscripción al Curso Propedéutico presentando el Comprobante de Pago por el curso, más los siguientes documentos en la Unidad de Nuevo Ingreso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original y fotocopia de partida de nacimiento reciente. ▪ Original y fotocopia de título de bachiller o Comprobante de notas finales de segundo año. Original y fotocopia de DUI y NIT. [Si aplica]. ▪ Una fotografía blanco y negro o a color, tamaño cédula en las medidas de 3.5cm x 4.5cm. ▪ Original y fotocopia de resultado de PAES. |
| Ayuda financiera | <p>La universidad cuenta con el Programa de Becas de la UFG y Becas UFG CREDOMATIC los cuales han sido creados para beneficiar a estudiantes de escasos recursos, recién graduados de bachilleres o estudiantes activos que aún no culminan una carrera universitaria. Los requisitos mínimos para poder retirar una solicitud y participar del proceso de selección son notas de bachillerato con promedio superior a 8.0 o CUM de ciclo y global superior a 8.0</p> |

Universidad Tecnológica de El Salvador

Edificio Gabriela Mistral, 1ª. Planta esquina de la 19ª. Av. Norte y 1ª. calle Poniente

San Salvador, El Salvador

Tel.: (503) 2275-8888

E-mail: carolina.cerna@utec.edu.sv

Página Web: <http://www.utec.edu.sv/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad Tecnológica de El Salvador fue creada para brindar a amplios sectores poblacionales, innovadores servicios educativos, promoviendo su capacidad crítica y su responsabilidad social; utilizando metodologías y recursos académicos apropiados, desarrollando institucionalmente: investigación pertinente y proyección social, todo consecuente con su filosofía y su legado cultural.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Empresas Turísticas</p> <p>Esta licenciatura está diseñada para contribuir a la formación de profesionales con capacidad de crear y aplicar estrategias para la buena administración de empresas del rubro de turismo en el ambiente globalizado. Proveyéndoles a la vez competencias que les permitan actuar con efectividad y responsabilidad en el ambiente laboral y social en que se desenvuelvan.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico en Administración Turística</p> <p>El técnico en administración turística está diseñado para contribuir a la formación de profesionales con capacidad de crear y aplicar estrategias para la buena administración de empresas de ese rubro en el ambiente globalizado, proveyéndoles, a la vez, competencias que les permitan actuar con efectividad y responsabilidad en el ambiente laboral y social en que se desenvuelvan.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llenar y firmar la solicitud de matrícula. ▪ Presentar título de bachiller, en original y copia. ▪ Partida de nacimiento. ▪ Una fotografía tamaño cédula. ▪ Cancelar los derechos de matrícula establecidos por la universidad. ▪ Original del resultado de la prueba PAES. |

Universidad Doctor José Matías Delgado

Calle El Pedregal y Finca El Espino, calle de acceso a Escuela Militar

La Libertad, El Salvador

Tel.: (503) 2278-1011

E-mail: rasorto@ujmd.edu.sv

Página Web: <http://www.ujmd.edu.sv/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Institución que se dedica a formar, por medio de la docencia, la proyección social y la investigación, profesionales capaces de integrarse y desarrollarse en un entorno nacional e internacional, con alta competencia, espíritu de investigación e innovación, sólida moralidad, profunda sensibilidad humana y clara visión del futuro. |
| Maestría | <p>Turismo Alternativo Sostenible</p> <p>La maestría tiene una duración de 2 años, divididos en 4 semestres (1 módulo por semestre). Módulo 1: organización del turismo y ecología, módulo 2: desarrollo sostenible y turismo, módulo 3: planeación de municipios turísticos y módulo 4: manejo del turismo alternativo.</p> |
| Licenciaturas | <p>Turismo</p> <p>La carrera es innovadora y representa una potencia para el país, demostrado por la tendencia positiva en las áreas especializadas del turismo. El objetivo de la carrera es preparar profesionales capaces de integrarse y desarrollarse en el entorno nacional e internacional en los campos del turismo, comercialización y desarrollo. Tiene una duración de 5 años (10 ciclos) con un total de 47 materias de 160 unidades valorativas. Se imparte en el Campus 2.</p> |
| Diplomado | <p>Inocuidad de Alimentos</p> <p>Este diplomado consta de 3 módulos: módulo 1: importancia de la inocuidad de alimentos (5 cursos), módulo 2: principios de la inocuidad I (4 cursos) y módulo 3: principios de la inocuidad II (4 cursos).</p> <p>Está dirigido a estudiantes de turismo, nutrición, alimentos, propietarios, gerentes y personal operativo de restaurantes, negocios de comida rápida, hoteles, hospitales y hogares de cuidado de niños y ancianos, cafeterías, colegios, institutos y universidades.</p> <p>Turismo Rural</p> <p>El diplomado está dirigido a profesionales y directivos vinculados a organizaciones, empresas e instituciones del sector agropecuario y turístico, funcionarios del gobierno central y municipalidades, productores y empresarios agropecuarios y del sector turístico y estudiantes.</p> <p>El plan de estudios consta de 6 módulos: introducción al turismo, inventario de recursos turísticos, investigación de mercados turísticos, actividades turísticas en el medio rural, gestión y alojamientos rurales y plan de negocios.</p> <p>Negocios de Comida Rápida</p> <p>El plan de estudios consta de 6 módulos: 1) inventario, personal, marco legal y marco contable; 2) instalaciones, 3) equipo, 4) forma de operar el negocio, 5) control de calidad en las instalaciones físicas y en la elaboración de alimentos y 6) publicidad y promoción.</p> <p>Está dirigido a inversionistas, empresarios y propietarios de negocios de comida rápida, profesionales docentes universitarios, gerentes de negocios de comida rápida, estudiantes y público en general.</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| Requisitos de admisión | <p>Nuevo Ingreso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PRE-INSCRIPCIÓN: Cancelar \$40.00 de pre-inscripción y cursillo introductorio, entregándosele al alumno: solicitud de ingreso, estudio socio-económico. (No olvidar anexar a la solicitud dos fotografías tamaño cédula). 2. DEVOLUCIÓN SOLICITUD DE INGRESO: El aspirante entregará la solicitud de ingreso y el estudio socio-económico debidamente completados en la Facultad o Escuela donde estudiará, donde le harán entrega de la información correspondiente al cursillo introductorio. 3. INSCRIPCIÓN DEL CURSILLO INTRODUCTORIO: Se llevará a cabo en la Facultad o Escuela donde el aspirante estudiará, previa entrega del recibo de derecho de ingreso. (Requisito indispensable). 4. CURSILLO INTRODUCTORIO: Este se realizará en cada una de las Facultades o Escuelas. 5. EXAMEN DE APTITUD Y PRUEBA DE HÁBITOS DE ESTUDIO: Se realizarán durante el Cursillo Introductorio. 6. RESULTADOS DEL CURSILLO PRE-UNIVERSITARIO: Al finalizar el cursillo pre-universitario, se deberán verificar resultados en la respectiva Facultad o Escuela. 7. MATRICULA: El estudiante recogerá en su Facultad o Escuela, el talonario de pagos, que podrá cancelar en cualquier sucursal del Citi Bank. 8. ASESORÍA ACADÉMICA E INSCRIPCIÓN DE MATERIAS: Se le entregará una hoja de asesoría e inscripción de materias. Al momento de recibir la asesoría deberá entregar la siguiente documentación: <ol style="list-style-type: none"> a) Dos fotografías tamaño cédula. b) Fotocopia del Título de Bachiller o Constancia de Notas extendida por el Centro de Estudios de donde procede. c) Fotocopia de la Partida de Nacimiento. d) Típo Sanguíneo. <p>A los alumnos que ingresen a la Escuela de Artes Aplicadas, se les exigirá certificado de vacuna contra el tétano.</p> |
| Ayuda financiera | <p>Cuentan con un programa permanente de becas para la promoción del talento juvenil para el desarrollo del país y el reconocimiento a la excelencia académica.</p> |

Universidad Católica de El Salvador

Carretera a Metapan y carretera antigua a San Salvador

El Salvador

Tel.: (503) 2484-0600

E-mail: empresariales@catolica.edu.sv / yessenia.escobar@catolica.edu.sv

Página Web: <http://www.catolica.edu.sv/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | <p>Institución que tiene como misión es la formación de personas, inspirada en los principios cristianos y en los conocimientos técnicos y científicos, orientada a una constante búsqueda de la verdad y del uso del saber, para contribuir a la tutela y desarrollo de la dignidad humana y de la sociedad, mediante la investigación, docencia y la proyección social.</p> |
| Licenciaturas | <p>Gestión y Desarrollo Turístico</p> <p>Tiene una duración de cinco años (10 ciclos académicos) de 43 asignaturas y 181 unidades valorativas.</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| Maestrías | Maestría en Gestión y Desarrollo Turístico Tiene una duración de 2 años (4 ciclos académicos) de 16 asignaturas y 64 unidades valorativas. |
| Requisitos de admisión | Para licenciatura: Título de Bachiller o su equivalente Para maestría: Título universitario. Mínimo de Licenciatura |
| Becas | Se proporcionan becas y para recibir detalles sobre los requisitos vrector@catolica.edu.sv |

Universidad Don Bosco

Calle Plan del Pino, Cantón Venenia

Soyopango, San Salvador

Tel.: (503) 2251-5000

E-mail: webmaster@udb.edu.sv

Página Web: www.edb.edu.sv

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad Don Bosco es una corporación de utilidad pública, apolítica y de inspiración cristiana que fue aprobada en 1984, a través de sus estatutos, con el acuerdo No. 677 del Ministerio de Educación.</p> <p>Como toda obra Salesiana, la Universidad Don Bosco surge como resultado de la preocupación por la formación integral de los jóvenes. Su fundación el 8 de marzo de 1984 fue la culminación de los esfuerzos de algunos Salesianos de Don Bosco por dar vida a una idea que vendría a completar el trabajo educativo que la Congregación Salesiana venía realizando en el país desde finales del siglo pasado.</p> |
| Técnico | <p>Mantenimiento Aeronáutico</p> <p>El objetivo del técnico es formar técnicos profesionales en mantenimiento aeronáutico con aptitudes suficientes para desenvolverse con un alto grado de eficiencia en los ámbitos de acción tecnológicos y administrativos con los que su carrera los relacione El pensum de estudio consta de cuatro ciclos de 23 cursos .</p> |
| Requisitos de admisión | <p>Todo alumno que desee iniciar sus estudios superiores en la Universidad Don Bosco deberá presentar los siguientes documentos en original y copia para confrontación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partida de nacimiento ▪ Título de bachiller ▪ Notas de último año de bachillerato (extendidas por el MINED). ▪ Resultado de la PAES. ▪ Una foto tamaño cédula a color o blanco y negro. <p>Si solicita ingreso por equivalencia deberá agregarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificación de notas de la universidad de procedencia. ▪ Programas de las materias cursadas, debidamente legalizados. <p>Los estudiantes extranjeros, deberán presentar los documentos anteriores debidamente autenticados así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Copia del carné de residente y pasaporte. ▪ Bachillerato en cualquier especialidad o poseer el grado académico equivalente obtenido en el extranjero y reconocido por las autoridades del país. |

Universidad Evangélica de El Salvador

Prolongación Alameda Juan Pablo II

Calle El Carmen San Antonio Abad

San Salvador, El Salvador

Tel.: (503) 2275-4000

Página Web: www.uees.edu.sv

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La misión de la universidad es formar profesionales con excelencia académica, conscientes del servicio a sus semejantes y con una ética cristiana basada en las sagradas escrituras para responder a las necesidades y cambios de la sociedad. |
| Técnico | <p>Marketing turístico</p> <p>Tiene una duración de dos años (4 ciclos o semestres). El programa académico incluye 20 cursos de: introducción al turismo, inglés, métodos y técnicas de investigación, ética, gestión administrativa, negocios turísticos I, inglés técnico, legislación aplicada al turismo, mercados turísticos, planificación turística, negocios turísticos II, administración de hoteles y restaurantes, comunicación turística empresarial, promoción turística, práctica turística I, polos de mercados turísticos, formulación y evaluación de negocios turísticos, estrategia de negocios turísticos, protocolo de marketing aplicado al turismo, práctica turística II,</p> |
| Requisitos de admisión | <p>Nuevo Ingreso (Estudiantes Nacionales)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llenar solicitud de admisión ▪ Presentar título de bachiller, original y fotocopia. Si el título de bachiller fue obtenido en el extranjero deberá previamente ser reconocido en el país por el Ministerio de Educación (MINED) ▪ Entregar partida de nacimiento (original, reciente) ▪ Resultado PAES (fotocopia y original) ▪ 2 fotografías recientes de tiempo (tamaño cedula) ▪ Fotocopia de D.U.I (si el estudiante ya es mayor de edad) ▪ Realizar el Curso propedéutico y/o Jornadas de Orientación. <p>Los estudiantes extranjeros además de la documentación anterior deberán presentar carné de residentes y permiso de estudio. Su documentación deberá ser incorporada y autenticada por el Ministerio de Relaciones Exteriores o con apostille por el Ministerio de Educación; de no estar escritos en español, deberán ser acompañados de una traducción certificada</p> |
| Becas | <p>La política institucional de la Universidad Evangélica de El Salvador establece cuatro tipos de programas que son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proyecto Moisés: dirigido a 4 principales grupos de beneficiarios: becas de estudios para jóvenes líderes de Iglesias Evangélicas de El Salvador; beca de estudios para estudiantes cristianos de alto rendimiento académico, becas de estudios para pastores e hijos de pastores y beca de estudios para jóvenes cristianos insertos en programas de apoyo social dentro de las iglesias, con antecedentes de familias desintegradas, víctimas de violencia doméstica. 2. Programa para estudiantes con discapacidad auditiva. 3. Programa "Jóvenes Exitosos" 4. Programa para estudiantes destacados en actividades deportivas. |

Universidad Andrés Bello

1ª Calle Poniente y 39 Avenida Norte No. 2128

Colonia Flor Blanca, San Salvador, El Salvador

Tel.: (503) 2260-8533

Telefax: (503) 2260-8541

Página Web: www.unab.edu.sv

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La Universidad "Dr. Andrés Bello", recibe su autorización, para funcionar como institución de nivel superior el 20 de Diciembre de 1990, según acuerdo No. 6183, con dicho acuerdo se aprueban los estatutos de la UNAB, por el MINED y estos tienen validez hasta la fecha. Se elaboraron los estatutos que regirán el que hacer de la institución y se presentaron al MINED para su aprobación. Estos fueron aprobados según acuerdo No. 6183, de fecha 20 de Diciembre de 1990, en el Diario Oficial No. 39, Tomo No.310 del 1 de Febrero de 1991. |
| Licenciaturas | <p>Turismo</p> <p>La carrera de respuesta a una demanda laboral que requiere de personal con conocimientos, habilidades y destrezas para desempeñarse con éxito en las diferentes empresas que presentan servicios turísticos.</p> <p>Tiene como objetivo formar profesionales con una amplia concepción del fenómeno turístico en relación a los factores que en el intervienen (económico, social, cultural, psicológico y medio ambiente); generando competencias que le permitan dirigir organizaciones turísticas y hoteleras hacia niveles de competitividad asegurando su productividad mediante la innovación y creación de nuevos modelos que permitan el uso y aprovechamiento del patrimonio turístico, prestación de servicios y creación de productos de calidad que satisfagan la demanda propia del sector.</p> <p>El pensum de la licenciatura está estructurado en 10 semestres de 35 cursos y 3 cursos adicionales.</p> <p>La carrera se imparte en las sedes de San Salvador, San Miguel, Sonsonate y Chalatenango.</p> |
| Requisitos de admisión | <p>De Nuevo ingreso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tener título de Bachiller ▪ Asistir al curso Pre-Universitario <p><i>Documentos a presentar (Original y Copia)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Título de Bachiller autenticado por el Ministerio de Educación (MINED). Las personas que realizaron sus estudios equivalentes al bachillerato en el extranjero; antes de presentarlos en la Universidad deberán tramitar su incorporación en el MINED; al respecto pueden pedir asesoría al Jefe del Registro Académico sobre los trámites a realizar. ▪ Partida de Nacimiento. ▪ Documento Único de Identidad (DUI). ▪ Cancelar en colecturía matrícula, primera cuota y varios. ▪ Presentar la documentación requerida en Registro Académico donde se procederá a la introducción de datos. ▪ Revisar y firmar la solicitud que emite el sistema académico. |

Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP)

Parque Industrial Santa Elena, Final Calle Siemens, Edificio INSAFORP, Antiguo Cuscatlán

La Libertad, El Salvador

Tel.: (503) 2522-7300

E-mail: formacioninicial@insaforp.org.sv

Página Web: <http://www.insaforp.org.sv/>

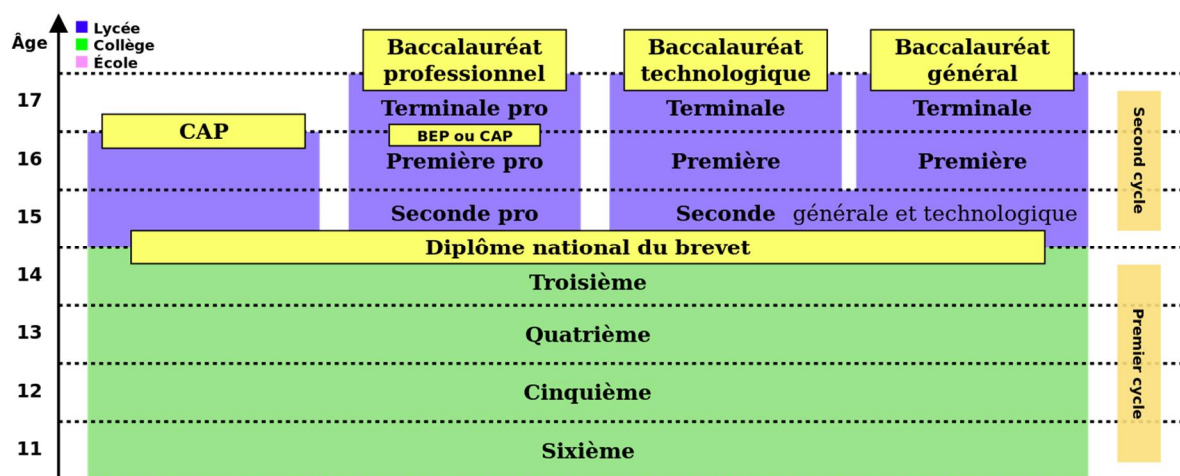
| | | | |
|--|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| Información General | El Instituto Salvadoreño de Formación Profesional tiene como objeto satisfacer las necesidades de recursos humanos calificados que requiere el desarrollo económico y social del país y propiciar el mejoramiento de las condiciones de vida del trabajador y su grupo familiar. | | |
| Cursos Abiertos | <p>Curso abierto es toda actividad de capacitación solicitada por las empresas a INSAFORP, que es organizada por proveedores de servicios, diseñada a partir de sus propios diagnósticos del mercado laboral, por medio del cual se atienden trabajadores de diferentes empresas bajo una misma capacitación.</p> <p>La ejecución de las capacitaciones se realiza en un local contratado por el organizador de la capacitación o en sus propias instalaciones.</p> <p>Las capacitaciones se imparten de acuerdo a la programación definida por los organizadores. Las áreas de capacitación que se atienden en cursos abiertos son</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguridad Alimentaria: buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica de los alimentos ▪ Inglés | | |
| Programa Hábil Técnico Permanente | El Programa Hábil Técnico Permanente, consiste en la compra de participaciones en cursos técnicos, modalidad centro fijo, dirigidos a la población rural y urbana del país. | | |
| | La compra de participaciones significa que las personas interesadas en capacitarse pueden seleccionar e inscribirse en el curso y centro de formación de acuerdo a sus propias expectativas de inserción productiva (empleo - autoempleo). | | |
| | Los cursos están normados por el INSAFORP es decir, se trata de una oferta con especificaciones técnicas estandarizadas u homologadas. | | |
| | Se atiende el área de turismo los siguientes cursos: | | |
| | Bartender | Cocina básica casera | Mesero bartender |
| | Panadería | Pastelería y repostería | Comida típica |
| | Elaboración de dulces típicos | Arreglos y decoraciones para eventos | Atención al cliente en restaurante |
| | Encurtidos y escabeches | Recamarero / Camarista | |
| Formación para jóvenes | <p>La formación profesional para jóvenes tiene como propósito desarrollar las competencias técnicas, sociales y actitudinales para la adquisición de conocimientos y desarrollo de habilidades, a fin de mejorar su empleabilidad y de prepararlos para su primer empleo; algunos de estos programas buscan desarrollar una cultura emprendedora, de tal manera que puedan iniciar una actividad productiva de manera independiente.</p> <p>Participan jóvenes entre 16 y 25 años de edad, desempleados a formarse para su primer empleo. Dentro de las áreas de formación se incluye hoteles y restaurantes.</p> | | |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Escolaridad Mínima: Noveno grado (depende del curso) ▪ Edad de 18 a 25 años | | |

FRANCE - TERRITOIRES D'OUTRE-MER (DOM - TOM)

L'expression « France d'outre-mer » désigne les territoires de la République française situés en dehors du continent européen, appelés également DOM-TOM (départements et territoires d'outre-mer) ou parfois DROM-COM (départements et régions d'outre-mer et collectivités d'outre-mer). Issus de la colonisation française, ces territoires ont des régimes administratifs et juridiques très différents, tous ceux qui sont habités en permanence étant néanmoins représentés au sein du Parlement français. Ils sont membres de l'Association des États des Caraïbes (AEC) : Guadeloupe, Guyane française, Martinique, et Saint-Martin.

LE SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS³⁷

Le système éducatif français est très centralisé, piloté par le ministère de l'Éducation nationale. Depuis 1959 (réforme Berthoin), l'instruction y est obligatoire de 6 à 16 ans ; l'école à la maison est donc légale (quoique marginale). Il existe plus de 65 000 établissements scolaires, relevant pour la plupart du ministère de l'Éducation nationale, même si environ 15 % (primaire) à 20 % (secondaire) des élèves sont dans des établissements privés.



ENSEIGNEMENT PRÉPRIMAIRE

L'enseignement préélémentaire est facultatif et destiné aux enfants âgés de 3 à 6 ans. En fonction des places disponibles les enfants fréquentent l'école maternelle dès l'âge de 2 ans. Avec l'école élémentaire, l'école maternelle constitue l'enseignement du premier degré ou école primaire. Il existe trois sections : la petite pour les enfants de 3 à 4 ans, la moyenne pour les 5 à 5 ans et la grande pour les 5 à 6 ans. L'ensemble des deux premières années constitue le premier cycle de la scolarité, appelé cycle des

³⁷ Données mondiales de l'éducation. UNESCO-IBE, 2012
Base de données sur l'EFTP dans le monde France. Février 2015

premiers apprentissages. La grande section de maternelle fait partie du cycle des apprentissages fondamentaux, avec la première et deuxième année de l'école primaire.

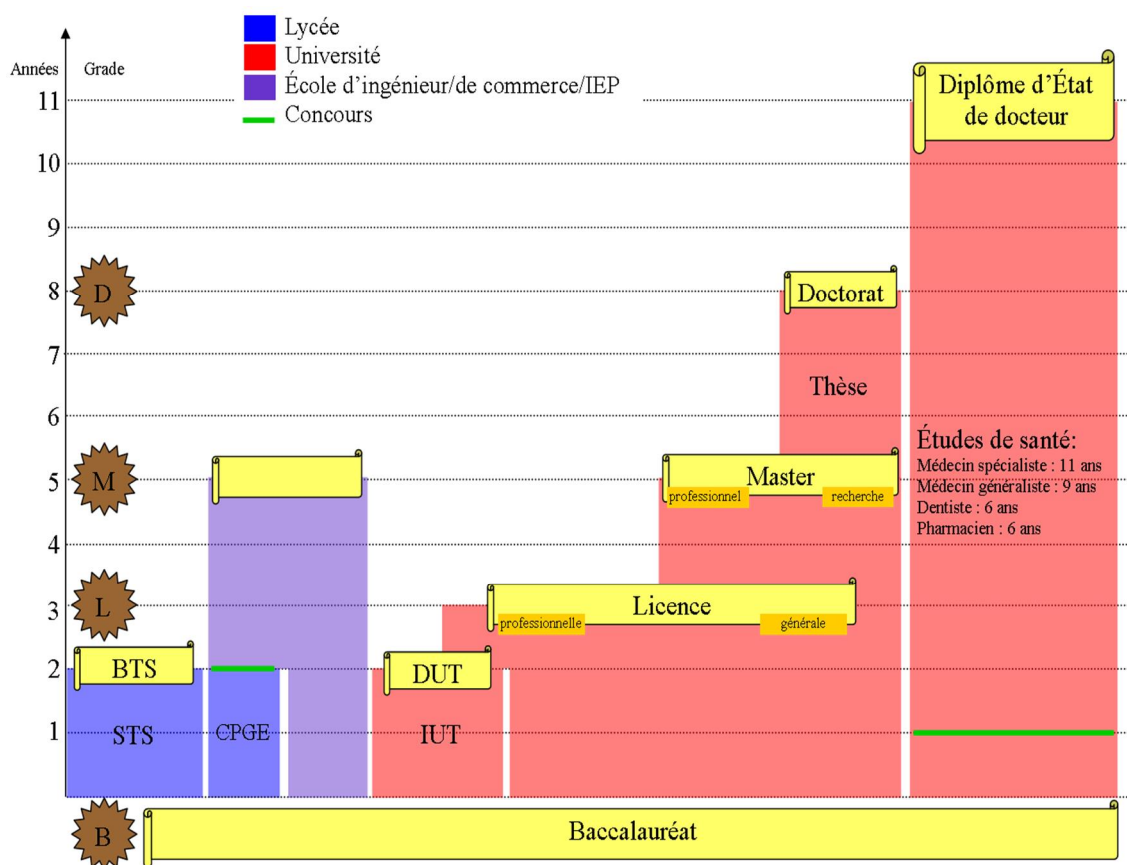
ENSEIGNEMENT PRIMAIRE

L'enseignement élémentaire, de caractère obligatoire et gratuit, s'adresse aux enfants âgés de 6 à 11 ans. Le cycle des apprentissages fondamentaux, qui commence en grande section d'école maternelle, se poursuit pendant les deux premières années de l'école élémentaire : classes de cours préparatoire (CP) et classe du cours élémentaire (CE1). Le cycle des approfondissements correspond aux trois dernières années de l'enseignement primaire ; il recouvre la seconde année de cours élémentaire (CE2) et les deux années du cours moyen (CM1 et CM2) qui précèdent l'entrée dans l'enseignement secondaire. La fin de chacun de ces cycles correspond à un palier du « socle commun » et se termine par une évaluation nationale qui permet aux enseignants, mais aussi aux familles, de faire le point sur les acquis des élèves. Le passage à l'enseignement secondaire est automatique et ne prévoit pas d'examens. Il n'existe aucun document certifiant la fin de la scolarité à l'école élémentaire.

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

Dans l'enseignement secondaire, le collège (secondaire inférieur) constitue la structure unique d'accueil de tous les élèves ayant achevé leurs études primaires. La scolarité (obligatoire) est d'une durée de quatre ans organisée, en trois cycles : la classe de sixième constitue le cycle d'adaptation ; les classes de cinquième et quatrième forment le cycle central ; la classe de troisième correspond au cycle d'orientation. À la fin de la dernière année (classe de 3^e), la maîtrise du socle commun est attestée par le diplôme national du brevet (DNB), dont les sujets portent sur les programmes. L'enseignement secondaire supérieur comprend trois voies de formation : la voie générale, la voie technologique et la voie professionnelle. Le lycée d'enseignement général, prépare en trois ans (classes de seconde, première, terminale) aux diplômes suivants : le baccalauréat général et le baccalauréat technologique. Il prépare aussi au brevet de technicien (BT) en deux ans. L'organisation des études est divisée en deux cycles : le cycle de détermination (en seconde), et le cycle terminal (classes de première et de terminale). À la fin de la classe de 2^e, commune à tous les élèves, ceux-ci choisissent leur série de baccalauréat : l'une des trois séries de la voie générale (économique et sociale, littéraire ou scientifique) ou l'une des sept séries de la voie technologique (huit séries dès la session 2013). Les lycées d'enseignement général et technologiques agricole préparent plus spécifiquement à certains baccalauréats technologiques ou au brevet de technicien agricole (BTA). Le lycée professionnel (voie professionnelle) prépare aux diplômes suivants : le baccalauréat professionnel (en trois ans), qui atteste l'aptitude à exercer une activité professionnelle hautement qualifiée dans l'une de ses 75 spécialités ; le certificat d'aptitude professionnelle (CAP, en deux ans) ; le brevet d'études professionnelles (BEP) qui a été rénové et intégré au parcours en trois ans de baccalauréat professionnel (quatre parcours en deux ans ont néanmoins été maintenus provisoirement). Le baccalauréat est à la fois la sanction des études secondaires, le premier grade universitaire et la porte d'entrée de l'enseignement supérieur.

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR



L'enseignement supérieur en France est marqué par la coexistence d'une pluralité d'établissements ayant des finalités, des structures et des conditions d'admission différentes. Trois types d'établissements se partagent la formation : les universités, les établissements publics à caractère administratif placés sous la tutelle de différents ministères et les instituts ou écoles supérieures privés. Ils dispensent cinq types de formations : les formations universitaires, les classes préparatoires aux grandes écoles (CPGE), localisées dans les lycées, les grandes écoles, les sections de techniciens supérieurs (STS) ; les écoles spécialisées. Parmi ces formations on peut distinguer :

- Celles auxquelles on peut accéder directement, avec le baccalauréat ou un titre équivalent, sans sélection à l'entrée : les formations universitaires à l'exception des Instituts universitaires de technologie (IUT).
- Celles auxquelles on accède par sélection à l'entrée : les CPGE, les STS, le IUT et les écoles spécialisées ; la sélection à l'entrée est faite sur la base d'un dossier d'admission ; le type de baccalauréat préparé et les notes obtenues pendant les deux dernières années du lycée sont déterminants.
- Celles auxquelles on accède par concours, préparé en deux ans dans les CPGE ; il s'agit des écoles supérieures les plus prestigieuses, couramment appelées « grandes écoles ».
- Celles dont la sélection se fait principalement après la licence ; c'est le cas des formations en les Instituts universitaires de formation des maîtres (IUFM).

Certaines écoles supérieures dépendent de l'Etat, notamment : l'Ecole nationale d'administration, qui relève du premier ministre ; l'école nationale des ponts et chaussées et les écoles d'architecture, placées sous la tutelle du ministère de l'équipement, du logement et des transports : les établissements d'enseignement supérieur militaire, qui dépendent du ministère de la défense.

ENSEIGNEMENT ET FORMATION TECHNIQUES ET PROFESIONNELS

L'EFTP vise en France à aider jeunes et adultes à obtenir les certifications requises pour un emploi dans le secteur public ou privé. L'EFTP (enseignement et formation techniques et professionnels, généralement appelé en France «formation technique et professionnelle») a également pour mission de promouvoir la citoyenneté et de contribuer à l'insertion sociale.

L'EFTP est appuyé par des stratégies d'apprentissage tout au long de la vie appelant notamment à l'élaboration de programmes d'apprentissage et de formation professionnelle et à la validation des acquis de l'expérience informelle et non formelle. Les stratégies d'apprentissage tout au long de la vie relèvent de diverses lois (voir Cadre législatif de l'EFTP). L'EFTP est également guidé par Éducation et formation 2020, un cadre stratégique européen décennal dans lequel les États membres de l'Union européenne (UE) ont défini des objectifs communs. En ce qui concerne l'EFTP, la France prévoit, par exemple:

- de réduire le taux de décrochage scolaire à moins de 9,5 % en améliorant le système d'orientation professionnelle;
- de mettre en place des réseaux permettant aux décrocheurs de retourner dans le système éducatif et d'EFTP.

La Loi 2009-1437 (2009) relative à l'orientation et à la formation professionnelle tout au long de la vie garantit à chacun le droit à la formation et institue un livret de compétences pour enregistrer les compétences acquises tout au long de la formation. Après six années de scolarité primaire obligatoire et quatre années de premier cycle du secondaire (collège), les élèves peuvent choisir entre trois filières éducatives différentes: filière générale, filière technologique, filière professionnelle. Les élèves suivant la filière générale, d'une durée de trois ans, sont accueillis dans les lycées.

- Filière technologique: elle dure trois ans.
- Filière professionnelle: elle dure trois ou quatre ans en fonction du type de titre qui la sanctionne.

Le Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche assume la responsabilité de la formation des enseignants et formateurs de l'EFTP. Les futurs enseignants et formateurs doivent, pour être admis dans les Écoles supérieures du professorat et de l'éducation, posséder un titre de cycle supérieur initial. Les étudiants suivent un programme de première année de master s'achevant par un concours. S'ils sont reçus, ils suivent une seconde année de master pour acquérir une certification aux métiers de l'éducation et de la formation. Les titulaires d'une telle certification peuvent enseigner dans l'EFTP en France à tous les niveaux éducatifs.

Le Ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social est responsable des dispositions générales applicables aux enseignants et tuteurs des programmes non formels d'EFTP.

Ces enseignants et formateurs dispensent l'EFTP dans les secteurs de la construction, des services aux personnes, des transports et du commerce.

LES EFTP ÉTABLISSEMENTS

GUADELOUPE

Régiment du Service Militaire Adapté de la Guadeloupe - RSMA

La 1ère Compagnie de Formation Professionnelle

Camp de la Jaille

BP 2459 JARRY Cedex, Guadeloupe

Tel: 0590 590 606 198 / 0590 590 606 182

Fax: 0590 590 262 982

E-mail: recrutement@rsma-ga.com

Page web: <http://www.rsma-ga.com/>

| | | | | | |
|---|---|------------------------------|------------------|----------------------|-------------|
| Information Générale | <p>Le régiment du service militaire adapté de la Guadeloupe a pour mission l'insertion socio-professionnelle des jeunes guadeloupéens les plus éloignés du marché de l'emploi.</p> <p>Le RSMA est une unité militaire de formation professionnelle, ce qui en fait son originalité et son intérêt pour les jeunes de Guadeloupe désirant nous rejoindre. Chaque stagiaire doit acquérir une "compétence sociale", c'est-à-dire une certaine aisance à évoluer dans le monde du travail. Ainsi, outre une formation militaire de base, chaque stagiaire reçoit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une instruction de conduite avec une présentation aux permis VL, PL et TC • une formation aux gestes de premiers secours (PSC 1) • une remise à niveau scolaire <p>Chaque stagiaire reçoit également une formation professionnelle pour développer ses savoir-faire afin d'acquérir une "compétence professionnelle" dans des domaines présentant de forts débouchés.</p> | | | | |
| Formations Courtes Qualifications Professionnelles | <p>✧ AGENT D'ACCUEIL TOURISTIQUE –AAT (6 mois)</p> <table border="1"> <tr> <td>- agent ou hôtesse d'accueil</td><td>- réceptionniste</td></tr> <tr> <td>- office de tourisme</td><td>- commerce.</td></tr> </table> <p>✧ ANIMATEUR EN SPORT LOISIRS ET TOURISME – ASLT (12 mois)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Surveillance en bassin et sur plage (colonie de vacances) - Conduite des activités physiques et sportives (adultes ou enfants) - Animation directe dans le domaine socioculturel, sportif ou écotouristique (art, environnement, sport collectif et jeux d'enfants) <p>Qualifications obtenues durant la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BAPAAT - Brevet d'Aptitude Professionnelle d'Assistant Animateur Technicien (diplôme de niveau V reconnu par le Ministère de la Jeunesse et des Sports) • Permis B • BNSSA – Brevet National de Sécurité et Sauvetage Aquatique • PSC1 | - agent ou hôtesse d'accueil | - réceptionniste | - office de tourisme | - commerce. |
| - agent ou hôtesse d'accueil | - réceptionniste | | | | |
| - office de tourisme | - commerce. | | | | |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • CFG (Certificat de Formation Générale). |
| | <ul style="list-style-type: none"> ✧ GARÇON SERVEUR(EUSE) de RESTAURANT –GSR (12 mois) accueil, service en salle, service cocktail, technologie du restaurant, mise en place. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ✧ AGENT DE RESTAURATION - AIDE CUISINIER (ADRAC) (12 mois) cuisine, pâtisserie, calcul, gestion, économet, hygiène et sécurité, technologie culinaire. |
| Conditions d'admission | <p><u>Pré-requis généraux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • être volontaire • avoir sa résidence habituelle en outre-mer • avoir entre 18 et 25 ans inclus à la date de signature du contrat • être apte médicalement • de nationalité française • être en règle avec la journée défense citoyenneté (JDC, anciennement JAPD) • avoir un casier judiciaire compatible avec l'exercice du métier de militaire. |
| Aide Financière | Environ 342 € par mois, nourri, logé, habillé. ³⁸ |

CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS

UNIVERSITE REGIONALE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT - CFA-URMA

30, Avenue du Général de Gaulle Raizet

97139 Les Abymes Cité de la connaissance ; Desmarais

97100 Basse-Terre

Tel: 0590 590 95 89 52, **Fax:** 0590 590 20 24 68

E-mail: sgstc@cmguadeloupe.org

Page web: <http://www.cmarguadeloupe.org/>

| | |
|-----------------------------------|--|
| Information Générale | <p>L'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat assure l'accueil des publics concernés par ses formations, et plus généralement l'offre de formation en alternance de la région (jeunes, chefs d'entreprise, salariés, personnes en situation de mobilité professionnelle, demandeurs d'emploi...) pour :</p> <p>L'orientation du public et l'aide à la détermination d'un projet professionnel et/ou d'un projet de formation</p> <p>L'information du public sur les métiers de l'artisanat, la filière et l'offre de formation dont elle dispose.</p> <p>Au travers ses CFA et de son pôle formation continue, elle déploie également une série de formation couvrant 26 métiers.</p> |
| Brevet de Maîtrise (Bac+2) | <p>Boulangerie</p> <p>BM Boulanger (St Claude)</p> <p>Diplôme de l'Artisanat créé en 1952 par l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers; Diplôme de niveau IV</p> <p>Durée minimale de formation et pré requis</p> <p>Boulangier: U.V. 1 : 80 h - U.V. 2: 120 h - U.V. 3 : 120 h - U.V. 4 : 120 h - U.V. 5: 120 h</p> |

³⁸ <http://www.rsma-ga.com/>

| | |
|--|---|
| | <p>Pré requis : Avoir au moins 19 ans et posséder un diplôme de niveau V ou justifier de 5 ans d'expérience professionnelle.</p> <p>-Unité de pratique B.M. Boulanger U.V. 1</p> <p>Organisation du travail pour mener à bien la commande; Connaissance approfondie de tous les travaux de boulangerie; Fabrication de pains courants, régionaux, spéciaux; Fabrication de viennoiseries</p> <p>-Unité de technique théorique B.M. Boulanger U.V. 2</p> <p>Technologie générale, professionnelle, sécurité et réglementation; Gestion professionnelle (détermination des rendements, établissement des prix de revient et de vente, étude de la rentabilité)</p> <p>Epreuves communes à tous les brevets de maîtrise:</p> <p>-Unité de culture générale U.V. 3</p> <p>Expression française (2 sujets d'expression écrite au choix); Vie civique et sociale</p> <p>-Unité de gestion U.V. 4</p> <p>L'entreprise et son activité dans son environnement; Analyse de l'entreprise et de son fonctionnement; Direction et administration de l'entreprise</p> <p>-Unité de pédagogie et psychologie U.V. 5</p> <p>Psychologie de l'adolescent; Encadrer un apprenti (transmission des connaissances)</p> |
| | <p>Pâtisserie</p> <p>BM Pâtisserie (St Claude)</p> <p>Diplôme de l'Artisanat créé en 1952 par l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers; Diplôme de niveau IV</p> <p>Durée minimale de formation et pré requis</p> <p>Pâtissier: U.V. 1 : 120 h - U.V. 2 : 80 h - U.V. 3 : 120 h - U.V. 4 : 120 h - U.V. 5 : 120 h</p> <p>Pré requis : Avoir au moins 19 ans et posséder un diplôme de niveau V ou justifier de 5 ans d'expérience professionnelle.</p> <p>Technologie générale, professionnelle, sécurité et réglementation; Gestion professionnelle (détermination des rendements, établissement des prix de revient et de vente, étude de la rentabilité)</p> <p>-Unité de pratique B.M. Pâtissier U.V. 1</p> <p>Organisation du travail pour mener à bien la commande; Connaissance approfondie de tous les travaux de pâtisserie; Fabrication de pâtisseries sucrées, salées, confiserie et glacerie</p> <p>-Unité de technique théorique B.M. Pâtissier (U.V. 2)</p> <p>Technologie générale, professionnelle et de gestion; Gestion professionnelle (étude de prix)</p> <p>Epreuves communes à tous les brevets de maîtrise:</p> <p>-Unité de culture générale U.V. 3</p> <p>Expression française (2 sujets d'expression écrite au choix); Vie civique et sociale</p> <p>-Unité de gestion U.V. 4</p> <p>L'entreprise et son activité dans son environnement; Analyse de l'entreprise et de son fonctionnement; Direction et administration de l'entreprise</p> <p>-Unité de pédagogie et psychologie U.V. 5</p> <p>Psychologie de l'adolescent; Encadrer un apprenti (transmission des connaissances)</p> |

| | |
|--|---|
| Mention Complémentaire (Pour les titulaires du CAP) | <p><u>MC pâtisserie boulangère</u> (St Claude)</p> <p>Matières premières, produits et techniques de fabrication Documents de l'organisation de la production Les pâtes Les crèmes, appareils et garnitures Les termes techniques Les équipements et les matériels Les locaux de fabrication Le matériel frigorifique Le matériel du chaud et du froid Les instruments de mesure Le matériel de fabrication Le matériel de cuisson Le matériel de nettoyage et de désinfection Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Bases biochimiques de la production en pâtisserie boulangère Etude nutritionnelle des produits de pâtisserie boulangère Comportement alimentaire Hygiène et prévention Hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux Environnement commercial de la production Le secteur professionnel L'aspect commercial de la profession Les lieux de vente Organisation de l'entreprise La gestion de l'entreprise</p> <p><u>MC employé traiteur</u> (St Claude)</p> <p>CONTENU : <u>Pratique Professionnelle :</u> - Produire : le respect de règles d'hygiène et de sécurité, la maîtrise des techniques, la qualité de la présentation et de la créativité, le bon conditionnement des denrées - Présenter et distribuer des plats - Technologie culinaire et de restaurant : connaissances des produits, préparation des plats et cuisson - Sciences Appliquées à la nutrition et à l'hygiène - Connaissance de l'entreprise traiteur - Techniques de Recherche d'Emploi et accompagnement à l'alternance et à l'emploi + Accueil / Positionnement / Bilan pédagogique</p> <p>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES : A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de : <u>En termes de savoir :</u> - Déterminer les matières premières nécessaires à la production - Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire - Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur - Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas - Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité - Réaliser une activité simple de distribution</p> <p><u>En termes de savoir-faire :</u> - Organiser son poste de travail : utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, définir ses besoins en matières premières, déterminer son outillage</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | <p>- Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail</p> <p>Apprécier la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes. Le titulaire de ce diplôme peut accéder à un poste d'employé qualifié dans une entreprise réalisant une activité de traiteur.³⁹</p> |
| Certificat D'aptitudes professionnelles | <p>Boulangerie <u>CAP Boulanger</u> (St Claude) CAP Boulanger (Certificat d'aptitude professionnelle) Diplôme d'Etat Durée des études et pré requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous statut scolaire (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe). Pré requis : 16 ans minimum. Possibilité de se présenter à l'examen en candidat libre. Programme du domaine professionnel -Pratique professionnelle (EP1) : Fabrication de pains courants, de pains spéciaux et de viennoiseries. Réalisation d'éléments et pièces décorés -Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements (EP3) : Microbiologie, parasitologie alimentaires, biochimie des aliments et alimentation et sciences appliquées aux équipements professionnels, hygiène. -Technologie professionnelle (EP2) : Les matières premières, les additifs autorisés, les différentes étapes de la panification, évolution du pain après cuisson, sécurité et matériel en boulangerie et organisation du travail -Connaissance de l'entreprise, environnement économique, juridique et social (EP4) : <u>Programme du domaine général</u> Expression française (EG1); Mathématiques - Calculs professionnels (EG2); Vie sociale et professionnelle (EG3); Education physique et sportive (EG4); Epreuves facultatives : traiteur, langue étrangère Pâtisserie <u>CAP Pâtisserie</u> (St Claude) Durée des études et pré requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous statut scolaire (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe). Pré requis : 16 ans minimum. Possibilité de se présenter en candidat libre. Programme du domaine professionnel -Pratique professionnelle (EP1/EP2) : Techniques et préparations de base; Produits de pâtisserie : de la recette à la cuisson; Travail du chocolat; Préparations glacées; Contrôle de la qualité et entretien -Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements (EP3) : Microbiologie, parasitologie alimentaires; Biochimie des aliments et alimentation; Sciences appliquées aux équipements professionnels; Hygiène. Programme du domaine général</p> |

³⁹ <http://www.sspfrance.com/cdr/spip.php?article466>

Expression française (EG1); Mathématiques - Calculs professionnels (EG2); Vie sociale et professionnelle (EG3); Education physique et sportive (EG4); Epreuves facultatives : préparation traiteur, langue étrangère, langue régionale⁴⁰

Cuisine

CAP cuisine (St Claude)

Contenu de la formation

Domaine professionnel

Approvisionnement et organisation de la production culinaire :

Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie

Production culinaire :

Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.

Vie sociale et professionnelle :

Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.

Commercialisation et distribution de la production culinaire :

Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).

Domaine général

Français et histoire-géographie.

Mathématiques – sciences.

Education physique et sportive.

Langue vivante (Anglais).

Serveur de restaurant

CAP Restaurant (St Claude)⁴¹

Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d'écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d'entrées froides, découpe d'une viande, d'un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l'approvisionnement du restaurant. Le serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.⁴²

Programme

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| • Travaux pratiques de restaurant | • Français |
| • Technologie professionnelle | • Mathématiques |
| • Hygiène alimentaire | • Anglais |

⁴⁰ <http://www.boulangerie.net/forums/bnweb/formation/diplome.php>

⁴¹ <http://www.cmarguadeloupe.org/>

⁴² http://cmarguadeloupe.org/uploads/media/NOTE_PRESENTATION_CFA_URMA_02.pdf

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle • Gestion / Economie / Législation | <ul style="list-style-type: none"> • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁴³ |
|--|---|--|

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE LA GUADELOUPE

Saint-Félix

BP 249

97190 Le Gosier

Tel: 0590 590 85 28 91 – 0590 590 85 29 09

E-mail: ce.9711066g@ac-guadeloupe.fr

Page web: <http://www.lhtgosier.com/>

| | |
|--|---|
| Information Générale | <p>Lycée public sous la tutelle du Ministère de l'éducation nationale. Ce lycée est dans une démarche continue de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promotion du Label « Lycée des métiers » • Partenaire de la Collectivité Régionale • Partenaire avec le monde professionnel • Ouverture vers l'extérieur |
| Licence Professionnelle (GRETA du Levant en Partenariat Avec L'université D'Angers) | <p>✧ <u>Licence professionnelle Hôtellerie et Tourisme option Concepteur et accompagnateur en éco-tourisme :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et d'accompagner l'évolution des produits éco touristiques. • Former des « éco citoyens » puisque l'écotourisme vise la sensibilisation à l'environnement dans le cadre des loisirs et du tourisme. • Gérer, accompagner des « éco-citoyens » et de les guider par des techniques d'animation et d'interprétation appropriées en fonction des groupes de visiteurs et des publics touchés (scolaires, touristes, randonneurs...). • Savoir optimiser les ressources et compétences disponibles dans l'optique de la création de valeurs durables. • Intégrer les variables culinaires régionales dans le cadre de la mise en place de formules de restauration alliant saisonnalité des produits, spécificités locales, culture gastronomique et développement durable. • Identifier et analyser les ressources du milieu local. • Réaliser une démarche complète de la gestion d'un projet touristique allant du diagnostic à l'évaluation finale. <p><u>Contenus :</u> Langages et communication : anglais; informatique de communication; techniques de communication orale et écrite; techniques d'animation.</p> |

⁴³ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

| | |
|--|---|
| | <p>Formation scientifique et technologique : théorie et méthodologie de lecture et d'analyse des paysages; sciences de la nature (approches biologique, écologique, géologique); relations homme / environnement; connaissance des milieux naturels et des patrimoines associés.</p> <p>Management et gestion : Outils de gestion financière ; Marketing appliqué à l'écotourisme; Droit de l'environnement; réglementation du tourisme.</p> <p>Formation professionnelle : gestion du projet ; méthodologie du projet tuteuré.</p> <p>Métiers : concept et acteurs en écotourisme : montage de produits en écotourisme; valorisation des patrimoines naturel et culturel (interprétation, animation, mobilités douces); écoconception dans les services.</p> <p>Stages de terrain : Littoral, montagne, forêt, zones humides - déplacement sur le terrain pour analyser un cas proche de la Guadeloupe : la Dominique.</p> <p>Stage en entreprise de conception et d'accompagnement de produit en écotourisme Projet tuteuré⁴⁴</p> |
| | <p>✧ <u>BTS Option A Mercatique, Gestion Hôtelière</u></p> <p>Descriptif de la formation</p> <p>Le Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration - option Mercatique et Gestion Hôtelière – est un diplôme national qui sanctionne une formation de deux ans après un baccalauréat technologique hôtelier ou le baccalauréat professionnel. Les candidats à l'admission n'ayant pas suivi ces formations préalables passeront obligatoirement par une année de mise à niveau avant d'accéder à cette formation. Au cours des deux années que dure la formation de Brevet de Technicien Supérieur, les étudiants suivent à la fois un tronc commun de formation en première année comprenant enseignement général et professionnel et un enseignement spécifique propre à l'option Mercatique et Gestion Hôtelière en seconde année. Au-delà des aptitudes pré requises, telles que la curiosité, l'ouverture d'esprit, l'empathie, la courtoisie, la maîtrise de soi, la force de conviction ou l'adaptabilité qui sont enrichies en cours de formation, nous travaillons à faire acquérir à nos étudiants les compétences propres à la formation :</p> <p>Une culture juridique, économique et linguistique, grâce à des cours de droit, d'économie d'entreprise ou d'économie touristique, de français, de langues étrangères (anglais, allemand, espagnol...) ;</p> <p>Des savoirs et savoir-faire spécifiques en mercatique et en gestion ;</p> <p>Une connaissance approfondie des techniques professionnelles orientée en priorité vers l'hébergement puis la restauration et la connaissance des boissons et enfin le génie culinaire ;</p> <p>✧ Des compétences informatiques appliquées : nos diverses salles informatiques permettent l'usage d'outils professionnels adaptés au milieu hôtelier. Au cours de ce cursus de formation, chaque étudiant</p> |

⁴⁴ <http://www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Guadeloupe/Toute-l-actualite/Licence-professionnelle-Concepteur-et-accompagnateur-en-eco-tourisme>

| | |
|---------------------------------------|---|
| | bénéficie d'une période de stage de 16 à 20 semaines en entreprise en fin de 1 ^{re} année. |
| Brevet De Technicien Supérieur | <p>✧ <u>BTS Option B Art Culinaire, Art de la Table, Art du Service</u></p> <p>Le BTS Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau III (bac +2) qui se prépare en général en 2 ans après un Bac Pro ou Techno du secteur de l'hôtellerie-restauration*.</p> <p>C'est lors du passage en 2^{ème} année de BTS Hôtellerie-Restauration que vous avez le choix entre l'option A (mercatique et gestion hôtelière) ou B (art culinaire, art de la table et du service). Le programme de 1^{re} année est un tronc commun : enseignement général, économie et gestion, enseignement professionnel (art culinaire, restaurant et hébergement). Quelle que soit l'option choisie, la formation comprend 16 à 20 semaines (dont 12 consécutives) de stage en entreprise. Les modalités pratiques du stage varient selon que l'étudiant prépare le diplôme en formation initiale, en apprentissage, ou en formation continue.</p> <p>Le titulaire d'un BTS Hôtellerie-Restauration est à la fois un généraliste possédant une culture élargie et un spécialiste ayant acquis une technicité accrue dans le domaine de la restauration. Il est capable d'assurer la responsabilité d'un service de restauration ; d'exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de fidéliser et de développer la clientèle du restaurant ; d'organiser, diriger, contrôler, former et animer une équipe en restauration.</p> <p>Il est amené à occuper un poste d'encadrement évolutif dans des entreprises très diversifiées du secteur des CHR aussi bien dans des petites structures indépendantes (restaurants, hôtels-restaurants, traiteurs) que dans des chaînes ou groupes de restauration : cafétérias, restauration rapide, restauration collective (santé, enseignement, entreprises), restauration concédée (aéroports, centres commerciaux, parcs de loisirs...), restauration embarquée (aérien, ferroviaire...) ⁴⁵</p> |
| | <p>✧ <u>MC Accueil Réception</u></p> <p>Le réceptionniste a pour fonctions principales d'accueillir la clientèle à l'accueil à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement. Il contribue à la vente des services de l'hôtel et à la fidélisation de la clientèle. Il gère le planning des réservations de chambres. Il traite les dossiers clients et en assure le suivi, facture les prestations et encaisse les paiements. Il reçoit et informe les clients sur les sites et les événements touristiques et sur toutes les questions relatives à leur séjour. Il pratique au moins deux langues étrangères. Il travaille seul ou en équipe dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs...). ⁴⁶</p> <p><u>Programme :</u></p> <p>Information et documentation externes</p> |

⁴⁵ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bts-option-b-art-culinaire-art-de-la-table-et-art-du-service.asp>

⁴⁶ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/MC-Accueil-reception>

| | |
|---------------------------------------|---|
| | <p>Information et documentation internes</p> <p>Présentation et comportement professionnel</p> <p>Français, anglais et langue vivante étrangère 2</p> <p>Les outils de communication</p> <p>Outils mercatiques et de gestion appliqués à l'activité hôtelière</p> |
| Mention Complémentaire (Bac+1) | <p>✧ <u>Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur</u></p> <p>Le bac professionnel boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons... Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.⁴⁷</p> <p><u>Programme :</u></p> <p>Arts appliqués et cultures artistiques 2 h</p> <p>Education physique et sportive 2,5 h</p> <p>Français, histoire-géographie et éducation à la citoyenneté 5 h</p> <p>Langues vivantes 1 et 2 4 h</p> <p>Mathématiques 2 h</p> <p>Prévention, santé et environnement 1 h</p> <p>Enseignement général 16,5 h</p> <p>Enseignement professionnel et technologique 15,5 h</p> <p>Accompagnement personnalisé 2,5 h</p> <p>Section européenne (enseignement facultatif)</p> |
| Baccalauréat Professionnel | <p>✧ <u>Bac Pro Boulanger Pâtissier</u></p> <p>Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.⁴⁸</p> <p><u>Programme :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie professionnelle Sciences appliquées - Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Environnement économique, juridique et management - Projet professionnel |

⁴⁷ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycee/Bac-pro-Boucher-charcutier-traiteur>

⁴⁸ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycee/Bac-pro-Boulanger-pâtissier>

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Mathématiques - Langue vivante - Français - Histoire géographie - Education artistique-arts appliqués - Education physique et sportive⁴⁹ |
| | <p>✧ <u>Bac Pro Cuisine</u></p> <p>Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.⁵⁰</p> <p><u>Programme :</u></p> <p>Des matières générales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 langues vivantes • Français • Mathématiques • Histoire-géographie • Etc....) <p>Matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation et production culinaire, • Gestion des approvisionnements en restauration • Gestion d'exploitation en restauration <p>Animation et gestion d'équipe en restauration.</p> |
| | <p>✧ <u>Bac Techno Hôtellerie</u></p> <p>Le bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.</p> <p>Cette série technologique se compose d'enseignements généraux visant à assurer une culture générale et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distinguent de la voie professionnelle.</p> <p>Ces enseignements se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et le service. En classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité, sans compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C'est en classe de première puis</p> |

⁴⁹<http://www.studyrama.com/formations/diplomes/bac-pro/les-bac-pro-en-fiches/bac-pro-boulangier-patisserie>

⁵⁰<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/Bac-pro-Cuisine>

| | |
|----------------|--|
| | <p>terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis. Par ailleurs, l'élève pratique au moins deux langues étrangères, dont l'anglais. Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistants d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.⁵¹</p> <p>Programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français • Maths • histoire-géographie • Philosophie • 2 langues étrangères dont l'anglais • Cuisine, service ou hébergement. • Histoire-géographie touristique • Économie générale et touristique-droit • Gestion hôtelière • Technologies et méthodes culinaires • Service et commercialisation • Techniques d'accueil et d'hébergement • La formation comprend aussi 8 semaines de stage en classe de 1re.⁵² |
| | <p>✧ MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</p> <p>La Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour les salariés n'ayant aucun diplôme dans le domaine.</p> <p>La MC Cuisinier en desserts de restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtels et/ou restaurants des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "minute" et présentés 'à l'assiette'), dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).</p> <p><u>Programme</u></p> <p>Pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception (réalisation et service des entremets salés et sucrés et des desserts), suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions⁵³</p> |
| Mention | <p>✧ MC Employé Barman</p> |

⁵¹ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/Bac-techno-STHR-Sciences-et-technologies-de-l-hotelierie-et-de-la-restauration>

⁵² <http://www.onisep.fr/Choisir-mes-etudes/Au-lycee-au-CFA/Au-lycee-general-et-technologique/Les-bacs-technologiques/Le-bac-hotellerie>

⁵³ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-cuisinier-en-desserts-de-restaurant.asp>

| | |
|------------------------------|--|
| <p>complémentaire</p> | <p>La Mention Complémentaire Employé Barman est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...).</p> <p>Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour ceux n'ayant aucun diplôme dans le domaine. Cet accès est réservé aux adultes dans le cadre de la formation tout au long de la vie.</p> <p>Les élèves de mentions complémentaires Barman sont formés aux tâches qu'un employé barman est amené à exécuter dans les différents types de bars (à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants...) : accueil, conseil sur le choix des boissons et des mélanges, préparation des différents types de cocktails selon une méthode bien définie, mise en place de la cave du jour et du bar, utilisation de machines (caisse enregistreuse, machine à café, lave-verres,...), entretien du bar.</p> <p><u>Programme</u></p> <p>Mise en place</p> <p>Prise de commande, connaissance de la carte</p> <p>Réalisation de cocktails et service</p> <p>Technologie professionnelle (connaissance et classification des cocktails, règles de confection des cocktails, législation des boissons)</p> <p>Connaissance des boissons et produits de bar</p> <p>Contrôle des recettes et sorties des stocks</p> <p>Anglais + 2e langue⁵⁴</p> |
| | <p>✧ CAP Cuisine</p> <p>Contenu de la formation</p> <p>Domaine professionnel</p> <p>Approvisionnement et organisation de la production culinaire : Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie</p> <p>Production culinaire :</p> <p>Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.</p> <p>Vie sociale et professionnelle :</p> <p>Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.</p> <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire :</p> <p>Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distributioyn, connaissance de l'entreprise (EEJ).</p> <p>Domaine général</p> <p>Français et histoire-géographie.</p> |

⁵⁴ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-barman.asp>

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>Mathématiques – sciences. Education physique et sportive. Langue vivante (Anglais).⁵⁵</p> | | |
| | <p>✧ CAP Restaurant</p> <p>Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d'écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d'entrées froides, découpe d'une viande, d'un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l'approvisionnement du restaurant. Le serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.</p> | | |
| | <table border="0"> <tr> <td> <p><u>Programme</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle </td><td> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁵⁶ </td></tr> </table> | <p><u>Programme</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁵⁶ |
| <p><u>Programme</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁵⁶ | | |
| | <p>✧ CAP Services Hôteliers</p> <p>Diplôme de niveau V, le C.A.P. services hôteliers vise à former des employés qualifiés dans la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.</p> <p><u>Programme</u></p> <p>Entretien des unités d'hébergement et service du linge Service du petit-déjeuner Expression française Vie sociale et professionnelle Français Mathématiques Anglais Histoire / Géographie Éducation physique et sportive⁵⁷</p> | | |
| Certificat d'aptitudes Professionnelles | <p>Notification d'affectation EXEAT de l'établissement précédent 4 photos d'identité récentes et réglementaires 1 Photocopie du livret de famille (copie intégrale) 1 Photocopie du justificatif de domicile 1 photocopie de la carte d'identité ou du passeport de l'élève (en cours de validité)</p> | | |

⁵⁵ <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

⁵⁶ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

⁵⁷ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-services-hoteliars.asp>

| | |
|-------------------------------|---|
| | Attestation de l'assurance scolaire Photocopie du carnet de vaccinations 1 fiche d'urgence Photocopie des bulletins de notes de l'année précédente Copie du relevé de notes de l'examen ou attestation de réussite Certificat de non contre-indication pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration délivré par le médecin traitant. ⁵⁸ |
| Conditions D'admission | Etudes gratuites. |
| Coût | Bourse d'étude pour couvrir une partie de la nourriture et du logement si besoin. |

⁵⁸ http://www.lhtgosier.com/le_label_lycee_des_metiers.html

GUYANE

Université des Antilles et de la Guyane

Faculté des Sciences Juridiques et Economiques

Campus de Fouillole

BP 270

97157 Pointe-à-Pitre Cedex

Tel: 0590 590-483276

E-mail: joel.raboteur@univ-ag.fr

Page web: <http://formation.univ-ag.fr/diplome/3072>

| | |
|-------------------------------|--|
| Informations Générales | <p>L'archipel guadeloupéen et son environnement caribéen ont opté depuis quelques années vers le développement touristique. Aujourd'hui, le tourisme est considéré comme une véritable industrie, et à ce titre le personnel des hôtels, des structures d'animations, doit être formé et faire preuve de compétences. Le produit touristique se diversifie et se complexifie.</p> <p>Plus que jamais l'université doit être présente et offrir aux jeunes du caraïbe et de l'Europe, la possibilité d'occuper des postes à responsabilité dans ce domaine.</p> <p>Le marché du tourisme et des loisirs est un secteur très porteur pour la zone caraïbe et constitue un bassin d'emploi important pour les métiers du tourisme et de l'hôtellerie.</p> |
| LICENCE | <p>✧ <u>LICENCE PRO HÔTELLERIE ET TOURISME</u></p> <p>✧ <u>GESTION DES ENTREPRISES TOURISTIQUES</u></p> <p>On attend de cette formation, l'acquisition par l'étudiant des compétences suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les enjeux des unités touristiques dans le contexte local, national, européen et international; - Gérer une structure touristique (Hôtels, Résidences Hôtelière, etc....) - Savoir être un bon manager dans une entreprise où le capital humain est primordial; - Concevoir des projets de développement touristique et économique ; • - Maîtriser les grandes évolutions de l'offre et de la demande touristique. |
| Diplôme Universitaire | <p>✧ <u>DIPLOME UNIVERSITAIRE TOURISME, COMMUNICATION, INTER-CULTURALITE</u></p> <p>Former des professionnels capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'élaborer des stratégies de développement en vue de la valorisation des produits touristiques à l'échelle d'un territoire, • De conduire le suivi et l'évaluation des opérations mises en œuvre. <p>Programme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tourisme, accueil, représentation: 80H • Profils culturels, connaissances des civilisations et patrimoines : 84h • Techniques de communication et de promotion touristique : 110h • Management des structures : 64h • Tourisme et développement durable : 30h • Politiques de planification et stratégies Touristiques : 84h • Méthodologie et Guidance du projet Professionnel : 32h |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Conditions D'admission | <p>Demandeur d'emploi Titulaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> -D'un BTS Hôtellerie-Restauration, BTS Tourisme (AGTL, VPT) -D'un L2 Economie et Gestion DEUG Economie et Gestion ou de la en ayant validé 120 crédits ; -D'un DUT GEA (notamment ceux issus du l'IUT de Saint Claude) ou d'un DUT TC- D'un DEUG AES ou de la L2 AES en ayant validé 120 crédits – d'un BTS Management des Unités Commerciales (MUC) ; D'un BTS Assistant de Gestion PME-PMI ; ou autres cursus de niveau III après examen en commission.⁵⁹ |
|-----------------------------------|--|

Régiment du Service Militaire Adapté de la Guyane

Militaireu Service Militaire Adapté de la Guyane

Quartier NEMO à Saint Jean du Maroni, Guyane

Tel.: 05 94 594 34 45 21 -05 94 39 58 24 / 05 94 594 34 45 22 / 06 94 694 24 18 27

E-mail: rsmascolaire@guyane-sma.fr

Page web: <http://www.rsmaguyane.org/>
<http://www.rsmaguyane.fr/node/5>

| | |
|---------------------------|---|
| Informations générales | <p>Le régiment du service militaire adapté de la Guyane sous sa forme actuelle a été créé le 15 juillet 2008, issue de la fusion du 3ème RSMA qui était stationné à CAYENNE sur le quartier Félix Eboué et du GSMA stationné à Saint-Jean du Maroni. Le régiment accomplit sa mission de recrutement-formation-éducation-insertion là où se trouvent les jeunes en difficultés et échec scolaire. Financé en partie par les fonds structurels européens et appuyé par une dynamique en faveur des jeunes et de l'emploi, le RSMA de la Guyane se modernise d'année en année afin de proposer un outil pédagogique performant et adapté.</p> |
| Formations Courtes | <p>La formation professionnelle a pour objectif l'acquisition de pré-requis professionnels par le volontaire.</p> <p>Ces pré-requis lui permettent d'obtenir à la sortie du SMA soit directement un emploi, soit un perfectionnement dans le cadre d'une poursuite de formation certifiante locale ou en métropole ou encore en alternance.</p> <p>Quelque soit le type de filière, la formation professionnelle représente 70% des 1976 heures de formation sur 12 mois (soit 1312 h. dont 875 h. de formation spécifique au métier¹).</p> <p>La formation professionnelle est sanctionnée par une attestation de formation professionnelle (AFP, ministère de l'Outre-Mer, décret 95-453 du 25 /04/95 - article L 813-1) attribuée par le chef de corps.</p> |

⁵⁹ <http://formation.univ-ag.fr/diplome/3072>

| | | |
|------------------------|---|---|
| | <p>A l'issue de sa formation, tout volontaire, qu'il soit VS ou VT, peut se voir attribuer une AFP du SMA, certifiant qu'il a bénéficié de 800 heures minimum de formation (loi PERBEN) dans sa spécialité (VS) ou exercé son métier dans le cadre d'une première expérience professionnelle pour une durée minimale identique (VT). Elle est délivrée sur recommandation d'un jury constitué par des professionnels et des formateurs extérieurs aux unités (jury minimum = un binôme professionnel/formateur).</p> <p>Formation professionnelle élémentaire (FPE) : Au cours de cette formation, les volontaires ont des cours pratiques et théoriques dans le domaine professionnel qu'ils ont choisi.</p> <p>Formation professionnelle complémentaire (FPC) : Les volontaires sont en stage ou sont affectés dans différents services du régiment ce qui leur permet de mettre en pratique leurs connaissances et d'en apprendre davantage. Pendant cette période, ils sont présentés à l'examen du permis de conduire.</p> | |
| | <p>Soucieux de donner aux volontaires du Service militaire adapté (VSMA) un maximum d'atouts pour s'insérer durablement dans la communauté nationale, le commandement du SMA décerne le Certificat d'Aptitude Personnelle à l'Insertion (CAPI).</p> <p>Le CAPI, créé le 5 mai 2006 par une décision ministérielle publiée au bulletin officiel du ministère de l'Outre-Mer, valide l'acquisition de comportements (savoir-être et prêter secours) favorables à l'intégration du citoyen dans la société, de compétences professionnelles (savoir-faire) et de connaissances générales (savoir) facilitant l'insertion professionnelle.</p> <p>Il est constitué de 4 modules :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savoir-être (lié à la formation citoyenne) • Savoir-faire (lié aux deux périodes de formation professionnelles) • Savoir lire, écrire, compter (lié à la remise à niveau scolaire) • Savoir secourir (PSC 1) | |
| | <p>✧ CAPI Agent polyvalent de restauration -10 mois-</p> <p><u>Module garçon et serveuse de restaurant</u> (formation théorique:133 heures ; formation pratique: 380 heures)</p> <p><u>Module aide-cuisinier</u> (formation théorique:75 heures; formation pratique:120 heures)</p> <p><u>Module commis de bar</u> (formation théorique:30 heures; formation pratique:120 heures)</p> | |
| Conditions D'admission | Garçons ou fille de 18 à 25 ans Avoir été recensé Aptes médicaux | Pas d'exigence d'un niveau scolaire mais savoir parler, écrire et comprendre le français et connaître les opérations élémentaires de calculs. |
| Coût | Etudes gratuites | |
| Aide Financière | Les stagiaires sont nourris, logés et touchent une indemnité de formation de 300 euros. 300 euros par mois. ⁶⁰ | |

⁶⁰ <http://www.rsmaguyane.org/>

Lycée Professionnel Melkior – Garré

Route de Montabo, BP 5017

97305 Cayenne cedex

Tel : 05 94 594 29 78 20

Fax : 05 94 594 29 78 45

Page web: <http://webtice.ac-guyane.fr/melkior/spip.php?rubrique15>

| | |
|-----------------------------------|--|
| Informations générales | <p>C'est un établissement d'enseignement Professionnel Public dépendant de l'Académie de la Guyane. Le Projet d'Académie de la Guyane consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favoriser le bien être de l'élève et la persévérance scolaire • Renforcer la maîtrise de la langue • Fluidifier et optimiser les parcours • Encourager l'innovation pédagogique <p>Le projet du LPO Melkior Garré</p> <p>1 – Améliorer les résultats (susciter de l'ambition et de la motivation chez les élèves)</p> <p>2 – Valoriser l'image de l'établissement</p> <p>3 – Améliorer les relations au sein de l'établissement (entre élèves)⁶¹</p> |
| Baccalauréat Technologique | <p>✧ <u>BAC technologique sciences et technologies de l'hôtellerie restauration</u> français, maths, histoire-géographie, philosophie, 2 langues étrangères dont l'anglais, cuisine, service ou hébergement. Histoire-géographie touristique, Économie générale et touristique-droit, Gestion hôtelière, Technologies et méthodes culinaires, Service et commercialisation, Techniques d'accueil et d'hébergement. La formation comprend aussi 8 semaines de stage en classe de 1re.</p> <p>✧ <u>BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration</u> Objectif de la formation : Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures. Programme : Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelée unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des approvisionnements en restauration. gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration.⁶²</p> |

⁶¹ <http://webtice.ac-guyane.fr/melkior/spip.php?rubrique15>

⁶² <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>✧ <u>BAC PRO Cuisine</u></p> <p>Objectif de la formation :</p> <p>Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.</p> <p>Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> <p>Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.⁶³</p> | | |
| <p>Certificat D'Aptitudes Professionnelles</p> | <p>✧ <u>CAP Services hôteliers</u></p> <p>Diplôme de niveau V, le C.A.P. services hôteliers vise à former des employés qualifiés dans la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.</p> <table border="1" data-bbox="467 1115 1365 1325"> <tr> <td data-bbox="467 1115 954 1325"> <p>Programme</p> <p>Entretien des unités d'hébergement et service du linge</p> <p>Service du petit-déjeuner</p> <p>Expression française</p> <p>Vie sociale et professionnelle</p> </td><td data-bbox="954 1115 1365 1325"> <p>Français</p> <p>Mathématiques</p> <p>Anglais</p> <p>Histoire / Géographie</p> <p>Éducation physique et sportive⁶⁴</p> </td></tr> </table> <p>✧ <u>CAP Service Brasserie-Café (SBC)</u></p> <p>Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les dessertes, les meubles réfrigérés ou la cave du jour. Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il réalise certaines préparations et se charge de la présentation de certains mets ou boissons. Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Ce métier suppose d'être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.⁶⁵</p> | <p>Programme</p> <p>Entretien des unités d'hébergement et service du linge</p> <p>Service du petit-déjeuner</p> <p>Expression française</p> <p>Vie sociale et professionnelle</p> | <p>Français</p> <p>Mathématiques</p> <p>Anglais</p> <p>Histoire / Géographie</p> <p>Éducation physique et sportive⁶⁴</p> |
| <p>Programme</p> <p>Entretien des unités d'hébergement et service du linge</p> <p>Service du petit-déjeuner</p> <p>Expression française</p> <p>Vie sociale et professionnelle</p> | <p>Français</p> <p>Mathématiques</p> <p>Anglais</p> <p>Histoire / Géographie</p> <p>Éducation physique et sportive⁶⁴</p> | | |

⁶³ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

⁶⁴ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-services-hoteliers.asp>

⁶⁵ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/CAP-Services-en-brasserie-cafe>

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>✧ CAP Cuisine</p> <p>Contenu de la formation</p> <p>Domaine professionnel</p> <p>Approvisionnement et organisation de la production culinaire :</p> <p>Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie</p> <p>Production culinaire :</p> <p>Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.</p> <p>Vie sociale et professionnelle :</p> <p>Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.</p> <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire :</p> <p>Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).</p> <p>Domaine général</p> <p>Français et histoire-géographie.</p> <p>Mathématiques – sciences.</p> <p>Education physique et sportive.</p> <p>Langue vivante (Anglais).⁶⁶</p> | | |
| | <p>✧ CAP Restaurant</p> <p>Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d'écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d'entrées froides, découpe d'une viande, d'un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l'approvisionnement du restaurant. Le serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.</p> <p>Programme</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="467 1465 954 1677"> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle </td> <td data-bbox="954 1465 1453 1677"> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁶⁷ </td> </tr> </table> | <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁶⁷ |
| <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁶⁷ | | |

⁶⁶ <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

⁶⁷ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

| | |
|-------------------------------|---|
| Conditions d'admission | <p><u>Pour les BAC PRO:</u> Les élèves intègrent la seconde de baccalauréat professionnel après la troisième, certains pouvant intégrer la filière en première après un CAP en métiers de bouche.</p> <p><u>Pour les admissions en CAP:</u> entretiens d'informations et lettre de motivation</p> |
| Coûts | Etudes gratuites |
| Aide Financière | Bourses d'études de l'état en cas de besoin (Nourriture et logement) |

LPO Léopold ELFORT

Lycée Professionnel Polyvalent

Terre Rouge RD8, Savane Sarcelles

97360 Mana, Guyane

Tel: 0594 594 27 80 43

Fax : 0594 594 27 86 53

E-mail: ce.9730235T@ac-guyane.fr

Page web: <http://webtice.ac-guyane.fr/elfort/>

| | |
|-----------------------------------|--|
| Informations générales | <p>C'est un établissement d'enseignement Professionnel Public dépendant de l'Académie de la Guyane et du Ministère de l'éducation Nationale.</p> <p><u>Les 4 grands axes du projet du lycée sont:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ouverture culturelle, internationale et linguistique. • Le mieux-vivre ensemble. • Le LPO de tous, le parcours scolaire de chacun. • Le lycée polyvalent et son environnement, sa politique partenariale.⁶⁸ |
| Baccalauréat Professionnel | <p>✧ Bac Pro Boucher charcutier traiteur</p> <p>Le bac professionnel boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons... Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe. ils peuvent évoluer rapidement vers des postes de responsables de rayon dans la grande distribution ou de responsables de production dans l'industrie agroalimentaire ou pourront devenir artisans indépendants.⁶⁹</p> |

⁶⁸ <http://webtice.ac-guyane.fr/elfort/>

⁶⁹ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/Bac-pro-Boucher-charcutier-traiteur>

| | |
|--|---|
| Certificat d'Aptitudes Professionnelles | <p>✧ <u>CAP Charcutier-Traiteur</u></p> <p>Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.</p> |
| | <p>Descriptif des matières</p> <p>L'enseignement technologique et professionnel concerne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la connaissance des matières premières et des matériels • la prévention des accidents ; • le stockage des produits ; • l'approvisionnement du magasin ; • les sciences appliquées aux équipements, à • l'alimentation et à l'hygiène ; • la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social. |
| Conditions d'admission | <p><u>Pour le BAC PRO Boucher-Charcutier-Traiteur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveau classe de 3ème • Elèves titulaires de CAP Boucher ou CAP Charcutier-Traiteur • Elèves titulaires de BEP Boucher ou BEP Charcutier-Traiteur <p><u>Pour le CAP Charcutier-traiteur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien et lettre de motivation. |
| Coût | Etudes gratuites |
| Aide Financière | Bourses de l'état en cas de besoin. |

Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Route de Saint Maurice

97320 Saint-Laurent-du-Maroni

Tel: 0594 594 342200

Fax: 0594 594 342768

E-mail: ce.9730235T@ac-guyane.fr

Page web: <http://webtice.ac-guyane.fr/lpobj/spip.php?article179>

| | |
|-----------------------------------|---|
| Informations générales | Le lycée public possède un restaurant et un hôtel pédagogiques et se trouve sous la tutelle de l'éducation nationale. |
| Baccalauréat Professionnel | <p>✧ <u>BAC PRO Commercialisation et services en restauration</u></p> <p>Objectif de la formation :</p> <p>Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> |

| | |
|--|--|
| | Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelée unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des approvisionnements en restauration. gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration. ⁷⁰ |
| | <p>✧ BAC PRO Cuisine</p> <p>Objectif de la formation :</p> <p>Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> <p>Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.⁷¹</p> |
| Certificat D'Aptitudes Professionnelles | <p>✧ CAP Cuisine</p> <p>Contenu de la formation</p> <p>Domaine professionnel</p> <p>Approvisionnement et organisation de la production culinaire :</p> <p>Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie</p> <p>Production culinaire :</p> <p>Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.</p> <p>Vie sociale et professionnelle :</p> <p>Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.</p> <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire :</p> |

⁷⁰ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

⁷¹ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).</p> <p>Domaine général</p> <p>Français et histoire-géographie, Mathématiques – sciences, Education physique et sportive, Langue vivante (Anglais).⁷²</p> |
| | <p>✧ CAP Restaurant</p> <p>Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d'écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d'entrées froides, découpe d'une viande, d'un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l'approvisionnement du restaurant. Le serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.</p> <p>Programme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁷³ |
| | <p>✧ CAP Services hôteliers</p> <p>Diplôme de niveau V, le C.A.P. services hôteliers vise à former des employés qualifiés dans la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.</p> <p>Programme</p> <p>Entretien des unités d'hébergement et service du linge</p> <p>Service du petit-déjeuner</p> <p>Expression française</p> <p>Vie sociale et professionnelle</p> <p>Français</p> <p>Mathématiques</p> <p>Anglais</p> <p>Histoire / Géographie</p> <p>Éducation physique et sportive⁷⁴</p> |
| Conditions d'admission | <p>Pour le CAP:</p> <p>Entretien et lettre de motivation</p> |

⁷² <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

⁷³ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

⁷⁴ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-services-hoteliars.asp>

| | |
|------------------------|---|
| Coût | Etudes gratuites |
| Aide Financière | Bourses d'études en cas de besoin. (Nourriture et logement) |

Lycée Général et technologique Gaston Monnerville de Kourou

Rue du Lycée

B.P 712

97387 KOUROU CEDEX

Tel: 0594 594 32 82 00

Fax: 0594 594 32 82 06

E-mail: ce.9730108e@ac.guyane.fr

Webpage: http://webtice.ac-guyane.fr/Gaston_Monnerville/spip.php?article133

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| Informations générales | Etablissement Public sous tutelle du ministère chargé de l'éducation nationale. | |
| Brevet de Technicien Supérieur | <p>✧ <u>BTS BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR Tourisme, Animation et gestion Touristique locale.</u></p> <p>Le titulaire du BTS tourisme est un professionnel qui informe et conseille les clients français et étrangers sur des prestations touristiques. Il est capable d'en finaliser la vente et d'en assurer le suivi commercial. Il crée et promeut des produits touristiques; accueille et accompagne des touristes. Enfin il collecte, traite et diffuse l'information en lien avec le secteur du tourisme.</p> <p>Ce professionnel possède une culture approfondie des métiers du tourisme (connaissance du cadre organisationnel et juridique, du marché et de l'organisation touristique...). La maîtrise des langues étrangères constitue, compte tenu du secteur d'activité professionnel, une évidente nécessité.</p> <p>Il peut être employé dans les entreprises de tourisme (agences de voyages, tours opérateurs, centrales de réservation...), les organismes de tourisme territoriaux liés à des institutions locales régionales, voire nationales (offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme...), les entreprises de transport de personnes (autocaristes, compagnies aériennes, transporteurs maritimes et fluviaux...) et les entreprises d'hébergement (clubs et villages vacances, hôtellerie de plein air...)</p> <p>MATIERES ENSEIGNEES</p> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Enseignement Obligatoire • Français • Langue vivante étrangère A • Langue vivante étrangère B • Analyse du patrimoine • Analyse spatiale appliquée au tourisme • Economie et droit | <ul style="list-style-type: none"> • Mercatique, gestion appliquée aux organismes du tourisme • Techniques touristiques • Actions professionnelles • Enseignement Facultatif • Langue vivante étrangère C⁷⁵ • Patrimoine culturel et touristique régional |
| Conditions d'admission | <p>Pour le BTS Tourisme:</p> <p>Elèves titulaires du baccalauréat</p> <p>Fiche d'inscription remplie</p> | |

⁷⁵ <http://www.dimension-bts.com/bts-animation-et-gestion-touristiques-locales-bts-agtl/131#Programme>

| | |
|------------------------|---|
| | Justificatif de domicile Justificatif d'état civil Fiche de renseignements médicaux et confidentiels Photo d'identité récente Certificat de fin de scolarité pour les élèves venant d'un autre lycée Frais de vie scolaire 5 euros Frais d'inscription à la Sécurité Sociale 215 euros Reçu de l'intendance Assurance scolaire Notification de Bourse pour les étudiants boursiers ⁷⁶ |
| Coût | Etudes gratuites |
| Aide Financière | Bourse d'étude de l'état en cas de besoin |

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Guyane

ZA Galmot

97300 Cayenne

Tel.: 0594 594 25 24 70 / 0594 594 29 95 95

E-mail: ND

Page web: <http://www.cm-guyane.fr/> (page en maintenance)

https://www.facebook.com/pages/Chambre-de-M%C3%A9tiers-et-de-lartisanat-de-R%C3%A9gion-Guyane/159731104102020?sk=info&tab=page_info

| | |
|--|--|
| Information générales | <p>Établissement public, la Chambre de métiers est administrée par des artisans. Instituées en 1925 par la loi, les Chambres de... métiers sont les organes représentatifs des intérêts généraux de l'Artisanat.</p> <p>Les 106 Chambres de métiers de France et d'Outre-Mer, comptent, depuis la réforme de 1999, chacune 36 élus pour un mandat de cinq ans. 24 pour le collège des activités réparties en quatre catégories : alimentation, bâtiment, fabrication et services et 12 pour le collège des Organisations professionnelles.</p> <p>Sont électeurs les personnes de nationalité française ou ressortissante d'un pays de l'Union européenne inscrites au Répertoire des Métiers (artisans en nom propre et dirigeants sociaux) ainsi que les conjoints mentionnés au Répertoire. La Chambre de métiers assure la représentation de l'artisanat dans son environnement politique, économique et social. Elle collabore avec le Conseil Régional, le Conseil Général et les communes sur les projets intéressant les entreprises artisanales et le développement local. Chaque Chambre de métiers assure la relation de proximité avec les entreprises artisanales par ses antennes locales.</p> |
| Certificat D'Aptitudes Professionnelles | <p>✧ CAP Restaurant</p> <p>Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d'écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d'entrées froides, découpe d'une viande, d'un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l'approvisionnement du restaurant. Le</p> |

⁷⁶http://webtice.ac-guyane.fr/Gaston_Monnerville/spip.php?article133

| | |
|------------------------------|--|
| | <p>serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.</p> <p>Programme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • Education physique et sportive⁷⁷ |
| | <p>✧ <u>CAP Cuisine</u></p> <p>Contenu de la formation</p> <p>Domaine professionnel</p> <p>Approvisionnement et organisation de la production culinaire :</p> <p>Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie</p> <p>Production culinaire :</p> <p>Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.</p> <p>Vie sociale et professionnelle :</p> <p>Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.</p> <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire :</p> <p>Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).</p> <p>Domaine général</p> <p>Français et histoire-géographie, Mathématiques – sciences, Education physique et sportive, Langue vivante (Anglais).⁷⁸</p> |
| Condition D'admission | <p>Entretien</p> <p>Lettre de motivation</p> |

⁷⁷ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

⁷⁸ <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

MARTINIQUE

Lycée de Bellevue

10, rue Marie-Thérèse Gertrude

BP 637 -97262 Fort de France cedex

Tel: 05 96 596 61 50 14 / 0596 596 61 02 74 /0596 596 61 59 78

Fax: 05 96 596 61 59 78

E-mail: chantal.daux@ac-martinique.fr, martin.kalala@ac-martinique.fr
btstourismebellevue.mq@gmail.comPage web: <http://www.lgtbellevue.com/>

| | | | |
|---|--|---|---|
| Informations générales | <p><u>Projet d'établissement:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Amélioration des résultats des élèves • Ouverture vers l'international • Citoyenneté, Communication, Santé | | |
| Brevet de Technicien Supérieur | <p>✧ BTS TOURISME</p> <p>Le titulaire du BTS tourisme est un professionnel qui informe et conseille les clients français et étrangers sur des prestations touristiques. Il est capable d'en finaliser la vente et d'en assurer le suivi commercial. Il crée et promeut des produits touristiques ; accueille et accompagne des touristes. Enfin il collecte, traite et diffuse l'information en lien avec le secteur du tourisme.</p> <p>Ce professionnel possède une culture approfondie des métiers du tourisme (connaissance du cadre organisationnel et juridique, du marché et de l'organisation touristique...). La maîtrise des langues étrangères constitue, compte tenu du secteur d'activité professionnel, une évidente nécessité.</p> <p>Il peut être employé dans les entreprises de tourisme (agences de voyages, tours opérateurs, centrales de réservation...), les organismes de tourisme territoriaux liés à des institutions locales régionales, voire nationales (offices de tourisme, comités départementaux et régionaux du tourisme...), les entreprises de transport de personnes (autocaristes, compagnies aériennes, transporteurs maritimes et fluviaux...) et les entreprises d'hébergement (clubs et villages vacances, hôtellerie de plein air...)</p> <p>Il débute comme conseiller voyages, forfaitiste, chargé de promotion du tourisme ou encore animateur dans un office du tourisme. Avec de l'expérience, il pourra accéder à un poste de responsable d'équipe, responsable d'office, responsable d'agence, chef de produit ou directeur de centre, de camping.⁷⁹</p> <p><u>Programme:</u></p> <table border="0"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Mercatique et Conception de la Prestation Touristique-5 h/semaine- • Gestion de l'Information Touristique-4h- • Tourisme et Territoire-4h </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Anglais-3h-. Espagnol-3h- • Culture générale et expression-2h- • Cadre organisationnel et juridique-2h-⁸⁰ • Gestion de la relation client-4h- </td> </tr> </table> | <ul style="list-style-type: none"> • Mercatique et Conception de la Prestation Touristique-5 h/semaine- • Gestion de l'Information Touristique-4h- • Tourisme et Territoire-4h | <ul style="list-style-type: none"> • Anglais-3h-. Espagnol-3h- • Culture générale et expression-2h- • Cadre organisationnel et juridique-2h-⁸⁰ • Gestion de la relation client-4h- |
| <ul style="list-style-type: none"> • Mercatique et Conception de la Prestation Touristique-5 h/semaine- • Gestion de l'Information Touristique-4h- • Tourisme et Territoire-4h | <ul style="list-style-type: none"> • Anglais-3h-. Espagnol-3h- • Culture générale et expression-2h- • Cadre organisationnel et juridique-2h-⁸⁰ • Gestion de la relation client-4h- | | |

⁷⁹ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/BTS-Tourisme>⁸⁰ <http://www.lgtbellevue.com/>

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique

Centre de Formation d'Apprentis

2, rue du Temple

Morne Tartenson

QUARTIER LAUGIER

97215 RIVIERE SALEE

Tel: 0596.596 71.32.22

Fax: 0596 596 70.47.30

E-mail: cmm972@wanadoo.fr

Page web: <http://www.cma-martinique.com/>

Baccalauréat professionnel

✧ **BAC PRO Cuisine**

Objectif de la formation :

Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.

Programme :

Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.⁸¹

✧ **BAC PRO (service et commercialisation)**

Objectif de la formation :

Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.

Programme :

Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelée unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des

⁸¹ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

| | |
|-----------------------------|--|
| | approvisionnements en restauration. gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration. ⁸² |
| | <p>✧ Brevet Professionnel Boulangerie</p> <p>Durée des études et pré-requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous contrat jeune. Pré-requis : CAP ou 5 ans d'expérience professionnelle dans le métier, y compris le cas échéant, le temps d'apprentissage.</p> <p>Programme du domaine scientifique, technologique et professionnel :</p> <p>Unité de contrôle 1</p> <p>-Diagramme d'organisation : Planning des fabrications; Justification des choix d'organisation; Technologie et lexique professionnel de langue vivante; Connaissance des matières premières de base; Les additifs autorisés; Les étapes de panification; Evolution du pain après cuisson; Sécurités et matériel en boulangerie; Contrôle de la qualité en cours de fabrication; Traduction de termes professionnels usuels dans une langue étrangère</p> <p>-Pratique professionnelle : Fabrication d'une commande; Fabrication de pains courants; Fabrication de pains spéciaux; Fabrication de viennoiseries; Fabrication de produits salés; Pains décorés ou pièces artistiques</p> <p>-Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements; Microbiologie, parasitologie alimentaires; Biochimie des aliments et alimentation; Sciences appliquées aux équipements professionnels; Hygiène (règles, normes et contrôles, conformité des locaux)</p> <p>Programme de gestion :</p> <p>Unité de contrôle 2</p> <p>- Gestion - Comptabilité - Techniques commerciales; L'entreprise et son secteur d'activité; L'entreprise et sa gestion : financement, rentabilité, trésorerie, contrôle</p> <p>-Connaissance de l'entreprise, son environnement économique, juridique et social</p> <p>Programme de français :</p> <p>Unité de contrôle 3</p> <p>-Expression française et ouverture sur le monde; Etude de documents et questions de synthèse sur un thème unique; Commentaire composé</p> <p>-Epreuve facultative : langue vivante étrangère⁸³</p> |
| Brevet professionnel | <p>✧ Brevet Professionnel Restaurant.</p> <p>Le titulaire du BP Professionnel est hautement qualifié et maîtrise parfaitement les techniques de service alliées aux connaissances technologiques du domaine de la restauration. Il accueille une clientèle française et étrangère et assure le conseil et la vente de prestations de restauration. Il organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.</p> <p>Programme</p> <p>Enseignement professionnel</p> <p>Organisation et préparation du service</p> <p>Connaissance des produits</p> <p>Connaissance de la restauration</p> |

⁸² <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

⁸³ <http://www.boulangerie.net/forums/bnweb/formation/diplome.php>

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|----------------------------|--------------|--|------------------------------|
| | <p>Hygiène et sécurité alimentaire, des locaux et des équipements</p> <p>Accueil - vente</p> <p>Service de restaurant</p> <p>Comptabilité - gestion appliquée</p> <p>Gestion de l'entreprise - législation</p> <p>Enseignement général</p> <p>Anglais</p> <p>Expression française et ouverture sur le monde⁸⁴</p> | | | | | | |
| | <p>✧ <u>BEP Hôtellerie Restauration option cuisine ou restaurant</u></p> | | | | | | |
| Mention complémentaire | <p>✧ <u>Mention Complémentaire (MC) Boulangerie Spécialisée</u></p> <p>La Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée est un diplôme de niveau V (comme le CAP) qui se prépare en 1 an en complément d'un CAP Boulanger ou d'un BEP Alimentation dominante 'Boulangerie'.</p> <p>Les titulaires de la MC Boulangerie spécialisée sont capables de concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulangers. Ils savent également conduire les fabrications qui leur sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.</p> <p>Programme</p> <table><tr><td>Enseignement général⁸⁵</td><td>Pratique professionnelle et technologie</td></tr><tr><td>Organisation et production</td><td>Dessin d'art</td></tr><tr><td>Environnement technologique, scientifique et commercial de la production</td><td>Gestion, sciences appliquées</td></tr></table> | Enseignement général ⁸⁵ | Pratique professionnelle et technologie | Organisation et production | Dessin d'art | Environnement technologique, scientifique et commercial de la production | Gestion, sciences appliquées |
| | Enseignement général ⁸⁵ | Pratique professionnelle et technologie | | | | | |
| | Organisation et production | Dessin d'art | | | | | |
| Environnement technologique, scientifique et commercial de la production | Gestion, sciences appliquées | | | | | | |
| | <p>✧ <u>MC Cuisinier en Dessert de Restaurant</u></p> <p>La Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour les salariés n'ayant aucun diplôme dans le domaine.</p> <p>La MC Cuisinier en desserts de restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtels et/ou restaurants des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "minute" et présentés 'à l'assiette'), dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).</p> <p>Programme</p> <p>Pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception (réalisation et service des entremets salés et sucrés et des desserts), suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions.⁸⁶</p> | | | | | | |

⁸⁴ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bp-restaurant.asp>

⁸⁵ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-boulangerie.asp>

⁸⁶ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-cuisinier-en-desserts-de-restaurant.asp>

✧ **MC Employé Barman**

La Mention Complémentaire Employé Barman est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...).

Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour ceux n'ayant aucun diplôme dans le domaine. Cet accès est réservé aux adultes dans le cadre de la formation tout au long de la vie.

Les élèves de mentions complémentaires Barman sont formés aux tâches qu'un employé barman est amené à exécuter dans les différents types de bars (à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants...) : accueil, conseil sur le choix des boissons et des mélanges, préparation des différents types de cocktails selon une méthode bien définie, mise en place de la cave du jour et du bar, utilisation de machines (caisse enregistreuse, machine à café, lave-verres,...), entretien du bar.

Programme

Mise en place

Prise de commande, connaissance de la carte

Technologie professionnelle (connaissance et classification des cocktails, règles de confection des cocktails, législation des boissons)

Réalisation de cocktails et service

Connaissance des boissons et produits de bar

Contrôle des recettes et sorties des stocks

Anglais + 2e langue⁸⁷

✧ **MC Pâtissier- Boulanger**

La MC pâtisserie boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.

Le pâtissier est chargé de l'approvisionnement et du contrôle qualité des stocks, des matières premières et de ses productions. Il est capable d'organiser son travail, de choisir et d'utiliser le matériel nécessaire à la fabrication. Il réalise et met en forme des pâtes, crèmes et garnitures, qu'il cuit et met en valeur. Il assure l'entretien des locaux, du matériel et de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques propres à son métier.⁸⁸

✧ **MC Sommelier**

Le titulaire de cette MC vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour. Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.⁸⁹

⁸⁷ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-barman.asp>

⁸⁸ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/MC-Patisserie-boulangere>

⁸⁹ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/MC-Sommellerie>

**Certificat
d'Aptitudes
Professionnelles**

✧ **CAP Boulanger**

CAP Boulanger (Certificat d'aptitude professionnelle) Diplôme d'Etat
Durée des études et pré requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous statut scolaire (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe). Pré requis : 16 ans minimum.

Possibilité de se présenter à l'examen en candidat libre.

Programme du domaine professionnel

-Pratique professionnelle (EP1) :

Fabrication de pains courants, de pains spéciaux et de viennoiseries. Réalisation d'éléments et pièces décorés

-Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements (EP3) :

Microbiologie, parasitologie alimentaires, biochimie des aliments et alimentation et sciences appliquées aux équipements professionnels, hygiène.

-Technologie professionnelle (EP2) :

Les matières premières, les additifs autorisés, les différentes étapes de la panification, évolution du pain après cuisson, sécurité et matériel en boulangerie et organisation du travail

-Connaissance de l'entreprise, environnement économique, juridique et social (EP4):

Programme du domaine général

Expression française (EG1); Mathématiques - Calculs professionnels (EG2); Vie sociale et professionnelle (EG3); Education physique et sportive (EG4); Epreuves facultatives : traiteur, langue étrangère.⁹⁰

✧ **CAP Cuisine**

Contenu de la formation

Domaine professionnel

Approvisionnement et organisation de la production culinaire : Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie

Production culinaire : Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.

Vie sociale et professionnelle : Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.

Commercialisation et distribution de la production culinaire : Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participé à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).

Domaine général : Français et histoire-géographie, Mathématiques – sciences, Education physique et sportive, Langue vivante (Anglais).⁹¹

⁹⁰ <http://www.boulangerie.net/forums/bnweb/formation/diplome.php>

⁹¹ <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

| | |
|--|---|
| Certificat d'Aptitudes Professionnelles | <p>✧ CAP Pâtissier</p> <p>Durée des études et pré requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous statut scolaire (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe). Pré requis : 16 ans minimum.</p> <p>Possibilité de se présenter en candidat libre.</p> <p>Programme du domaine professionnel</p> <p>-Pratique professionnelle (EP1/EP2) :</p> <p>Techniques et préparations de base; Produits de pâtisserie : de la recette à la cuisson; Travail du chocolat; Préparations glacées; Contrôle de la qualité et entretien</p> <p>-Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements (EP3) :</p> <p>Microbiologie, parasitologie alimentaires; Biochimie des aliments et alimentation; Sciences appliquées aux équipements professionnels; Hygiène.</p> <p>Programme du domaine général</p> <p>Expression française (EG1); Mathématiques - Calculs professionnels (EG2); Vie sociale et professionnelle (EG3); Education physique et sportive (EG4); Epreuves facultatives : préparation traiteur, langue étrangère, langue régionale</p> |
| Condition d'admission | <p>Pour le BP:</p> <p>CAP, BEP, CQP ou MC de la filière hôtellerie restauration service en salle</p> <p>Pour le MC:</p> <p>CAP de la formation requise</p> |

Lycée polyvalent régional Nord Caraïbe

Quartier cheval blanc, BELLEFONTAINE
97 222 CASE PILOTE

Tel: 05 96 55 44 34

Fax : 05 96 73 57 71

E-mail: ce.9720823m@ac-martinique.fr/
Ce.@ac-martinique.fr

Page web : <http://lyceenordcaraibe.com/>
<http://lyceenordcaraibe.com/formations/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Informations générales | <p>Le lycée hôtelier propose des cycles de formation tels que les CAP : Pâtissier, Cuisine, Restaurant, Services Hôteliers, ainsi qu'un Baccalauréat Professionnel et un Baccalauréat Technologique, une classe de Mise A Niveau Professionnelle (M.A.N), une classe préparatoire au B.T.S, un Brevet de Technicien Supérieur (B.T.S) et une formation complémentaire d'initiative locale (F.C.I.L) Barman avec une spécialisation en alternance. Le lycée hôtelier prévoit même pour l'avenir, une formation complémentaire d'initiative locale (F.C.I.L) en gastronomie martiniquaise et caribéenne, afin d'utiliser les produits locaux au service d'une cuisine de prestige. Ce lycée dispose d'ateliers professionnels spécialement étudiés pour une pédagogie active et efficace. Ces ateliers sont équipés de cuisines et de restaurants d'initiation (L'Envol et Le Deck), d'un laboratoire de pâtisserie, d'une salle d'analyse sensorielle, et d'une salle d'accueil-réception permettant aux élèves de se familiariser très tôt au contact de la clientèle.⁹²</p> |
| Brevet | <p>✧ <u>B.T.S Hôtellerie-restauration</u></p> |

⁹² <http://lyceenordcaraibe.com/>

| | |
|--------------------------------|--|
| De Technicien Supérieur | <p>Le titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.</p> <ul style="list-style-type: none"> • - Option A Mercatique et gestion hôtelière <p>L'option mercatique forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement. Le diplômé issu de cette option gère les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques de recherche et d'accueil et au service de différents types de clientèle.⁹³</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option B Art culinaire, Art de la table et du service <p>L'option art culinaire forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration: nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.⁹⁴</p> |
| Mention Complémentaire | <p>✧ MC Organisateur de Réception (1 an) (niveau BAC+1)</p> <p>La MC prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration. L'organisateur de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'événement. Il doit être toujours à la recherche de nouveaux concepts, plats ou présentations des produits. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition, ou dans toute entreprise de prestations événementielles.⁹⁵</p> <p>✧ MC Accueil-Réception</p> <p>La Mention Complémentaire Accueil Réception est un diplôme de niveau IV (comme le Bac) qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau au moins équivalent. Il faut donc avoir au moins le Bac pour accéder à cette formation, sauf pour ceux bénéficiant de la validation des acquis professionnels.</p> <p>Elle vise à former des employés de réception et hôtesses d'accueil.</p> <p>Parmi leurs missions en hôtellerie-restauration : prendre en charge toutes les activités relatives à la réservation, à l'arrivée, au séjour et au départ du client afin de satisfaire au mieux ses attentes.</p> <p>Programme</p> <p>Pratique de réception</p> <p>Travaux pratiques de secrétariat et d'informatique</p> <p>Expression française orale</p> <p>Anglais + 2e langue⁹⁶</p> |

⁹³ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/BTS-Hotellerie-restauration-option-A-mercatique-et-gestion-hoteliere/>

⁹⁴ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/BTS-Hotellerie-restauration-option-B-art-culinaire-art-de-la-table-et-du-service/>

⁹⁵ <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/MC-Organisateur-de-receptions>

⁹⁶ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-accueil-reception.asp>

**Baccalauréat
Technologique**

Le Baccalauréat technologique est un diplôme polycompétent dans les domaines de la production culinaire, de la commercialisation et la distribution de services en restaurant et en hébergement, sur une durée de trois ans (seconde, première, terminale).

– Formation professionnalisante dotée d'un solide socle en enseignement général, le Baccalauréat Technologique permet à son titulaire d'accéder aux classes de BTS Hôtellerie ou de BTS Responsable de l'Hébergement, lui permettant à terme d'occuper des postes d'encadrement ou à responsabilités dans des structures hôtelières ou de restauration.

✧ **BAC TECHNO Hôtellerie**

Possibilité de convention avec la Marine Nationale

Le Baccalauréat Technologique est un diplôme de niveau IV qui sanctionne une formation alliant culture générale et technologique.

Il y a, en hôtellerie restauration, un seul Bac Techno dénommé 'Bac Techno Hôtellerie', contrairement à la voie professionnelle, où il existe 2 diplômes différents : l'un orienté cuisine (Bac Pro Cuisine), l'autre orienté service en restauration (Bac Pro Commercialisation et Service en Restaurant).

Le Bac Techno Hôtellerie vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'hôtellerie restauration «ayant vocation à poursuivre des études mais aussi dans une moindre part à s'insérer dans le monde professionnel. Il s'inscrit dans un déroulement d'études conduisant à des BTS du secteur hôtellerie-tourisme. Il peut rendre possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion ».

La formation s'articule principalement autour des techniques professionnelles (restaurant, cuisine et réception), de l'économie-gestion et des langues.

Il se prépare en 3 ans après la classe de 3e : seconde spécifique, 1ère techno, Terminale Techno.⁹⁷

✧ **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE**

Objectif de la formation :

Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.

Programme :

Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.⁹⁸

⁹⁷ <http://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-technologique-hotellerie.asp>

⁹⁸ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>✧ <u>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Commercialisation et service en restauration</u> (3 ans)</p> <p>Objectif de la formation :</p> <p>Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.</p> <p>Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> <p>Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelée unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration.⁹⁹</p> |
| Mention Complémentaire | <p>✧ <u>MC Employé Barman</u></p> <p>La Mention Complémentaire Employé Barman est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...).</p> <p>Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour ceux n'ayant aucun diplôme dans le domaine. Cet accès est réservé aux adultes dans le cadre de la formation tout au long de la vie.</p> <p>Les élèves de mentions complémentaires Barman sont formés aux tâches qu'un employé barman est amené à exécuter dans les différents types de bars (à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants...) : accueil, conseil sur le choix des boissons et des mélanges, préparation des différents types de cocktails selon une méthode bien définie, mise en place de la cave du jour et du bar, utilisation de machines (caisse enregistreuse, machine à café, lave-verres,...), entretien du bar.</p> <p>Programme</p> <p>Mise en place</p> <p>Prise de commande, connaissance de la carte</p> <p>Réalisation de cocktails et service</p> <p>Technologie professionnelle (connaissance et classification des cocktails, règles de confection des cocktails, législation des boissons)</p> <p>Connaissance des boissons et produits de bar</p> <p>Contrôle des recettes et sorties des stocks</p> <p>Anglais + 2e langue¹⁰⁰</p> |

⁹⁹<https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

¹⁰⁰<https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-barman.asp>

| | |
|--|---|
| | <p>✧ <u>MC Sommellerie</u></p> <p>La Mention Complémentaire Sommellerie est un diplôme de niveau V (comme le CAP) qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...).</p> <p>Il est également accessible après 3 ans d'expérience pour les salariés exerçant cette fonction.</p> <p>Les élèves de mentions complémentaires Sommellerie sont formés à l'approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels, à la distribution et service des boissons, au contrôle (réception, livraison, stock...) et commercialisation des vins et boissons.</p> <p>Programme</p> <p>Analyse sensorielle</p> <p>Analyse de la carte des vins</p> <p>Travaux pratiques de sommellerie</p> <p>Oenologie</p> <p>Législation des boissons</p> <p>Géographie vitivinicole</p> <p>Contrôle des ventes et des stocks</p> <p>Anglais</p> <p>Gestion¹⁰¹</p> |
| | <p>✧ <u>MC Art de la cuisine allégée</u> (1 an)</p> <p>Cette MC permet de se spécialiser sur un créneau porteur: la cuisine gourmande et le bien-être. Le titulaire de ce diplôme est capable de confectionner des plats à la fois équilibrés, appétissants et savoureux. Il maîtrise les techniques culinaires traditionnelles et plus récentes, sait cuisiner avec peu de matière grasse. Il est également en mesure d'élaborer de nouvelles recettes.¹⁰²</p> |
| | <p>✧ <u>MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</u></p> <p>La Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour les salariés n'ayant aucun diplôme dans le domaine.</p> <p>La MC Cuisinier en desserts de restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtels et/ou restaurants des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "minute" et présentés 'à l'assiette'), dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).</p> <p>Programme : Pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception (réalisation et service des entremets salés et sucrés et des desserts), suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions.¹⁰³</p> |

¹⁰¹ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-sommellerie.asp>

¹⁰² <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/MC-Art-de-la-cuisine-allegée>

¹⁰³ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-cuisinier-en-desserts-de-restaurant.asp>

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---------------|---------------------------|---------|----------------------|-----------------------|--------------------------------|---|----------|--|
| | <p>✧ CAP Restaurant (2ans)</p> <p>Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d'écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d'entrées froides, découpe d'une viande, d'un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l'approvisionnement du restaurant. Le serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.</p> <p>Programme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de restaurant • Technologie professionnelle • Hygiène alimentaire • Sciences appliquées à la restauration • Vie sociale et professionnelle • • Gestion / Economie / Législation • Français • Mathématiques • Anglais • Histoire / Géographie • • Education physique et sportive¹⁰⁴ | | | | | | | | | | |
| Certificat D'aptitudes professionnelles | <p>✧ CAP Service Hôtelier (2ans)</p> <p>Diplôme de niveau V, le C.A.P. services hôteliers vise à former des employés qualifiés dans la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.</p> <p>Programme</p> <table> <tr> <td>Entretien des unités d'hébergement et service du linge</td><td>Mathématiques</td></tr> <tr> <td>Service du petit-déjeuner</td><td>Anglais</td></tr> <tr> <td>Expression française</td><td>Histoire / Géographie</td></tr> <tr> <td>Vie sociale et professionnelle</td><td>Éducation physique et sportive¹⁰⁵</td></tr> <tr> <td>Français</td><td></td></tr> </table> | Entretien des unités d'hébergement et service du linge | Mathématiques | Service du petit-déjeuner | Anglais | Expression française | Histoire / Géographie | Vie sociale et professionnelle | Éducation physique et sportive ¹⁰⁵ | Français | |
| Entretien des unités d'hébergement et service du linge | Mathématiques | | | | | | | | | | |
| Service du petit-déjeuner | Anglais | | | | | | | | | | |
| Expression française | Histoire / Géographie | | | | | | | | | | |
| Vie sociale et professionnelle | Éducation physique et sportive ¹⁰⁵ | | | | | | | | | | |
| Français | | | | | | | | | | | |
| | <p>✧ CAP Cuisine (2ans)</p> <p>Contenu de la formation</p> <p>Domaine professionnel</p> <p>Approvisionnement et organisation de la production culinaire : Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie</p> <p>Production culinaire : Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.</p> <p>Vie sociale et professionnelle : Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.</p> | | | | | | | | | | |

¹⁰⁴ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

¹⁰⁵ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-services-hoteliars.asp>

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| | <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire : Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ). Domaine général, Français et histoire-géographie, Mathématiques – sciences. Education physique et sportive, Langue vivante (Anglais).¹⁰⁶</p> | |
| | <p>✧ CAP Pâtissier (2ans) Durée des études et pré requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous statut scolaire (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe). Pré requis : 16 ans minimum. Possibilité de se présenter en candidat libre. Programme du domaine professionnel -Pratique professionnelle (EP1/EP2) : Techniques et préparations de base; Produits de pâtisserie : de la recette à la cuisson; Travail du chocolat; Préparations glacées; Contrôle de la qualité et entretien -Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements (EP3) : Microbiologie, parasitologie alimentaires; Biochimie des aliments et alimentation; Sciences appliquées aux équipements professionnels; Hygiène. Programme du domaine général Expression française (EG1); Mathématiques - Calculs professionnels (EG2); Vie sociale et professionnelle (EG3); Education physique et sportive (EG4); Epreuves facultatives : préparation traiteur, langue étrangère, langue régionale.¹⁰⁷</p> | |
| Conditions d'admission | <p>Pour le BTS: Après la classe de 3ème ou la classe de seconde à recrutement spécifique Exemples de formations requises: Bac pro Commercialisation et services en restauration Bac pro Cuisine Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration Classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration</p> <p>Pour le MC organisateur de réception: Exemples de formations requises:</p> | <p>Bac pro Boucher charcutier traiteur Bac pro Boulanger pâtissier Bac pro Commercialisation et services en restauration Bac pro Cuisine Bac pro Poissonnier écailleur traiteur Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration BP Arts de la cuisine BP Arts du service et commercialisation en restauration BP Charcutier-traiteur</p> |
| Coût | Etudes gratuites | |
| Aide financière | Bourse d'étude de de l'état si besoin. | |

¹⁰⁶ <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

¹⁰⁷ <http://www.boulangerie.net/forums/bnweb/formation/diplome.php>

LPO JOSEPH PERNOCK

LE LORRAIN

97214 LE LORRAIN

Tel: 05 96 53 44 57**Fax:** 05 96 53 46 54**E-mail:** ce.9720726G@ac-martinique.fr**Page web:** <http://lycee-joseph-pernock.com/>

| | |
|--|---|
| Informations générales | Lycée Public sous tutelle du Ministère de l'éducation nationale. L'Académie de Martinique fixe les objectifs et supervise les opérations. |
| Certificat d'Aptitudes Professionnelles | <p>✧ <u>CAP Agent Polyvalent Restauration</u></p> <p>Le CAP Agent Polyvalent de Restauration (Niveau V) forme des professionnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent leur métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Le titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</p> <p>Programme</p> <p>Production de préparations froides et de préparations chaudes</p> <p>Mise en place de la distribution et service au client</p> <p>Entretien des locaux, des matériels et des équipements</p> <p>Expression française</p> <p>Mathématiques</p> <p>Vie sociale et professionnelle</p> <p>Histoire / Géographie</p> <p>Éducation physique et sportive¹⁰⁸</p> |
| Conditions d'admission | Entretien Lettre de motivation |
| Coût | Etudes gratuites |
| Aide Financière | Bourse de l'état si besoin |

¹⁰⁸ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-agent-polyvalent-de-restauration.asp>

Lycée Professionnel de l'Association Martiniquaise d'Education Populaire Raynal Sarcus

4,5 km route de Moutte

97200 Fort-de-France

Tel.: 0596632803

Fax: 0596714843

E-mail: raynal-sarcus@amep.fr

Page web: <http://www.amep.fr/raynal-sarcus/>

| Informations générales | Lycée Privé sous contrat et sous tutelle du Ministère de l'éducation Nationale. |
|----------------------------|---|
| Baccalauréat Professionnel | <p>✧ <u>Bac Pro Commercialisation et services en restauration</u></p> <p>Objectif de la formation : Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures. Programme : Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des approvisionnements en restauration. gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration.¹⁰⁹</p> |
| | <p>✧ <u>BAC PRO cuisine</u></p> <p>Objectif de la formation : Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures. Programme : Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.¹¹⁰</p> |

¹⁰⁹ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

¹¹⁰ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

**Certificat
d'Aptitudes
Professionnelles**✧ **CAP Cuisine**

Contenu de la formation

Domaine professionnel

Approvisionnement et organisation de la production culinaire :

Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie

Production culinaire :

Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.

Vie sociale et professionnelle :

Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.

Commercialisation et distribution de la production culinaire :

Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participer à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).

Domaine général

Français et histoire-géographie.

Mathématiques – sciences.

Education physique et sportive.

Langue vivante (Anglais).¹¹¹✧ **CAP Pâtissier**

Durée des études et pré requis 2 ans sous statut d'apprenti ou sous statut scolaire (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe). Pré requis : 16 ans minimum.

Possibilité de se présenter en candidat libre.

Programme du domaine professionnel

-Pratique professionnelle (EP1/EP2) :

Techniques et préparations de base; Produits de pâtisserie : de la recette à la cuisson; Travail du chocolat; Préparations glacées; Contrôle de la qualité et entretien

-Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements (EP3) :

Microbiologie, parasitologie alimentaires; Biochimie des aliments et alimentation; Sciences appliquées aux équipements professionnels; Hygiène.

Programme du domaine général

Expression française (EG1); Mathématiques - Calculs professionnels (EG2); Vie sociale et professionnelle (EG3); Education physique et sportive (EG4); Epreuves facultatives : préparation traiteur, langue étrangère, langue régionale.¹¹²

¹¹¹ <http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>¹¹² <http://www.boulangerie.net/forums/bnweb/formation/diplome.php>

AFPA - Martinique

École de la 2e Chance Quartier Beauséjour

97220 La Trinité

Tel.: 596 596 66 15 11

Webpage: <http://afpa-martinique.fr/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Licence Professionnelle | <p>✧ <u>Licence professionnelle “ Commercialisation des Produits Touristiques ”</u></p> <p>9 mois</p> <p>Cette formation se déroule sur 9 mois. Elle est composée de 6 unités d'enseignements (UE) :</p> <p>UE 1 : Techniques de négociation : 100 heures</p> <p>UE 2 : Connaissance du marché du Tourisme : 120 heures</p> <p>UE 3 : Projet Tutoré : 150 heures</p> <p>UE 4 : Communication : 140 heures</p> <p>UE 5 : Gestion : 90 heures</p> <p>UE 6 : Stage : 420 heures</p> <p>Les emplois visés concernent les métiers de la vente sur toutes les filières du tourisme : de la création par les tour-opérateurs, jusqu'à la distribution par les réseaux et agences... :</p> <p>– Commercial en « produits hôteliers et touristiques » : commercial de terrain (VRP) au service d'une ou plusieurs entreprises privées (hôtels, campings, parcs de loisirs ...) ou organismes publics (sociétés d'économie mixte, collectivités locales, stations touristiques, ...) chargé de vendre des prestations hôtelières et touristiques sur des marchés de particuliers ou de collectivités (entreprises, voyagistes, agences, comités d'entreprise, ...) ; ce professionnel devra avoir recours aux Systèmes d'informations dans le but d'exercer un effet de levier sur ses ventes.</p> <p>– Vendeur de prestations hôtelières et touristiques sur mesure : à partir d'un réseau de prestataires locaux (hôtels, restaurants, musées, centres de loisirs ...), ce nouveau métier consiste à concevoir une prestation exactement adaptée aux besoins du client, qu'il soit un particulier ou une entreprise.</p> |
| Formations courtes | <p>✧ <u>Anglais des Métiers du Tourisme</u> (Programme -7 mois)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquérir le vocabulaire du tourisme • Savoir accueillir et renseigner un client anglophone • Connaître les services, prestations touristiques, éléments du patrimoine de la Martinique • Connaître les destinations touristiques de notre environnement caribéen et européen. <p>✧ <u>Agent d'Hôtellerie option langue</u></p> <p>A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entretenir les chambres des clients, les couloirs et les offices et entrer en contact avec les clients, y compris anglophones d'un établissement partenaire. – Prendre en charge l'entretien du linge de l'hôtel et des clients de l'établissement partenaire. – Préparer et servir les petits déjeuners en salle et à l'étage et entrer en contact direct ou au téléphone avec les clients, y compris anglophones. |

| | |
|--|--|
| | <p> ✧ <u>Animateur d'Activités Touristiques et de Loisir</u> ✧ <u>Agent d'Accueil Touristique</u> ✧ <u>Technicien d'accueil Touristique option accompagnement</u> </p> <p>Module 1: Conseiller les visiteurs en séjour dans un établissement touristique le cas échéant en anglais ou dans une autre langue.</p> <p>Module 2: Accompagner et guider un groupe de visiteurs sur un site ou lors d'un circuit touristique.</p> <p>Module spécifique : Connaître le milieu local et caribéen ainsi que les grandes destinations mondiales.</p> |
| Certificat D'Aptitudes Professionnelles Ou Certificat De Compétences Professionnelles | <p> ✧ <u>Cuisinier (8 mois)</u> Titre professionnel de niveau V et/ou Certificat de Compétences Professionnelles (CCP). Il est également possible d'obtenir, par une démarche de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), le titre de cuisinier en 5 certificats de compétences professionnelles et après un entretien avec le jury. Ces certificats sont les suivants : 1 – Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes ; 2 – Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide ; 3 – Préparer et cuire des mets au grill et à la rôisserie ; 4 – Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôisserie) ; 5 – Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant. </p> <p> ✧ <u>Perfectionnement cuisine (7 mois)</u> Organisation de la formation Découverte du métier et apprentissage des techniques de base : Production culinaire Gestion Connaître les principes d'hygiène et de sécurité Réalisation complète de menus </p> <p> ✧ <u>Perfectionnement Salle Bar (7 mois)</u> Organisation de la formation A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de prendre en charge environ 25 clients : <ul style="list-style-type: none"> • les accueillir, • leur proposer des cocktails en apéritifs au niveau du bar, • réaliser le service en suggérant des vins en accompagnement des mets, • assurer la facturation et l'encaissement. </p> |
| | <p> ✧ <u>Agent de Restauration</u> Organisation de la formation 6 mois La formation se compose de 4 modules qualifiants débouchant sur les certificats de compétences professionnelles (CCP), complétés par 2 périodes en entreprise. Découverte du métier et apprentissage des techniques de base : appréhender la culture professionnelle des métiers de la restauration – apprentissage des règles d'hygiène et des principales techniques de nettoyage – mettre en oeuvre les préparations préliminaires des légumes et les appliquer à la réalisation de hors d'œuvre – découvrir les cuissons de base : à l'eau ou à la vapeur, au grill et à la friteuse – découvrir les bases du service en salle . </p> |

| | | |
|--|---|---|
| Certificat D'Aptitudes Professionnelles Ou Certificat De Compétences Professionnelles | <p>✧ Traiteur (8 mois) Commercialiser, organiser et assurer la totalité d'une réception, d'une prestation traiteur de qualité avec du personnel qualifié et compétent Connaissance culinaire et organisation d'évènements :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La culture professionnelle de la restauration • Les règles d'hygiène et de sécurité, principes de la démarche HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène • Technologie culinaire • Œnologie et analyse sensorielle: | <p>Gestion et technique de commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion d'entreprise • Technique de commercialisation <p>Management :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer des ressources humaines • Animer une réunion • Travailler en équipe <p>Réalisation complète de menus : adaptation et conception de recettes élaborées selon les techniques culinaires.</p> |
| | <p>✧ Réceptionniste en Hôtellerie (8 mois) La formation se compose de 2 modules qualifiants débouchant sur les certificats de compétences professionnelles (CCP), complétés par 2 périodes en entreprise. Découverte de la formation (2 semaines). MODULE 1. Assurer les opérations de la réception des clients d'un hôtel, y compris en anglais : accueillir les clients à la réception d'un hôtel, en tenant compte de leurs spécificités – répondre aux demandes de réservation de prestations hôtelières, en contribuant aux objectifs de rentabilité – procéder aux opérations d'arrivées et départs des clients d'un hôtel, en remédiant aux éventuels aléas – assister les clients d'un hôtel dans l'organisation de leurs déplacements et loisirs – vendre les produits et services d'un hôtel en contribuant au développement de l'activité (14 semaines, dont 4 en entreprise). MODULE 2. Contrôler et suivre l'activité de la réception d'un hôtel : clôturer selon une fréquence périodique l'activité de la réception d'un hôtel, en validant les documents supports d'analyse comptable et analytique – gérer les flux d'informations liés aux activités de la réception de l'hôtel, en utilisant différents médias, y compris en anglais (8 semaines, dont 3 en entreprise).</p> | |
| Conditions d'admission | <p>Pour la Licence professionnelle « Commercialisation des Produits Touristiques » : Cette licence professionnelle est ouverte aux titulaires d'un diplôme BAC+2 (commerce ou tourisme): Pour la formation "Anglais des métiers du Tourisme"</p> <p>PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salariés des secteurs Tourisme et Loisirs, Hôtellerie – Restauration • Demandeurs d'emploi : • titulaires d'un diplôme ou titre professionnel d'un de ces secteurs, avec une expérience professionnelle cumulée de 12 mois minimum ; • non-titulaires d'un diplôme ou titre professionnel d'un de ces secteurs, avec une expérience professionnelle cumulée de 24 mois minimum. • Age minimum : 21 ans - ¹¹³ | |

¹¹³ <http://afpa-martinique.fr/formations-afpam/>

LYCEE POLYVALENT LA JETÉE DU FRANÇOIS

CITE SCOLAIRE LA JETEE - ROUTE DE LA JETEE

97240 LE FRANCOIS

Tel: 05 96 54 32 26**Fax :** 05 96 54 59 32**E-mail:** ce.9720771F@ac-martinique.fr**Page web:** <http://cms.ac-martinique.fr/etablissement/lpolajetee/>

| | |
|-----------------------------------|---|
| Informations générales | Lycée Public sous tutelle du Ministère de l'éducation nationale. L'académie de Martinique fixe les lignes directrices et supervise les opérations |
| Baccalauréat professionnel | <p>✧ <u>Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration</u></p> <p>Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> <p>Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelée unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration.¹¹⁴</p> <p>✧ <u>Bac Pro Cuisine</u></p> <p>Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.</p> <p>Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> <p>Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.¹¹⁵</p> |

¹¹⁴ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

¹¹⁵ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

Université des Antilles et de la Guyane Institut Universitaire de Formation Continue - Martinique

Campus de SCHOELCHER

BP 7209

97271 SCHOELCHER Cedex

Martinique

Tel: +596-727333

Fax: +596-727336

E-mail: droit@martinique.univ-ag.fr

Webpage: <http://formation.univ-ag.fr/diplome/3283>

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| Informations générales | <p>Le parcours "tourisme durable et aménagement" a pour objectif de former des cadres dans les domaines du tourisme et de l'aménagement. Elle vise en effet à former des cadres à même de réaliser des tâches pratiques de gestion, mais également de conduire des réflexions approfondies sur les questions de développement touristiques et d'aménagement du territoire.</p> <p>Le but est d'apporter une qualification universitaire de haut niveau aux futurs responsables de la gestion et de l'aménagement des espaces touristiques (stations touristiques...), aux techniciens de la planification touristique et aux experts en études d'impact, aux futurs chefs de services et responsables des offices du tourisme, associations de loisirs, entreprises de voyages et agences de tourisme, aux cadres capables d'assurer le management du développement durable aussi bien dans les entreprises privées que dans les organismes publics.</p> | |
| Masters / doctorats | <p>✧ <u>Master en Economie - spécialisation en gestion des entreprises touristiques, en mettant l'accent sur le tourisme.</u></p> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Management de la qualité du produit touristique-30 h • Aménagement Touristique et Environnement-30h • Tourisme et Développement Durable-30 h • Gestion de Projet touristique-30 h • Anglais ou espagnol-24 h • Outil d'application et de recherche-24 h • Méthodologie de la recherche-10 h • Marketing Touristique, e-tourisme et distribution-30 h | <ul style="list-style-type: none"> • Droit du Tourisme et de l'environnement-30 h • Economie et gestion des transports-30 h • Positionnement stratégique, accueil et gestion des événements- 30 h • Economie et financement du Tourisme- 30h • Stage, mémoire, méthodologie de la recherche ou de l'insertion professionnelle • Séminaire, invités et conférence-50h |
| Condition D'admission | <p>Etudiants titulaires d'une maîtrise ou d'un Master délivrée par les Universités françaises ; Tous diplômes français ou étrangers jugés équivalents.¹¹⁶</p> | |

¹¹⁶ <http://formation.univ-ag.fr/sites/formation.univ-ag.fr/>

SAINT-MARTIN

Lycée polyvalent Iles du Nord

Section d'enseignement professionnel du lycée des Iles du Nord

RUE DE SPRING

Marigot

BP 178

97150 ST MARTIN

Tel: 0590 590 29 12 36

Fax: 0590 590 877707

E-mail: ce.9710981p@ac-guadeloupe.fr

web: <http://geolocalisation.onisep.fr/971-guadeloupe/saint-martin/lycee/section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-des-iles-du-nord.html?t=1>

| Informations générales | Etablissement public sous tutelle du Ministère de l'éducation nationale. |
|---|--|
| Diplôme Baccalauréat Professionnel | <p>✧ <u>Bac pro commercialisation et services en restauration</u></p> <p>Objectif de la formation : Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. A terme, le diplômé est capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.</p> <p>Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme : Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : communication, démarche commerciale et d'équipe en restauration, services en restauration, relation clientèle, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, Démarche qualité en restauration.¹¹⁷</p> <p>✧ <u>Bac Pro Cuisine</u></p> <p>Objectif de la formation : Entrer dans la vie active dès l'obtention du diplôme en tant que professionnel qualifié, et immédiatement opérationnels dans les activités de la cuisine telles que : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il a acquis certaines compétences en gestion</p> |

¹¹⁷<https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-commercialisation-et-services-en-restauration.asp>

| | |
|---|--|
| | <p>et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.</p> <p>Ceux qui veulent poursuivre des études supérieures après le bac doivent préférer le Bac techno qui, lui, incite à la poursuite d'études supérieures.</p> <p>Programme :</p> <p>Des matières générales (mathématiques, 2 langues vivantes, français, histoire-géographie etc....) mais aussi de matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme (appelées unités professionnelles) : organisation et production culinaire, gestion des approvisionnements en restauration, gestion d'exploitation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration.¹¹⁸</p> |
| Certificat d'Aptitudes Professionnelles Et Mention Complémentaire | <p>✧ <u>CAP Agent Polyvalent de Restauration</u></p> <p>Le CAP Agent Polyvalent de Restauration (Niveau V) forme des professionnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent leur métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Le titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</p> <p>Programme : Production de préparations froides et de préparations chaudes, Mise en place de la distribution et service au client, Entretien des locaux, des matériels et des équipements, Expression française, Mathématiques, Vie sociale et professionnelle, Histoire / Géographie, Éducation physique et sportive¹¹⁹</p> |
| | <p>✧ <u>CAP Cuisine</u></p> <p>Domaine professionnel</p> <p>Approvisionnement et organisation de la production culinaire : Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément au fiche techniques ; réceptionner, contrôler et stocker les denrées, organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ; maîtriser la technologie culinaire et les sciences appliquées. / Technologie</p> <p>Production culinaire : Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; réaliser des cuissons et des remises en température ; réaliser des appareils, les fonds et les sauces de bases ; réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et base de pâtes ; réaliser des pâtisseries et des desserts.</p> <p>Vie sociale et professionnelle : Identifier et repérer les risques professionnels et sélectionner des mesures de prévention, l'individu dans son parcours professionnel, l'individu dans l'entreprise, l'individu au poste de travail, risques et prévention en milieu professionnel, l'individu consommateur.</p> <p>Commercialisation et distribution de la production culinaire : Dresser et mettre en œuvre des préparations culinaires, participé à la distribution, connaissance de l'entreprise (EEJ).</p> |

¹¹⁸ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/bac-pro-cuisine.asp>

¹¹⁹ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-agent-polyvalent-de-restauration.asp>

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| | Domaine général : Français et histoire-géographie, Mathématiques – sciences, Education physique et sportive, Langue vivante (Anglais). ¹²⁰ | | | |
| | <p>✧ CAP Restaurant</p> <p>Mettre en place la salle, accueillir et conseiller le client, d’écrire sans difficulté les principales caractéristiques des plats de la carte, servir les plats et boissons, effectuer certaines préparations (sauce, aide à la préparation d’entrées froides, découpe d’une viande, d’un poisson) telles sont les principales activités du serveur. Il aide régulièrement au nettoyage, et à l’approvisionnement du restaurant. Le serveur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.</p> <p>Programme :</p> <table><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Travaux pratiques de restaurant• Technologie professionnelle• Hygiène alimentaire• Sciences appliquées à la restauration• Vie sociale et professionnelle• Gestion / Economie / Législation</td><td><ul style="list-style-type: none">• Français• Mathématiques• Anglais• Histoire / Géographie• Education physique et sportive¹²¹</td></tr></table> | | <ul style="list-style-type: none">• Travaux pratiques de restaurant• Technologie professionnelle• Hygiène alimentaire• Sciences appliquées à la restauration• Vie sociale et professionnelle• Gestion / Economie / Législation | <ul style="list-style-type: none">• Français• Mathématiques• Anglais• Histoire / Géographie• Education physique et sportive¹²¹ |
| <ul style="list-style-type: none">• Travaux pratiques de restaurant• Technologie professionnelle• Hygiène alimentaire• Sciences appliquées à la restauration• Vie sociale et professionnelle• Gestion / Economie / Législation | <ul style="list-style-type: none">• Français• Mathématiques• Anglais• Histoire / Géographie• Education physique et sportive¹²¹ | | | |
| | <p>✧ CAP Services Hôteliers</p> <p>Diplôme de niveau V, le C.A.P. services hôteliers vise à former des employés qualifiés dans la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.</p> <p>Programme : Entretien des unités d’hébergement et service du linge, Service du petit-déjeuner, Expression française, Vie sociale et professionnelle, Français, Mathématiques, Anglais, Histoire / Géographie, Éducation physique et sportive¹²²</p> | | | |
| | <p>✧ MC Cuisinier en Desserts de Restaurant</p> <p>La Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d’un autre diplôme de niveau V du secteur de l’hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d’expérience dans le métier pour les salariés n’ayant aucun diplôme dans le domaine.</p> <p>La MC Cuisinier en desserts de restaurant forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en hôtels et/ou restaurants des entremets salés et sucrés, et des desserts de restaurant. Le cuisinier en desserts de restaurant est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "minute" et présentés ‘à l’assiette’), dans un restaurant et/ou hôtels (à la différence de la pâtisserie traditionnelle vendue en boutiques et emportée par le client).</p> <p>Programme</p> <p>Pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception (réalisation et service des entremets salés et sucrés et des</p> | | | |

¹²⁰<http://www.cfa-montbeliard.org/index.php?action=Cms&idp=87>

¹²¹<https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-restaurant.asp>

¹²²<https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/cap-services-hoteliars.asp>

| | |
|-------------------------------|---|
| | desserts), suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions. ¹²³ |
| Conditions d'admission | Pour le BAC PRO: <ul style="list-style-type: none"> • Niveau classe de 3ème Pour le CAP: <ul style="list-style-type: none"> • Entretien • Lettre de motivation¹²⁴ |
| Coût | Etudes gratuites |
| Aide Financière | Bourse de l'état si besoin (couvrant la nourriture et le logement) |

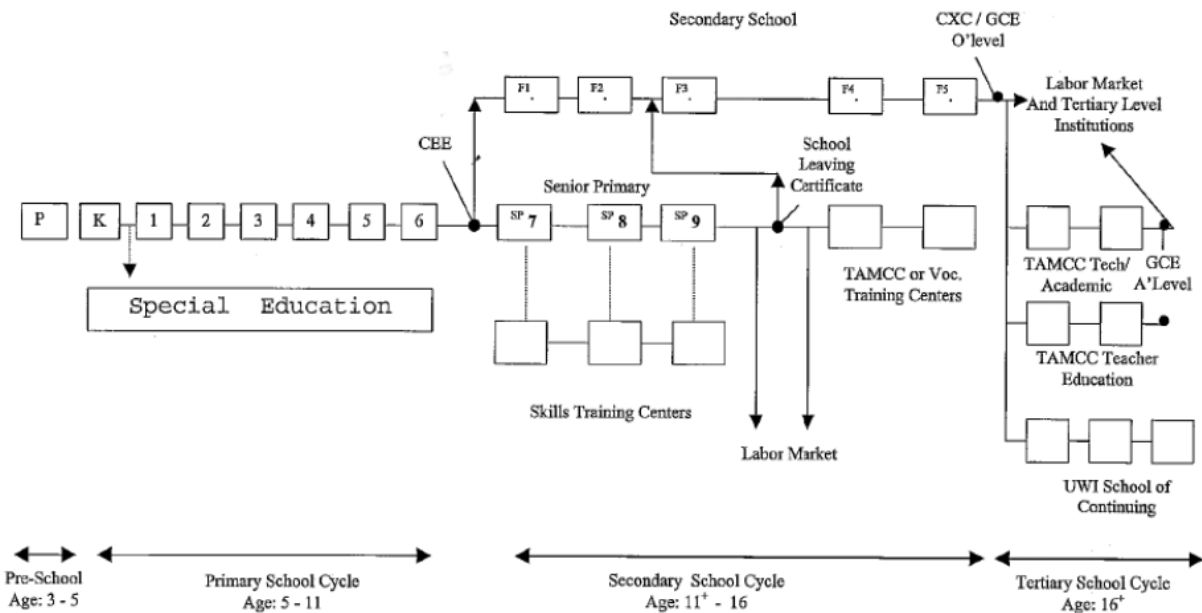
¹²³ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation/diplomes/mc-cuisinier-en-desserts-de-restaurant.asp>

¹²⁴ <http://geolocalisation.onisep.fr/971-guadeloupe/saint-martin/lycee/section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-des-iles-du-nord.html?t=1>

GRENADA

GRENADA EDUCATION SYSTEM¹²⁵

The goal of education is development of the whole person leading to the production of good citizens though harnessing the physical, mental, spiritual and social power of humankind within a nation that is “ever conscious of God”.



The model is based on the British system. It is compulsory, free and universal for ages 5 to 16.

Pre-school education

Early Childhood Education and Development (ECED) is not compulsory and caters to children aged 3 – 5.

Primary education

Primary education is compulsory and includes kindergarten and grade 1 – 6. The official entry age is 5 years. At the end of grade 6, pupils sit the Common Entrance Examination (CEE) to gain access to secondary school.

¹²⁵ SOURCES: World Data on Education, VII Edition 2010/11. UNESCO-IBE, June 2010
Strategic Plan, National Training Agency Grenada. August 2013

Secondary education

Secondary education consists of two cycles: the three lower cycle, or the second cycle of basic education, covering Forms 1–3 (or grades 7 – 9); and the two year upper cycle (Forms 4 and 5). At the end of secondary education (general and technical) students sit Caribbean Secondary Education Certificate (CSEC) examinations administered by the Caribbean Examination Council (CSC) or the Cambridge General certificate in Education (BCE), Ordinary-level examinations (O-level). The School Leaving Certificate Examination (SLCE) is administered to students aged 14+ unsuccessful at the CEE for grade 10 al 11, in order to give them an opportunity to access technical and vocational education training centers (two-year programs) or to provide them with a certification for a profession.

Technical and vocational education and training

While education in Grenada continues to be largely academic, the government is pushing ahead with efforts to expand vocational options at schools. Plans are afoot to re-focus curricula to embrace arts, crafts, sports, and tourism; and thereby to plug national skills gaps.

The Act of 200 established the Grenada National Training Agency and the Grenada Council for Technical and Vocational Education and Training. . The Grenada TVET Council has responsibility for providing guidance and supervision to the NTA and to advise the Minister of Education on TVET. The NTA has responsibility for overseeing the development and delivery of TVET in Grenada and is accountable to the Council.

The most significant achievement of the NTA was the establishment of a TVET system following the model established by CARICOM through the Caribbean Association of National Training Agencies (CANTA). The system involved training and certification that is demand-driven, competency-based and derived from occupational standards developed with input from industry, leading to C/NVQ qualifications with fulfillment of all of the quality assurance requirements. Qualifications are based on a five-level framework. Grenada was also reviewed by CARICOM and granted accreditation to award the CVQ.

Higher education

The T. A. Marryshow Community College is the premiere post-secondary, tertiary-level education institution in Grenada. At the tertiary level the St. George's University offer programs through its schools of medicine, veterinary medicine and arts and sciences. Opportunities also exist through University of West Indies Distance Education Center and/r local tutors providing: full-fledged certificates in education, public administration, business, education, among others.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING FOR TOURISM IN GRENADA

T.A. Marryshow Community College

Tanteen St. George

Grenada, West Indies

Tel.: (473) 440-1389

Fax: (473) 440-3079

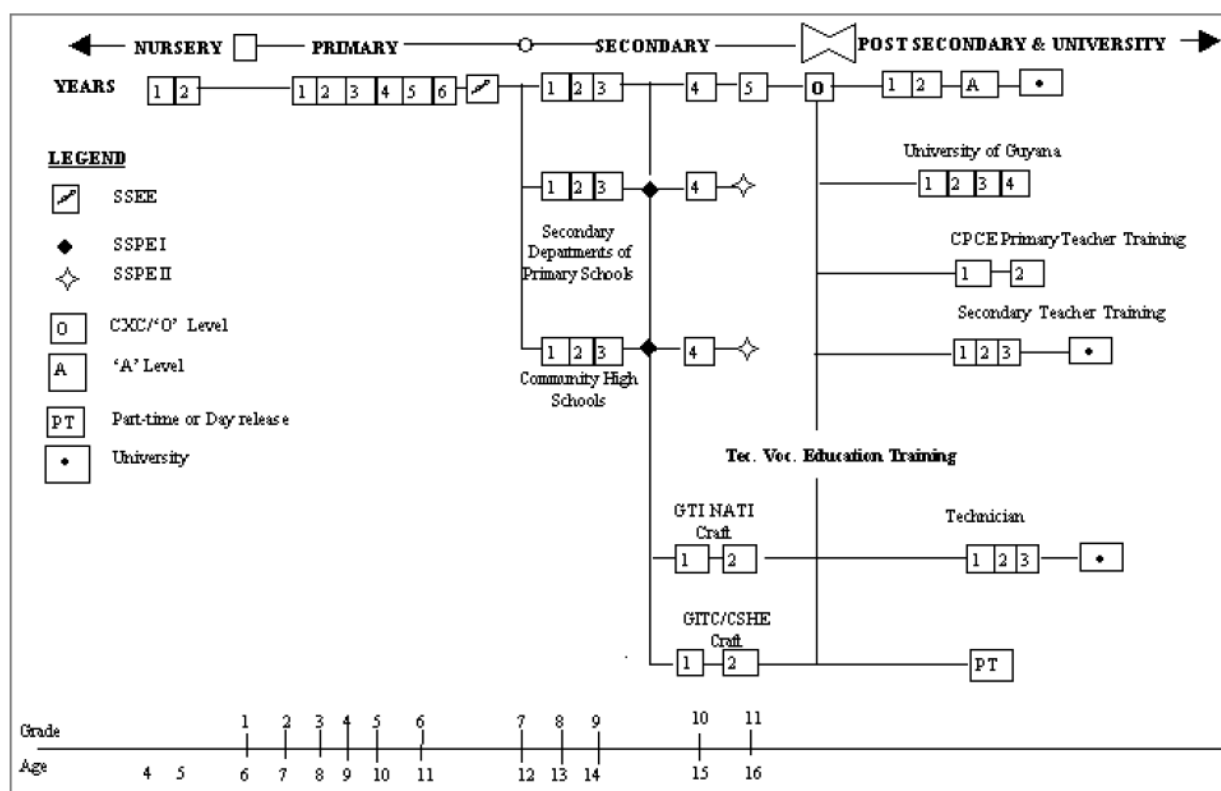
E-mail: info@tamcc.edu.gdWebpage: <http://www.tamcc.edu.gd/>

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| General Information | <p>The T.A. Marryshow Community College is a publicly funded institution established to provide tertiary level training in the tri-island state of Grenada, Carriacou, and Petite Martinique.</p> <p>As a national institution benefiting from public funding, the College is dedicated to expanding and enriching educational opportunities for all citizens to enhancing the overall development of the nation. T.A.M.C.C. Programmes of study lead to Certificates, Associate Degrees and Baccalaureate Degrees.</p> | |
| Associate Degree Programs | <p>Nutrition and Food Management: Program has 4 semesters (2 years) and an internship during the summer session. Successfully complete at least seventy (70) credits: 37 credits from the major courses, 12 credits of related courses and 21 credits of general education courses.</p> | |
| | <p>Culinary Arts: Successfully complete at least eighty-one (81) credits, including fifty-one (51) credits of the major courses, nine (9) credits of related courses and twenty-one (21) credits of general education courses. Program has four (4) semesters and an internship during the summer session.</p> | |
| | <p>Food and Beverage Operation: Successfully complete at least seventy-eight (78) credits, including forty-two (42) credits of major courses, fifteen (15) credits of related courses, and twenty-one (21) credits of general education courses. Program has 4 semesters and also includes an internship during the summer session.</p> | |
| | <p>Hospitality Studies: The program consist of 4 semesters and an internship during the summer session. Successfully complete at least 77 credits: including 38 of major courses, 18 of related courses and 21 credits of general education courses.</p> | |
| Continuing Education | <p>Hospitality Services (Level 1 – Prevocational certificate)</p> <p>The duration of the program is 1 year. Through this program the student acquires competence to perform a range of various work activities most of which are foundational repetitive and supervised. It includes general education compulsory courses: calculation and computation, language and communication, introduction to computer, conversation French/Spanish, life skills.</p> | |
| Entry requirements | For Continuing Education: | Associate Degree |
| | Literacy and numeracy capabilities Minimum of one year working in a similar environment or Minimum of one year training a recognized institution. | Applicants must have passes in a minimum of 5 CSEC/GCE O'Levels including English A with a general grade III or above, or its equivalent. |

| | |
|----------------------------------|---|
| Admission requirements | <p>Admission requirements to the College vary according to program Most programs require that prospective students have 5 GCE/CXC passes including English Language.</p> <p>APPLICATION PROCEDURE: Application packages (including certified copies of the CXC/GCE results) should be submitted to the College no later than April 30, 2015 with a NON-REFUNDABLE Application Fee of \$50.00. Late Application Fee of \$100.00 will apply for Applications received after the deadline</p> <p>INTERNATIONAL/NON-NATIONAL APPLICANTS International/non-national applicants are asked to contact the Bursar's Office for details of International/non-national tuition and fees.</p> |
| Financial AID | <p>Monetary assistance provided to fulltime registered students to meet their college expenses based on need. Aid is provided for tuition, transportation, books, meals and examinations. The amount of aid provided depends on availability of funds and need of the applicant. Assistance ranges from 10% to 100%.</p> |
| Scholarship opportunities | <p>Monetary assistance provided to fulltime registered students to meet their college expense based on academic performance. Any fulltime registered student of the College with a Grade Point Average of 3.5 and above moving on to final year and participate (participated) in student life. Scholarships are available for tuition, transportation, books, meals and examinations.</p> |

GUYANA

EDUCATION SYSTEM¹²⁶



Education is considered a right for all and is accessible to all Guyanese children from the age of 3 years and 9 months to the age of 16, although education is compulsory up to the age of 14.

The Ministry of Education is dedicated to ensuring that all citizens of Guyana, regardless of age, race or creed, physical or mental disability, or socio-economic status are given the best possible opportunity to achieve their full potential through equal access to quality education.

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|-----------|----------------|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Primary | Primary School | | | 5 | 11 | 6 |
| Secondary | High School | 7 | 11 | 12 | 17 | 4 |

¹²⁶ SOURCES: World Data on Education, 7th Edition 2010/11. UNESCO-IBE, August 2010
 World TVET Database, Country Profile Guyana. UNESCO-UNEVOC, November 2012
 Classbase Education Database: <http://www.classbase.com/Countries/Grenada/Education-System>.
 Accessed December 13, 2014.
 The Polity on Technical and Vocational Education and Training (TVET). TVET Council 2013

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS |
|-----------|---|-------|----|------|----|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 12 | 17 | 5 |
| Secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | | | 2 |
| Tertiary | College/University | | | | | |

Pre-school education

Nursery (pre-school) education is available to children from the age of 3 years and 6 months. Attendance is not compulsory. Pupils spend two years at nursery school. First-year pupils are designated as Level 1 and those in the second year Level 2. The program is delivered in nursery schools or in primary schools with nursery classes. Early childhood education covers the two years of nursery education and the first two grades of primary education.

Primary education

Children are admitted to primary school at the minimum age of 5 years and 9 months. Primary education is compulsory. The program last six years and at the age of 11+ the pupils sit the Secondary School Entrance Examination (SSEE). Pupils are awarded places in secondary schools depending on their performance in the SSEE. Those with the highest scores are awarded places at President's College, while those with lower performances are placed in community high schools or in the secondary departments of primary schools. Community high schools offer a four-year program oriented towards the acquisition of prevocational skills. Primary schools with secondary departments offer a four-year program that is similar to that offered by community high schools. The ages of students range from 11 to 14 years.

Secondary education

Students who pass the SSEE are admitted into general secondary schools, offering a five-year program that prepares them to sit the Caribbean Examinations Council (CXC), Secondary Education Certificate and/or the General Certificate of Education, Ordinary-level (GCE O-level) examinations. While the program in these schools is largely academic in orientation, students are also prepared to take the CSC in wide range of technical/vocation subjects. Students who gain at least five passes with high grades in the CSX/GCE examinations can proceed to Form 6 in designated senior secondary schools, and at the end of two-year program students sit the GCE Advanced-level examinations.

Technical and Vocational Education and Training

Formal TVET system:

Secondary education is offered at general secondary schools in which students prepare for the Caribbean Examination Council (CXC) Secondary Education Certificate examinations. The majority of courses are academic with CXC also available in vocational and technical subjects.

At Post-Secondary/Tertiary Level, TVET is offered in four technical institutes, four industrial training centers, the Carnegie School of Home Economics and the Craft Production and Design Division. The programs of these institutions are being geared to Caribbean Vocational Qualifications Framework Levels 1, 2 & 3 of Occupational Standards approved by CARICOM.

Non-formal and informal TVET systems:

Public and private companies provide on-the-job training, work study programs for secondary students and work experience programs for post-secondary students/trainees. The Board of Industrial Training (BIT), under the Ministry of Labor, is responsible for the apprenticeship scheme for 15 to 17 year-olds.

National Qualifications Framework

| TYPE / LEVEL OF PROGRAM | OCCUPATIONAL COMPETENCE |
|---|---|
| Level I Certificate | Semi-skilled, entry level, supervised worker |
| Level II Certificate | Skilled / Unsupervised worker |
| Level III Diploma and Associate Degree | Technician and supervising worker |
| Level IV Bachelor's Degree | Competence which involves the application for knowledge in a broad range of complex, technical or professional work activities performed in a wide range of contexts. |
| Level V Post Graduate / Advanced Professional | Competence which involves the application of a range of fundamental principles at the level of chartered, advanced professional and senior management occupations. |

Higher and tertiary education

TVET training at the post-secondary level are offered in three technical institutes, an industrial training center, the Carnegie School of Home Economics and the Craft Production and Design Division. These institutions train students above the age of 16 in a wide range of technical and vocational areas. Most courses are of 2 years duration leading to a technical certificate, and associate degree, a technician diploma or a certificate of proficiency.

The University of Guyana offers 4-year bachelor's degree courses, one-year post-graduate diploma programs and one to two-year master's degree programs. Undergraduate studies leading to the award of

certificates and diplomas are offered in a variety of fields, including public administration, education, social work, accountancy, etc.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING FOR TOURISM OFFER IN GUYANA

University of Guyana

Turkeyen Campus

P.O. Box 10-1110

Greater Georgetown, Guayana

Tel.: (592) 222-5423, (592) 222-5122, (592) 222-2487, (592) 222-5499

Fax: (592) 222-3596

Webpage: <http://www.uog.edu.gy/>

| | |
|-------------------------------|---|
| General Information | The University of Guyana was established in April 1963 and began its operations in October of the same year with a batch of 164 students in temporary premises loaned from Queen's College in Georgetown. The current enrolment at the Turkeyen Campus is in excess of 5000 students pursuing more than 60 under-graduate and post-graduate programs. To date, more than 15,000 students have graduated and gone on to successful careers both locally and internationally |
| Programs | Associate of Arts History Associate of Arts Tourism Studies Bachelor of Arts History Bachelor of Arts Tourism Studies Service courses in Caribbean Studies |
| Admission Requirements | For Diploma / Associate Degree Programmes <ul style="list-style-type: none"> A minimum of five (5) CSEC General Proficiency subjects (Grades I, II or III) or five (5) GCE 'O' Level (Grades A – C) at no more than two sittings including English Language and Mathematics for designated programs. The required number of specified subjects at more than the required number of sittings plus a pass at the University of Guyana Entrance Examination (UGEE) will also be accepted for entry to Degree and Diploma programs For Degree Programmes <ul style="list-style-type: none"> Five subjects of which at least two must be at the GCE Advanced level/or two Unit 2 CAPE, and the remainder at CSEC General Proficiency/GCE Ordinary Level, other than the subjects obtained at the A level or CAPE. English Language, and in designated programs, Mathematics, must be among the subjects obtained. OR <ul style="list-style-type: none"> A minimum of five (5) CSEC General Proficiency subjects (Grades I, II or III) or five (5) passes at GCE 'O' Level (Grades A – C) at ONE SITTING, including English Language, the subject(s) required for the pursuit of the specific major, and Mathematics for designated programs. OR <ul style="list-style-type: none"> A minimum of six (6) CSEC General Proficiency (Grades I, II or III)/ six (6) passes at GCE 'O' Level AT NO MORE THAN TWO SITTINGS, including English Language, the subject(s) required for the pursuit of the specific major, and Mathematics for designated programs. |

| | |
|-------------------------|---|
| Tuition and Fees | <p>A. GUYANESE STUDENTS Those who are Guyanese either by birth or naturalization AND who have been resident in Guyana for a minimum period of two (2) years prior to the commencement of the relevant academic year are required to pay the current local tuition fee. Fees for local students are computed on the basis of G\$127,000 per year, except for Dentistry, Law, Medicine, Nursing and Tourism Studies which are G\$500,000; G\$300,000; G\$500,000; G\$251,000; G\$153,000 respectively.</p> <p>B. FOREIGN STUDENTS Foreign students are required to pay annual tuition fees of US\$4,000 for post-graduate and under-graduate Certificate, Diploma and Degree programs except for Dentistry, Medical Technology, Medicine and Nursing which are US\$10,000; US\$6,000; US\$6,200 and US\$5,000, respectively. The fee might or might not exceed \$127,000 or any other flat fee for a year's profile. That, notwithstanding the excess or deficit sum, still stands.</p> |
|-------------------------|---|

Nations University

41 – 42 New Market / Main Streets

Georgetown, Guayana

Tel.: (592) 226-5781 and (592) 227-4623

Fax: (592) 222-3596

E-mail: director@nations.gy

Webpage: <http://www.uog.edu.gy/>

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | <p>Nations University offers tuition in Guyana for degrees and diplomas from a variety of leading international Universities. Students can undertake the following programs at Nations University:</p> <ul style="list-style-type: none"> * The Bachelor of Laws (LLB) from the University of London International Programs * Advanced Diploma in Project Management from the Institute of Commercial Management (UK) * Association of Business Executives (ABE) Certificate, Diploma and Advanced Diplomas (Levels 4, 5 and 6) in: Business Management, Marketing Management, Human Resource Management and Travel & Tourism and Hospitality Management <p>These qualifications are recognized worldwide for their quality and value. Studying through Nations University is one of the greatest investments a person can make in him/herself. The fees for the various programs are a fraction of what it would cost to undertake the same program overseas. The fees can also be paid in installments.</p> |
| Diploma | <p>Hospitality Management The program extends the knowledge obtained at Certificate Level and concentrates on providing students with the additional knowledge, skills and techniques required for the efficient management of hotel and catering operations. Course Structure: The hospitality industry – travel & tourism, profile of the accommodation & leisure industry; hotel management; accommodation operations; legislation; restaurant & fast food industry; contract catering industry, brewing industry, trends.</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>Customer Services</p> <p>The importance of customer service many vary by product service, industry and customer. The perception of success of such interactions will be dependent on employees “who can adjust themselves to the personality of guest”. Customer service can also refer to the culture of the organization – the priority of the organization assigns to customer service relative to other components, such as product innovation or low price.</p> <p>Course Structure: Introduction - what is customer service? Challenges and solutions – challenges of customer service problem solving; management and strategy – strategy & formulating a plan for success, empowerment; communication – communication in customer services, managing difficult customers – coping with challenging customers; motivation and leadership – motivation, leadership in customer service; customer retention & measurement of satisfaction – customer service in a changing marketplace: excellence is customer service.</p> |
| Entry requirements | <p>Persons registering for this course must be 18 years or over.</p> <p>Possess 2 GCE A Levels or 5 CXCs or</p> <p>Any other qualifications higher than or equivalent to the above and internationally recognized or</p> <p>At least 2 years working experience in a relevant field.</p> |
| Fees | <p>Fees payable to ICM:</p> <p>ICM Registration Fee: £25 (approx. G\$12,000). This must be paid within eight weeks of commencement of studies.</p> <p>ICM Examination Fees: £26 (approx. G\$13,000) for each of the six examinations giving a total of G\$78,000</p> <p>Fees payable to Nations:</p> <p>Course Fee: G\$156,000 for Advanced Diploma payable in twelve monthly instalments of \$13,000.</p> <p>G\$2,000 for invigilation of each examination and to courier scripts \$12,000</p> <p>Advanced Diploma Total = G\$246,000</p> |

GUATEMALA

SISTEMA EDUCATIVO EN GUATEMALA¹²⁷

La Ley de Educación Nacional (Decreto Legislativo 12-91) está vigente desde 1991, amplía y ratifica los principios del derecho a la educación y la obligatoriedad de la educación básica y del Estado de proporcionar servicio educativo sin discriminación, así como la gratuidad de la educación pública, la libertad de enseñanza y criterio del docente, la educación bilingüe en zonas indígenas y la urgencia nacional de la alfabetización. Además de la libertad de la familia para elegir el tipo de educación de sus hijos y la administración descentralizada y regionalizada del sistema educativo.

| EDUCACIÓN | NIVEL EDUCATIVO | GRADO | | EDAD | | AÑOS |
|--------------|---|------------------------|-------|----------|----|---------|
| | | DE | A | DE | A | |
| Inicial | | | | 0 | 3 | 3 |
| Pre-primaria | | | | 4 | 6 | 3 |
| Primaria | Ciclo de educación fundamental (primer nivel) | 1 | 3 | 7 | 9 | 3 |
| | Ciclo de educación complementaria (segundo nivel) | 4 | 6 | 10 | 12 | 3 |
| Media | Básico | 1 | 3 | 13 | 16 | 3 |
| | Diversificado* | 4 | 5 - 6 | 15 | 18 | 2 - 3 |
| Superior | Intermedio | Trimestres o semestres | | 19 | 21 | 2 - 3 |
| | Licenciatura | | | 21 | 24 | 4 - 6 |
| | Maestría | | | 24 y más | | 1 - 2 |
| | Doctorado | | | | | 3 o más |

En el ciclo diversificado, existen dos opciones: el bachillerato en ciencias y letras (2 años) y la carrera vocacional (3 años) ambos permiten el ingreso a la universidad, pero en la carrera vocacional se tiene la opción de una titulación de una profesión (magisterio, secretariado, perito contador, dibujante, turismo, etc.)

¹²⁷ FUENTES:

Datos Mundiales de la Educación: Guatemala, Edición VII, 2010/2011. Julio 2010.

Ministerio de Educación: www.mineduc.gob.gt. Accesada el 15 de noviembre 2014

Currículo Nacional Base (CNB): <http://cnbguatemala.org>. Accesado el 8 de diciembre 2014

Instituto Técnico de Capacitación y Productividad: www.intecap.edu.gt. Accesada el 10 de diciembre 2014

Classbase Education Database: <http://www.classbase.com/Countries/Guatemala/Education-System>. Accesada el 10 de diciembre 2014.

En la educación superior, dependiendo de la carrera y de la universidad los ciclos pueden ser trimestrales o semestrales. La educación intermedia también puede ser no universitaria y se obtiene un Diploma Técnico, Diploma de Enseñanza Técnico-Profesional. A nivel universitario se obtiene un Título Técnico o un Diplomado.

Como parte del proceso de reforma educativa en atención del artículo 5 del Acuerdo del Ministerio de Educación No. 713 de fecha 18 de agosto 2006 se desarrolla y entrega el Currículo Nacional Base (CNB) que se constituye en el tronco curricular común para todas las instituciones educativas.

El CNB consiste en la actualización y renovación técnico pedagógica de los enfoques, esquemas, métodos, contenidos y procedimientos didácticos; de las diversas formas de prestación de servicios educativos y de la participación de todos los actores sociales. La Transformación Curricular asigna nuevos papeles a los sujetos que interactúan en el hecho educativo y amplía la participación de los mismos.

El Currículo Nacional Base tiene un **enfoque en el desarrollo de competencias** y ha sido concebido como el “proyecto educativo del estado guatemalteco” y busca propiciar oportunidades para que las y los estudiantes desarrollen formas de pensar y de actuar. El currículo se fundamenta en tres componentes que son el individuo, el contexto en el que vive y los conocimientos. Estos últimos divididos en tres áreas: conceptuales, procedimentales y actitudinales.

El CNB ha desarrollado los módulos de la educación inicial y preprimaria, primaria, básico, bachillerato y perito contador. Están aún en revisión y consulta los módulos para las demás carreras de nivel diversificado.

Educación Pre-primaria

La educación preprimaria atiende a los niños de 4 a 6 años. Legalmente es obligatoria, pero de hecho no lo es debido a la escasez de establecimientos. La educación preprimaria se ofrece en tres modalidades: párvulos, preprimaria bilingüe (lenguas maya-español) y preprimaria acelerada. Los dos primeros programas constan de un promedio de dos horas diarias de atención. La preprimaria acelerada consiste en un programa de aprestamiento para niños de 6 años que se imparte durante 35 días durante las vacaciones escolares.

Educación Primaria

La educación primaria es obligatoria para los niños de 7 a 14 años. La educación primaria comprende seis años de estudio divididos en dos ciclos de tres años cada uno: ciclo de educación fundamental y ciclo de educación complementaria, al final de los cuales se otorga un diploma.

Educación Secundaria

La educación secundaria (educación de nivel medio) comprende un ciclo básico o de formación general, de tres años de duración, y un ciclo diversificado o de formación profesional, cuya duración es de dos o

tres años según la carrera elegida. Al finalizar el primer ciclo se otorga un diploma de estudios y al finalizar el segundo, se otorga un título que permite practicar la profesión e ingresar a la universidad. Entre las opciones que se ofrecen a los estudiantes en el ciclo diversificado están el bachillerato de ciencias y letras, de dos años de duración, y las formaciones que conducen al título de perito comercial, industrial, agrícola, técnico, así como la formación docente, todas de tres años de duración. El ciclo básico de la educación media es legalmente obligatorio, aunque la falta de establecimientos a este nivel constituye una limitación sensible. El ciclo diversificado es optativo. El pensum de estudios para el ciclo básico es único en todo el país y no hay materias optativas.

Educación Bilingüe Intercultural

En Guatemala se hablan 24 idiomas: 21 idiomas mayas (Mam, Kaqchikel, K'iché y Q'eqchí son los grupos indígenas con el mayor número de hablantes); el Español, el Xinca y el Garífuna. Se estima que la población indígena representa un poco más del 48% de la población nacional. En el año 1990 se inició la atención educativa bilingüe con el lanzamiento del Programa de Educación Bilingüe Intercultural –PRONEBI el cual se transformó en 1995 en la Dirección General de Educación Bilingüe –DIGEBI y en el 2003 se creó el Viceministerio de Educación Bilingüe Intercultural. La modalidad educativa bilingüe preprimaria permite impartir en idioma materno la preparación formal necesaria a niños y niñas mayas y de otros pueblos indígenas, previo a su ingreso a la enseñanza primaria. La pertinencia lingüística en la secundaria requiere que la educación bilingüe intercultural se expanda verticalmente desde el tercer grado de primaria. Existe algunas experiencias de educación bilingüe intercultural en el ciclo básico que podrían convertirse en senderos para las poblaciones que en el futuro se gradúen de primaria bilingüe intercultural.

Formación Técnica y Vocacional

Los fines y objetivos del ciclo básico se dirigen a la formación general y la orientación vocacional de los jóvenes. En el ciclo diversificado los fines y objetivos están encaminados a la capacidad de ejercer una profesión técnica, agropecuaria, comercial, industrial, o de servicio. Según datos del Ministerio de Educación, se ofrecen las siguientes especialidades:

| ÁREA | No. DE ESPECIALIDADES |
|---|-----------------------|
| Comercial | 44 |
| Industrial | 28 |
| Servicios | 16 |
| Normal | 12 |
| Técnica | 9 |
| Agrícola | 6 |
| General (Bachillerato en Ciencias y Letras) | 1 |

Las carreras que son atendidas a nivel Técnico o Vocacional para Turismo están aprobadas por el Ministerio de Educación son:

- Bachillerato en Turismo.
- Bachillerato con Especialización en Turismo.
- Bachillerato en Turismo y Administración de Hoteles.
- Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación en Turismo.
- Bachillerato en Hotelería y Hogar.
- Bachillerato Industrial con Especialidad en Cocina.
- Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación en Hotelería y Hogar.
- Bachillerato con especialización en Turismo y Hotelería.
- Bachillerato en Turismo con Orientación en Computación.
- Secretariado con Especialización en Turismo.
- Secretariado con Especialización en Turismo y Hotelería.
- Secretariado Bilingüe con Orientación en Turismo – Agencia de Viajes.
- Secretariado Bilingüe con Orientación en Turismo y Hotelería.
- Perito en Administración Turística y Hotelera.
- Perito en Ciencias Turísticas.
- Perito en Ecoturismo.
- Perito en Turismo Sustentable.

A nivel nacional, se identificaron 200 centros educativos que ofrecen dicha carrera y se incluye un listado de los mismos en el Estudio de Caso de Educación y Formación Técnica y Profesional (EFTP) para Turismo en Guatemala y por ser una oferta muy extensa no se incluye en esta publicación más que únicamente los 3 que de acuerdo con la clasificación que realiza el Ministerio de Educación de los establecimientos educativos públicos y privados del país obtuvieron las mejores calificaciones.

El Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP) es la institución que por delegación del Estado y con la contribución del sector privado, promueve el desarrollo del talento humano y la productividad nacional.

Educación Superior

La enseñanza superior es ofrecida por una Universidad de San Carlos de Guatemala (USAC), de carácter estatal pública, que es la segunda universidad fundada en el continente americano; además de diez universidades privadas. Las carreras técnicas de dos a tres años de duración se consideran de nivel superior intermedio, los programas que conducen al otorgamiento del título de formación docente (título de profesor) requieren de dos a cuatro años de estudio. Los programas de licenciatura en general requieren de cuatro a seis años de estudio. A nivel de postgrado, los programas de especialización tienen una duración de seis a dieciocho meses, los programas de maestría requieren de uno a tres años de estudio, según la carrera considerada; los doctorados tienen una duración de por lo menos tres años después de la maestría. El ciclo lectivo comprende un total de por lo menos 180 días efectivos de clase. Las universidades que ofrecen carreras y cursos para turismo son: Universidad Rafael Landívar, Universidad del Valle de Guatemala, Universidad del Istmo, Universidad Galileo, Universidad Mariano Gálvez de Guatemala, Universidad San Carlos de Guatemala.

OFERTA DE LA FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN GUATEMALA

Universidad de San Carlos de Guatemala - USAC

Zona 12, Ciudad Universitaria

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2418-7680

E-mail: info@usac.edu.gtcudep@usac.edu.gtPágina Web: <http://www.usac.edu.gt/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | La Universidad de San Carlos de Guatemala, también conocida y llamada por sus siglas USAC es la universidad más grande y antigua de Guatemala, siendo además la única estatal. Establecida en el Reino de Guatemala el 31 de enero de 1676, durante la colonia española, fue la segunda institución de educación más prestigiosa institución de educación superior de Centro América -y la única de Guatemala- hasta 1954. |
| Técnicos Universitarios | Turismo El programa tiene por objetivo proponer nuevos destinos, enriquecer circuitos, crear nuevos servicios y desarrollar empresas turísticas. El pensum está estructurado en 31 cursos, divididos en 6 semestres. Adicionalmente, se realiza un trabajo de Seminario y debe contarse con el nivel 14 de un idioma extranjero por CALUSAN y nivel básico de un idioma Maya. Se imparte en la sede de USAC Chimaltenango y de Cuilapa, Santa Rosa en jornada nocturna (18:00 a 21:00 horas) de lunes a viernes. |
| | Arqueología El programa está estructurado en 6 semestres de 36 cursos. Para graduarse de Técnico en Arqueología es necesario realizar dos prácticas de campo y una de Gabinete. Este programa está disponible en el Centro Universitario de Petén (CUDEP). |
| | Recreación Este programa se imparte en Centro Universitario del Norte (CUNOR), en jornada nocturna (17:00 a 21:00) y plan diario (lunes a viernes). Está estructurada en 6 semestres. |
| Licenciaturas | Turismo El programa tiene por objetivo proponer nuevos destinos, enriquecer circuitos, crear nuevos servicios y desarrollar empresas turísticas. El pensum está estructurado en, divididos en 10 semestres de 46 cursos. Para optar por el título de la Licenciatura en Turismo se requiere contar con el nivel 14 de un idioma extranjero por CALUSAC y nivel básico de un idioma Maya, haber realizado el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) y desarrollo del trabajo de graduación (tesis). Se imparte en la sede de USAC Chimaltenango en jornada nocturna (18:00 a 21:00 horas) de lunes a viernes. |
| | Administración de Recursos Turísticos Este programa se desarrolla en el Centro Universitario de Petén, en jornada vespertina (16:00 – 21:00 horas) de lunes a viernes. El pensum tiene un total de 58 cursos divididos en 10 semestres. Se requiere nivel 12 de inglés (CALUSAC), realizar EPS y desarrollar trabajo de graduación (tesis). |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Arqueología Promueve la consciencia del patrimonio nacional, generar trabajo de campo de los sitios arqueológico, así como trabajo de laboratorio. El pensum de estudio está estructurado en 45 cursos divididos en 9 semestres. Se realizan además 2 prácticas de gabinete y cuatro prácticas de campo supervisadas. La carrera se imparte en CUDEP y en el Campus Central de la Ciudad de Guatemala.</p> |
| Maestrías | <p>Gestión de la calidad con especialización en inocuidad de alimentos El plan de estudios está estructurado en cuatro áreas básicas: Sistemas de Gestión de la Calidad (12 cursos), Inocuidad de Alimentos (9 cursos), Administración (1 curso), e Investigación (2 cursos); que se distribuyen en 8 trimestres, equivalentes a 54 créditos. Se imparte los días viernes de 18:00 a 21:00 horas y sábados de 07:00 a 13:00 horas.</p> |
| | <p>Restauración de Monumentos, especialidad en bienes inmuebles y centros históricos Se desarrolla en cuatro semestres con actividades vespertinas durante el día viernes de 17:00 a 21:00 horas y los días sábados de 08:00 a 12:00 horas para trabajo de campo y viajes de estudio. El plan de estudios incluye 4 áreas o módulos. Áreas Común, Área de Transición (teoría de la restauración de monumentos, centros históricos y urbanismo), Área de especialidad (urbanismo e historia de la arquitectura guatemalteca, inventario y catalogación de bienes culturales, ingeniería sismo-resistente, arqueología, patología de bienes culturales, iconología e iconografía), área de graduación (arquitectura de integración, museología y museografía, taller de proyectos de restauración, idioma técnico de restauración, seminario de tesis).</p> |
| | <p>Maestría en Administración Industrial y Empresas de Servicios (MAIES) El estudiante debe cursar 24 asignaturas en 8 ciclos de la maestría distribuidos de la siguiente manera: 4 el primer año y 4 el segundo año. Los horarios son los días viernes de 18:00a 21:00 horas y sábado de 07:00 a 13:00 horas.</p> |
| Enseñanza de idiomas | <p>A través del Centro de Aprendizaje de Lenguas –CALUSAC se brindan varios idiomas en diferentes tipos de cursos: inglés, francés, alemán, italiano, portugués, japonés, coreano, mandarín, ruso, hebreo, kiché, q'eqchi, kaqchikel y latín.</p> |
| Educación Continuada | <p>A través del programa de cursos libres universitarios la universidad difunde conocimientos en diversas áreas El programa es totalmente gratuito. Cuenta con 22 programas y más de 150 cursos. Existe una rama multidisciplinaria (para las diferentes facultades y áreas de interés general).</p> |
| Requisitos de admisión | <p>Técnicos y licenciaturas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentar las pruebas de orientación vocacional, conocimientos básicos y específicos de las carreras. ▪ Una fotografía tamaño cédula reciente. ▪ Tarjeta de Orientación Vocacional. ▪ Constancia con resultado satisfactorio de la(s) Prueba(s) de Conocimientos Básicos o Programa Académico Preparatorio -PAP-. ▪ Constancia con resultado satisfactorio de la prueba específica. ▪ Formulario oficial de solicitud de ingreso. ▪ Fotostática de ambos lados del título en tamaño 5" x 7" de estudio fotográfico. <p>Si aún no cuenta con el Título deberá presentar constancia de cierre de pensum, extendida por el establecimiento donde se graduó, con el Visto Bueno, firma y</p> |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>sello original de autoridad competente, nombrada por la Dirección Departamental respectiva del Ministerio de Educación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificación General de Estudios de Educación Media extendida por el establecimiento donde se graduó, con firmas y sellos ORIGINALES. ▪ Certificación original reciente de la Partida de Nacimiento extendida por el RENAP. |
| | <p>Maestrías</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario oficial de solicitud de ingreso ▪ Original y fotostática del documento que acredite el grado de licenciatura ▪ Fotocopia autenticada por abogado del documento de identificación personal ▪ Recibo de pagos por los estudios de postgrado correspondientes <p>Otros que le requiera la unidad académica.</p> |
| Cuotas de Postgrados | <p>Matrícula anual Q. 1, 031.00 Matrícula consolidada Q. 831.00 Asesoría de tesis de maestría Q. 2,500.00 Asesoría de tesis de doctorado Q. 4,000.00 Defensa de tesis Q. 1,500.00 Acto de graduación Q.600.00 Impresión y firmas de título Q.120.00 Exámenes de suficiencia:50% del valor del curso</p> |

Universidad del Valle de Guatemala - UVG

18 avenida 11-95, zona 15 Vista Hermosa III

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2368-0336 al 40

E-mail: ecotur@uvg.edu.gt / sociologia@uvg.edu.gt / antropologia@uvg.edu.gt
turismo@altiplano.uvg.edu.gt

Página Web: <http://uvg.edu.gt/>

| | |
|-----------------------------|--|
| Información General | <p>Institución privada cuyos fines son: impulsar la docencia y la investigación en los campos de las Ciencias y las Humanidades; participar en la búsqueda de soluciones a los problemas del país y del área centroamericana que afectan su desarrollo económico, social y cultural; coadyuvar en la conservación del ambiente y de los recursos naturales y en la aplicación de la ciencia y tecnología modernas al desarrollo del país y de la región centroamericana; y, coadyuvar en la formación de ciudadanos cultos y conscientes de su responsabilidad social frente a los problemas de su comunidad y de su tiempo.</p> |
| Técnico Univesitario | <p>Administración de Empresas Turísticas Carrera orientada a la eficiente administración del sector turístico, formando líderes competentes para formular estrategias de desarrollo sostenible, sensibles a la realidad social, económica, cultural y ambiental del país. La titulación técnica tiene una duración de 2 años, en plan diario (lunes a viernes) en horario de 08:00 a 16:00 horas.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Empresas Turísticas En continuación del técnico universitario, los estudiantes tienen la posibilidad continuar los estudios de licenciatura. El programa tiene una duración de 3 años en</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>jornada vespertina los días viernes (16:00 – 20:45 horas) y los sábados de 08:00 a 16:00 horas.</p> <p>Administración del Turismo Sostenible La carrera es pionera en el país en el tema de turismo sostenible. Está orientado a la naturaleza y la cultura, preparando profesionales con sólidas bases académicas y de investigación, fundamentadas en la conservación, uso responsable y administración del patrimonio. Tiene una duración de cinco años, divididos en 10 ciclos (semestres) y un total de 52 cursos. Los primeros dos años son en horario matutino y a partir del tercer año en horario vespertino. El Plan de Estudios tiene una combinación de temas administrativos-comerciales (economía, contabilidad, administración, administración turística y mercadeo), científicos (matemáticas, antropología, biología, arqueología, ecología, conservación, etc.) y propedéuticos.</p> <p>Antropología/Sociología Esta carrera tiene una larga tradición que data desde la misma fundación de la Universidad, formando a varias generaciones de científicos sociales que hoy son líderes en sus respectivos ámbitos de trabajo. Actualmente, el Departamento está afiliado a la Red Centroamericana de Antropología, la Asociación Centroamericana de Sociología, la American Anthropological Association, la American Sociological Association y la red Guatemala Scholars Network. Posee además vínculos fuertes con la Society for Applied Anthropology, la Josef Korbel School of International Studies de la Universidad de Denver (EUA), el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo y varias instituciones del Estado.</p> <p>Arqueología El arqueólogo egresado de UVG cuenta con un perfil profesional que le permite: ejercer como investigador, docente, curador de museos y promotor de la arqueología mesoamericana, con especialización en la Cultura Maya; utilizar la teoría antropológica, técnicas de excavación, clasificación y análisis de artefactos cerámicos, líticos y óseos para interpretar el pasado; interpretar textos e imágenes prehispánicas e hispánicas mediante la interrelación de conocimientos teóricos y prácticos, con la ayuda de la epigrafía, paleografía e iconografía; utilizar la tecnología geográfica, cartográfica y topográfica; gestionar proyectos multidisciplinarios de carácter social, turístico y educativo para que la arqueología sea un agente de desarrollo regional; y, divulgar hallazgos publicando informes y ensayos.</p> |
| Requisitos de admisión | <p>Para ingresar a la Universidad del Valle de Guatemala como estudiante regular se requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Haber completado estudios de educación media y poseer el diploma/título correspondiente. ▪ Obtener el índice de aptitud académica requerido por la Universidad en el examen de admisión. |
| Ayuda financiera | <p>En la UVG se ha instituido un programa de Ayudas Financieras a estudiantes que manifiesten aptitudes para el estudio y un alto potencial académico, pero que tengan recursos económicos limitados. Puedes solicitar la ayuda en las modalidades: beca, crédito financiero o una combinación de ambos, según el análisis socio económico y de la trascendencia de la carrera profesional de tu interés. El trámite consiste en lo siguiente: 1) pagar la matrícula, 2) ingresar formulario, 3) entregar en secretaría.</p> <p>Puede solicitarse información en el teléfono (502) 2364-0336 Ext. 586 o al correo electrónico acaceres@uvg.edu.gt</p> |

Universidad del Istmo - UNIS

Km 19.2 Carretera a Fraijanes, Finca Santa Isabel

Fraijanes, Guatemala

Tel.: (502) 6665-3700

E-mail: lilianalopezpineda@unis.edu.gt

Página Web: <http://www.unis.edu.gt/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | Institución de educación superior, cuya misión es formar profesionales con una excelente preparación académica y práctica y una profunda formación humanística y ética, capaces de promover la cultura de la solidaridad, para así transformar positivamente la sociedad. Por eso su lema es: saber para servir. |
| Licenciaturas | <p>Administración de Instituciones Hoteleras</p> <p>En esta carrera se forman profesionales con mentalidad, habilidades y visión directiva, capaces de promover la cultura del servicio como estilo de vida en las empresas de hospitalidad, preparándose para un desempeño con responsabilidad social. Con el sistema de integración estudio y trabajo (SIET) el estudiante tendrá la posibilidad de integrar los conocimientos que va adquiriendo a lo largo de la carrera, con las necesidades de trabajo al asistir a clase presenciales, conferencias y visitas a empresas que conforman la industria de la hospitalidad.</p> <p>Duración: Cuatro años y medio distribuidos en nueve semestres. Ocho semestres lectivos y un semestre para completar requisitos de graduación.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Artes Culinarias</p> <p>Es una carrera a nivel universitario que responde a las exigencias actuales de la industria de alimentos y bebidas. La Facultad te prepara para desempeñarte como un exitoso profesional del área gastronómica. A través del pensum podrás profundizar en temas como Técnicas Culinarias, Gastronomía Guatemalteca e Internacional, Administración de Restaurantes y Servicio de Banquetes.</p> <p>La universidad permite la doble titulación al dar la oportunidad que cuenten con un pensum de 90 créditos que pueden ser aplicados al técnico en Hotelería y Artes Culinarias, validado por la Universidad de Manchester Metropolitan University, Inglaterra (MMU) y el Higher Diploma Culinary Studies otorgado por Culinary Arts Academy.</p> <p>Duración: 2 años.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prueba de aptitud académica y prueba de admisión ▪ Documento personal de identificación –DPI-, certificación de nacimiento o pasaporte original ▪ Recibo original de pago ▪ Solicitud de admisión (datos completos y firmada) ▪ Una fotografía reciente en blanco y negro o a color, pegada en la solicitud de admisión. ▪ Certificado de notas de los tres últimos años de estudio, incluyendo el ciclo actual (firmado y sellado por la Dirección del colegio) si ya eres graduado, fotocopia del título. ▪ Si estudia o estudió en otra universidad, debes adjuntar un certificado de los cursos que recibiste. ▪ Si en el último año no estudió, se debe presentar una carta que razone la ausencia académica. |

| | |
|-------------------------|--|
| Ayuda financiera | <p>La Universidad ofrece las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asistencia Económica en la UNIS: Es una ayuda económica que se concede a estudiantes destacados con alto rendimiento académico. ▪ Becas de Excelencia UNIS: Pueden otorgarse hasta 100% de las cuotas mensuales por créditos asignados en semestres e interciclos. ▪ Becas UNIS: Se otorga hasta un máximo del 75% de las mensualidades por cursos asignados en semestres e interciclos. ▪ Créditos educativos: Es una asistencia reembolsable que se otorga hasta el 50% del costo de la mensualidad por los cursos asignados por primera vez durante los semestres e interciclos. <p>Contacto: Licda. Sara Ortiz, email: sortiz@unis.edu.gt</p> |
|-------------------------|--|

Universidad Francisco Marroquín - UFM

Calle Manuel f. Ayau (6ª. Calle Final), zona 10

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2338-7700

E-mail: info@ufm.edu

Página Web: <https://www.ufm.edu/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La UFM es una universidad privada fundada en 1971 por el Dr. Manuel F. Ayau. La Universidad Francisco Marroquín nace en difíciles momentos de coyuntura política como una respuesta a los problemas de pobreza en Guatemala, dada la urgente necesidad de formar líderes capaces de entender el funcionamiento de los procesos económicos. Sus enseñanzas se basan en las teorías de la Escuela Austriaca de Economía y en la ley de costos comparativos, compatibles con la realidad. Como institución educativa, su misión es difundir los principios éticos, jurídicos y económicos de una sociedad de personas libres y responsables.</p> |
| Licenciaturas | <p>Gastronomía Nutricional y Empresarialidad</p> <p>La licenciatura forma parte de la Escuela de Nutrición y tiene por objetivo específico, la formación de emprendedores aptos para la creación, implementación y gerencia de estrategias de negocios orientados al sector gastronómico, partiendo de la base nutricional.</p> <p>La carrera se basa en tres grandes pilares: nutrición, gastronomía y empresarialidad (entrepreneurship); tiene una duración de cuatro años que se estructuran en semestres. El primer año está orientado a cubrir los principios básicos: temas científicos, estudio del comportamiento humano relacionado al consumo de alimentos y emprendimiento. El segundo año se enfoca en procesos de investigación sobre el cuerpo humano y tecnologías de nutrición; así como en administración y mercadeo de empresas. El tercer año se estudian los nutrientes y cómo se metabolizan, como base para formar propuestas gastronómicas; así como la forma de planificar eventos mediante cocina especializada a nivel institucional y comercial, con técnicas para el desarrollo de nuevos productos. El cuarto año se enfoca en los fundamentos para producir, servir y administrar la industria alimentaria y en técnicas clásicas y modernas de panificación y pastelería; raíces de la cocina guatemalteca y otras en el mundo; menús especiales para personas con enfermedades específicas. Para los que lo deseen, existe la posibilidad de ampliar 2 o tres meses más de estudio con cursos electivos.</p> |

| | |
|--|--|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llenar formulario de admisión en línea en www.admisiones.ufm.edu ▪ Pagar Q.485 en la Agencia del Banco Industrial para realizar el examen de aptitud. ▪ Aprobar los exámenes de: PAA (prueba de aptitud académica), inteligencia general, nivel 2 (IG) ▪ Fotocopia de título de nivel medio aprobado por el Ministerio de Educación de Guatemala. ▪ Una fotografía reciente tamaño cédula. ▪ Fotocopia de cédula, pasaporte o partida de nacimiento. ▪ Llenar ficha de inscripción, la cual se le proporcionará en el Departamento de Educación (Trámite personal) ▪ Realizar el pago por primera emisión de carné, en caso de ser estudiante de primer ingreso; o renovación de carné, en caso de ser estudiante activo de la UFM. |
| Matrícula y costo de la carrera | <p>La carrera tiene un total de 19 cursos (UMAs) que tienen un costo de Q. 1,750.00 cada una, lo que da un total de Q.33,250.00 por semestre, es decir Q.5,320.00 mensuales.</p> <p>La matrícula tiene un valor de Q.6,650.00</p> |

Universidad Galileo

4ª Calle y 7ª Avenida, Calle Dr. Eduardo Suger Cofiño

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2423-8000

E-mail: info@galileo.edu

Página Web: <http://www.galileo.edu/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | <p>Universidad Galileo es una entidad educativa superior, producto de 37 años de labor y esfuerzo constante de un selecto grupo de profesionales encabezado por el Doctor Eduardo Suger Cofiño, Ph.D., fundador y Rector, quien ha logrado conformar una propuesta educativa completamente diferente a la tradicional y que es impulsadora por un lema muy claro: “Educar es cambiar visiones y transformar vidas”. En este contexto, la academia está subordinada al desarrollo humano y al aumento de competitividad. Cuenta en su haber con más de 25 años de experiencia en el área de la formación universitaria de nuestro país.</p> |
| Diplomados | <p>Educación Turística (e-learning) Es una especialización ofrecida en seis trimestres a guías de turismo y personas interesadas en la docencia que se encuentren en ejercicio de sus labores. A lo largo del diplomado, los estudiantes reciben una formación de alto nivel en los temas propios de los temas turísticos que se desarrollan en Guatemala.</p> <p>Gestión y Desarrollo de Empresas Rurales El objetivo de este diplomado es proporcionar a las empresas rurales con recurso humano capacitado para desarrollar las funciones claves en la administración de empresas. El programa tiene una duración de 1 año, en jornada sabatina y metodología presencia.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Gastronomía y Administración Culinaria El programa forma y capacita a las personas para que puedan mejorar el desempeño de la gestión y administración de un restaurante. Tiene una duración de 2 años y se imparte en metodología presencial en las jornadas matutina, vespertina y sabatina, de forma semestral.</p> |

| | |
|--------------------------------|---|
| | <p>Repostería Profesional Forma a los estudiantes para que puedan desempeñarse en el manejo apropiado de una pastelería y panadería. La carrera tiene una duración de 2 años. Los cursos se organizan por semestres y se imparten en la modalidad presencial en las jornadas matutina, vespertina y nocturna.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Tecnología y Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras La Carrera surgió de la necesidad de presentar una nueva oferta educativa a todas aquellas personas involucradas en el proceso empresarial en el sector turístico y hotelero del país, con el objetivo de actualizar y profesionalizar su ejercicio administrativo, de acuerdo a las demandas de la sociedad, donde se utilice tecnología de vanguardia, visión empresarial del siglo XXI y sólidos conocimientos de administración. La carrera tiene como objetivo preparar administradores en el sector turístico y hotelero con una filosofía de atención al cliente y estándares de calidad y cumplir con los nuevos estatutos solicitados en la Estrategia Nacional de Turismo a las instituciones educativas del país.</p> |
| | <p>Alimentación y Nutrición La carrera tiene una duración de 3 años. Se imparte en la modalidad presencial en jornada matutina. El programa académico se organiza por semestres.</p> |
| Licenciaturas | <p>Gastronomía y Administración Culinaria El programa forma y capacita a personas para que puedan desempeñarse en el manejo apropiado de empresas proveedoras de servicios de alimentos y bebidas. Enfatiza en los cursos del área de cocina y servicio al cliente. La carrera se introdujo en el año 2015, tiene una duración de 4 años estructurados en semestres y se imparte en modalidad presencial.</p> |
| | <p>Informática y Administración Turística y Hotelera (LIATH) El programa tiene una duración de 4 años, que se organizan en trimestres. Existen 3 diferentes jornadas para elección de los alumnos: matutina, vespertina y plan sábado. Se utiliza la metodología a distancia y semipresencial.</p> |
| | <p>Administración de Servicios con Especialidad en Negocios El programa tiene una duración de 6 años, divididos en 12 semestres académicos. Se imparte en jornadas matutina, nocturna y sabatina en metodología presencial.</p> |
| | <p>Administración de Eventos El programa tiene una duración de 4 años y comprende 16 ciclos, divididos en cuatro trimestres al año. Se imparte en jornada matutina y sabatina e metodología presencial.</p> |
| | <p>Administración de Empresas de Servicios El objetivo de este programa es preparar profesionales en las áreas de administración, ventas y servicio. El programa académico tiene una duración de 4 años que se estructura de forma trimestral. La modalidad de los cursos es presencial y se imparten en jornada sabatina.</p> |
| | <p>Alimentación y Nutrición El programa está enfocado en formar conocimientos teóricos y prácticos para que el egresado pueda desarrollarse en diferentes áreas de la alimentación y nutrición. La carrera tiene una duración de 5 años, el programa académico se organiza en semestres y se imparte en modalidad presencial en jornada matutina.</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>Informática y Administración Aeronáutica El mundo de la aviación sufre de un desfase en materia gerencial y administrativa. Y este vacío se puede observar también a nivel de las autoridades que regulan la aviación nacional e internacional. Las grandes empresas de aviación cuentan con profesionales muy calificados en diferentes áreas excepto en el área de aviación así como excelentes pilotos, técnicos y tripulantes que desconocen cómo se lleva adelante una compañía o una corporación. La carrera tiene una duración de 5 años y el pensum se estructura en 19 ciclos.</p> |
| Postgrados | <p>Postgrado en Seguridad Alimentaria y Nutricional Tiene por objetivo formar profesionales para que participen como agentes de cambio en la búsqueda de soluciones a problemas de inseguridad alimentaria y nutricional. El programa académico tiene una duración de 1 año, estructurado en trimestres. La modalidad es presencial y se imparte en jornada nocturna.</p> |
| | <p>Postgrado en Administración y Operaciones Aeronáuticas El programa tiene por objetivo profesionalizar, a través de la combinación del conocimiento profundo de las ciencias aeronáuticas y las ciencias administrativas a las personas involucradas en todas las áreas de la aviación privada y comercial. El pensum se estructura en trimestres y el programa tiene una duración de 2 años. Se imparte en modalidad presencial en jornada sabatina.</p> |
| | <p>Maestría en Estrategias Público-Privadas de Desarrollo Sostenible El programa tiene un enfoque multidisciplinario del desarrollo sostenible que considere el mejoramiento del nivel de vida, la racionalización de los recursos y toma en cuenta el escenario internacional que apunta al desarrollo de alta tecnología en un contexto globalizante y competitivo y de formación de bloques económicos y políticos. Tiene una duración de dos años, estructurados en trimestres y se imparte en jornada nocturna.</p> |
| | <p>Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutricional El programa tiene por objetivos el fortalecimiento de la gestión de los procesos de seguridad alimentaria y nutricional. Tiene una duración de 2 años y se imparte en jornadas vespertina y nocturna en modalidad presencial. El pensum se estructura en forma trimestral.</p> |
| | <p>Doctorado en Desarrollo Sostenible El objetivo del programa es profundizar, a través del estudio e investigación, las diferentes aproximaciones conceptuales a la temática del desarrollo sostenible desde una perspectiva multidisciplinaria en un escenario nacional, tomando en cuenta el ámbito internacional. El programa tiene una duración 2 años 6 meses. Se imparte en jornada nocturna, bajo modalidad presencial y se estructura por trimestres.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boleta de inscripción ▪ Fotostática del título de Educación Media autenticada por licenciado. ▪ Certificados originales de notas de los últimos dos años de Educación Media. ▪ Fotocopia de Cédula o de Pasaporte (si es extranjero), o certificado de partida de Nacimiento (si es menor de edad) autenticada por licenciado. ▪ 1 Fotografía tamaño cédula. ▪ Para los postgrados, maestrías y doctorados, se debe presentar en lugar del título de educación media, el título universitario correspondiente. |

Universidad Mariano Gálvez – UMG¹²⁸

Edificio T, Oficina T-320 , 3a. Avenida 9-00 zona 2, Interior Finca El Zapote

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2411-1800

E-mail: hoteleria@umg.edu.gtPágina Web: <http://umg.edu.gt>

| | | |
|--------------------------------|--|-------------------------------|
| Información General | La Universidad Mariano Gálvez, es una institución de educación superior, privada, independiente, no lucrativa, que funciona de acuerdo con las leyes propias de su naturaleza institucional, que fue aprobada el 29 de Enero de 1966, por el Consejo Superior Universitario de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Su nombre hace honor al eximio estadista, prócer y preclaro jurisconsulto Doctor José Mariano Gálvez (Jefe del Estado de Guatemala 1831-1838), fundador de la Academia de Estudios y reformador de la educación guatemalteca, quien promovió importantes innovaciones en todos los órdenes de la vida del Estado. | |
| Licenciaturas | Administración en Hotelería, Turismo y Gastronomía | |
| Técnicos Universitarios | Chef Profesional | |
| Diplomados | Administración de Restaurantes | Etiqueta y protocolo |
| | Organización de Eventos | |
| Cursos Cortos | Barista | Elaboración de bebidas |
| | Garnish | Sommelier |
| Requisitos de admisión | <p>Entregar en la oficina de Registro y Control Académico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Constancia de prueba de ubicación ▪ Original y Fotocopia de Cédula de Vecindad, DPI o Pasaporte. ▪ Original Certificación Básicos y Diversificado. ▪ Fotostática de Título de 5 x 7 pulgadas (con sellos de registro de la Contraloría de Cuentas). ▪ Título o Diploma de Nivel Medio original extendido por el Ministerio de Educación (para contrastar con la Fotostática de título. Este documento se devolverá de inmediato). ▪ Dos fotografías tamaño Cédula. ▪ Efectuar los pagos de inscripción correspondientes. <p>Para estudiantes que efectúen traslado de otras Universidades del país:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificación de matrícula. ▪ Certificación de estudios (ambas de Universidad de procedencia). | |

¹²⁸ La información presentada corresponde a la que se encuentra disponible en la página Web de la universidad. <http://umg.edu.gt/facultades>. Accesada el 8 de diciembre 2014 y el 15 de abril 2015.
Las autoridades no proporcionaron información.

Universidad Rafael Landívar - URL

Campus Central, Vista Hermosa III, zona 16

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2426-2626

E-mail: cchoy@url.edu.gt jmlemus@url.edu.gtPágina Web: <http://www.url.edu.gt/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | <p>La Universidad Rafael Landívar es una institución de educación superior guatemalteca, independiente y no lucrativa, de inspiración cristiana, visión católica y de tradición jesuítica.</p> <p>La universidad está acreditada a nivel internacional dentro del sistema de instituciones de educación superior de Guatemala y la carrera de administración de hoteles y restaurantes está acreditada ante del Departamento de Mejora Continua DMC de México.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Administración Hotelera</p> <p>El egresado del Técnico en Administración Hotelera dispone de conocimientos en la administración, operación, producción y comercialización de los servicios propios de la industria de hoteles y restaurantes. La carrera se ofrece en la Sede Regional de Antigua Guatemala. El programa prepara a egresados para poder desempeñarse en los campos de hotelería, restaurantes, complejos turísticos, líneas aéreas, spa, organización de eventos, complejos deportivos e industria de alimentos.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Hoteles y Restaurantes</p> <p>El egresado de la Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes de la Universidad Rafael Landívar dispone de conocimientos en la administración, operación, producción y comercialización buscando la excelencia en los servicios propios de la industria hotelera y de restaurantes. Este profesional es capaz de interpretar con sentido crítico y propositivo la problemática económica nacional e internacional acorde a su área de especialización.</p> <p>La carrera dura 4 años y medio (9 ciclos semestrales). El Pensum incluye 66 cursos que acreditan 250 créditos. El noveno ciclo se dedica a realizar la práctica profesional supervisada que incluye 3 áreas: ama de llaves, alimentos y bebidas y recepción.</p> |
| Educación Continua | <p>A través del programa Cursos Libres Landivar, la URL busca brindar alternativas y respuestas a necesidades diversas, generadas por los cambios tecnológicos, científicos y organizacionales. Se puede obtener más información sobre los mismos en cursoslibres@url.edu.gt</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aprobar evaluación de admisión. ▪ Presentar la siguiente papelería al momento de inscripción Fotostática del título tamaño 5 x 7 pulgadas. ▪ Certificado de cursos aprobados del último año de diversificado con las firmas correspondientes del centro de estudios. ▪ Boleta de pago de matrícula cancelada. ▪ Cédula de vecindad, pasaporte o fe de edad original y fotocopia del respectivo documento. |
| Ayuda financiera | <p>La universidad tiene un Departamento de Asistencia Económica y Financiera que se encarga de apoyar, a través de becas, a jóvenes cuya posibilidad económica es limitada para empezar o continuar sus estudios universitarios. Desde su inicio la Universidad cuenta con un plan de becas parciales y totales.</p> |

Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP-

Calle Mateo Flores, 7.51, zona 5

Ciudad de Guatemala, Guatemala

Tel.: (502) 2410-5555

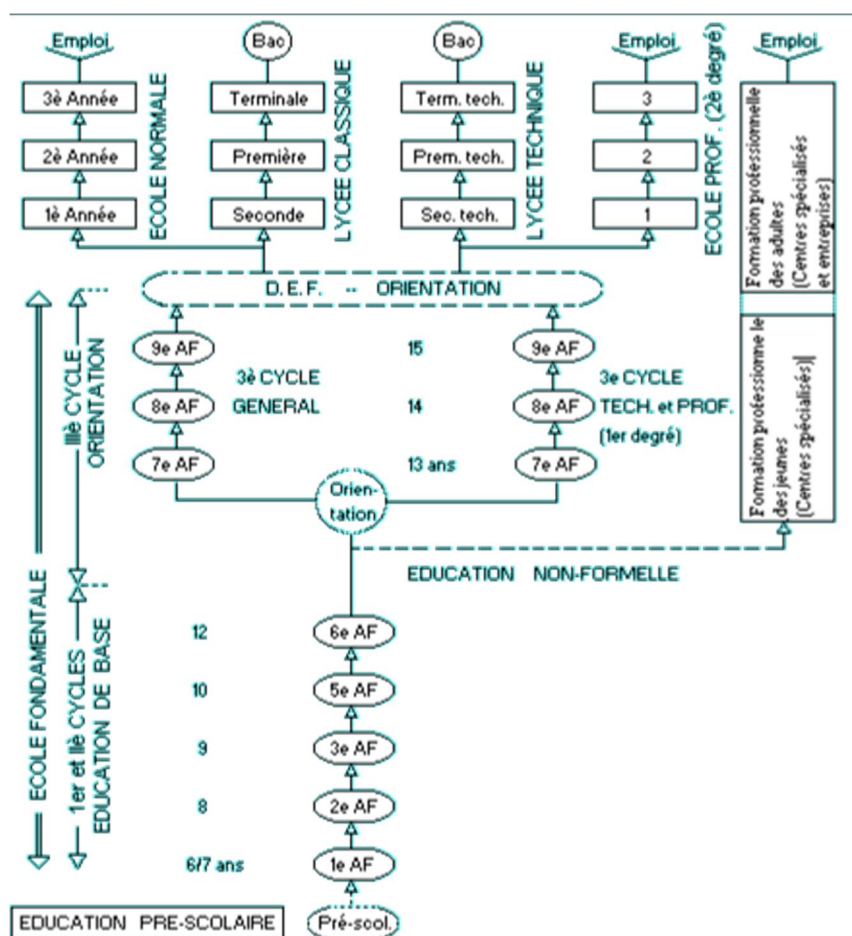
E-mail: callcenter@intecap.edu.gtPágina Web: <http://www.intecap.edu.gt/>

| | |
|---|---|
| Información General | Es la Institución Guatemalteca líder en la Formación Profesional de los trabajadores y del Recurso Humano por incorporarse al mundo laboral. Desde hace más de 42 años, promueve por delegación del Estado y con la contribución del Sector Privado, el desarrollo del talento humano y la productividad nacional. El INTECAP tiene como propósito contribuir a acrecentar la producción de las empresas con un mínimo de tiempo, bajo costo, con los mismos recursos y superando la calidad de los productos que ofrecen |
| A nivel Técnico Medio o Mandos Medios | Carrera Técnica Corta en Administración de Empresas (600 horas) y Carrera Técnica Corta en de Técnico en Control Microbiológico en Alimentos (330 horas). Horario: Sábados de 8:00 a 15:30. |
| A Nivel Técnico Medio o Superior | Cocinero internacional (dual inicial); Técnico en hotelería y turismo (dual inicial); Técnico en refrigeración y aire acondicionado; Técnico en Procesamiento Industrial de Alimentos; Administrador de bares y restaurantes (semipresencial); Administrador de Empresas del Sector Turismo, Administrador de empresas hoteleras (semipresencial); Administrador de panaderías y pastelerías (semipresencial); y, Administración de personal para pequeñas empresas. (Semipresencial). Horario: Lunes a Viernes. Duración: de 2 a 2.5 años de la siguiente manera: a) 35 horas por semana, para la formación en Centro. Luego, 1 día por semana en centro. b) 36 horas por semana, para la formación en empresa, y, luego, 4.5 días por semana; 8 horas por día. |
| Formación en idiomas | Inglés, italiano, chino mandarín y francés. 80 horas cada nivel, formación e-learning. |
| FORJA, Formación de Jóvenes y Adultos a nivel Operativo: | Bartender; Capitán de meseros; Carnicero; Cocinero de la gastronomía guatemalteca; Guía general de turistas; Guía local de turistas; Mesero de bar y restaurante; Organizador de eventos; Panadero; Panadero-repostero (dual inicial); y, Repostero. Duración: 270 horas (de 5 a 10 meses). |
| Cursos de Formación a Distancia (FAD): | Cursos a distancia con duración de 15 días. Al finalizar, el participante obtendrá una constancia de participación, la cual se le extenderá al aprobar el curso. La nota de aprobación dependerá de la actividad del participante en la plataforma y de la entrega de los ejercicios indicados en el curso. |
| Requisitos de admisión | Los requisitos son específicos por curso, se debe consultar página web. |
| Valor de los cursos | Cursos técnicos: Inscripción: Q.75.00. 10 mensualidades de Q.175.00. Examen de admisión: Q.15.00 Cursos de idiomas: Inscripción: Q.250.00/año. Principiantes Q.250.00 y los otros niveles Q.200.00 c/u Cursos FAD Costo único Q.100.00 |

HAITI

SYSTÈME ÉDUCATIF¹²⁹

La Constitution haïtienne prône l'universalité de l'enseignement fondamental et prescrit les premières années de l'école obligatoires et gratuites. L'administration du système constitue une des fonctions du Ministère de l'Éducation Nationale, et de la Formation Professionnelle (MENFP).



Le système éducatif haïtien désigne, dans le cadre d'un cheminement progressif d'apprentissage formel, à quel moment ou à quelle étape se retrouve l'apprenant ou l'élève au cours de sa vie scolaire est rendu

¹²⁹ SOURCES : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle : <http://menfp.gouv.ht/>. Révisée le 28 Mars 2015.
Annuaire Recensement Scolaire 2010-2011. MENFP/Direction de la Planification et de la Coopération Externe (DPCE).
Données mondiales de l'éducation, VI Edition 2006/2007. UNESCO-IBE, août 2006

l'apprenant. On distingue officiellement dans le système scolaire haïtien : Le niveau préscolaire (voir école préscolaire), le niveau fondamental, niveau secondaire.

Enseignement pré-primaire

L'enseignement préscolaire s'adresse aux enfants âgés de 3 à 5 ans. Il y eu une augmentation sensible du taux de participation à l'éducation préscolaire, passé de 19.7% en 1990 à 64.3% en 1998.

Enseignement primaire

L'enseignement fondamental qui est un enseignement dispensé aux enfants issu du préscolaire. Cet enseignement, d'une durée de 9 ans vise ainsi les enfants de 6 à 14 ans. Ces 9 années sont, elles-mêmes, divisée en 3 cycles dont les deux premiers, répartis sur 6 ans, sont désignés à l'éducation de base. Le 3^{ème} cycle reste encore rattaché au secondaire actuel, jusqu'à la mise en place du nouveau secondaire.

Enseignement secondaire

Le niveau secondaire qui est l'enseignement dispensé aux élèves issus du fondamental et dont le durée est de 4 ans. Il vise ainsi la tranche d'âge 15-18 ans. Les études en cours pour la réalisation du nouveau secondaire présentent deux grands axes : les filières classiques et les filières techniques et professionnelles. Le secondaire général ou classique comprendrait les sciences, les lettres, les sciences économiques et sociales. Les filières techniques et professionnelles seraient composées des branches suivantes : gestion, éducation, techniques industrielles et agricoles.

Formation Professionnelle

L'Institut National de Formation Professionnelle est un organisme déconcentré du Ministère de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle (MENFP), Créé par le décret du 9 Octobre 1973. Un nouveau décret du 14 mars 1985 lui confia la gestion des écoles professionnelles et la charge d'organiser le système National de Formation Professionnelle. Il est donc, l'organe régulateur du sous-secteur de la Formation Professionnelle.

Enseignement supérieur

L'éducation supérieure est dispensée dans des universités et dans d'autres institutions privée. Elle est sous la responsabilité du ministère de l'éducation. Les universités sont. L'enseignement supérieur en Haïti est composée d'une part, du secteur public qui comprend l'Université d'État d'Haïti, les universités publiques établies dans certaines villes de province ainsi que d'autres institutions publiques d'enseignement supérieur rattachées à des ministères particuliers, et, d'autre part, du secteur privé comprenant également un nombre de plus en plus élevé d'universités et d'institutions d'enseignement supérieur. L'université a la noble mission de préparer les ressources spécialisées pour le développement du pays.

OFFRE D'EFTP POUR LE TOURISME EN HAÏTI

Université Publique du Nord au Cap Haïtien Ecole Supérieure en Tourisme et Hôtellerie (ESUTH)

Balan, Habitation Baudin

Cap-Haitien, Haïti

E-mail: allando9@hotmail.com

Webpage: <http://www.upnch.edu.ht/index.php/fesuth>

| | |
|--|--|
| Informations générales | <p>L'école a été créée selon les recommandations du plan de tourisme révisé par le ministère du tourisme (MDT) afin de consolider les différents niveaux d'apprentissage du tourisme dans le pays :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre sur pied un centre de formation supérieure de qualité, tenant compte des recommandations du Plan Directeur du Tourisme (PDT) révisées du Ministère du Tourisme (MDT) dans le but de consolider l'apprentissage à des niveaux différents dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans le pays; ▪ Former les ressources humaines du secteur touristique en général et offrir des formations sur mesure diligentées par le MDT, les entreprises touristiques, les institutions privées; ▪ Concevoir et développer des programmes adaptés aux différents niveaux de compétences et pour les différents acteurs du secteur; ▪ Etablir des accords de partenariat avec des institutions internes et/ou externes en vue d'offrir une formation de qualité et être proactive aux différents défis que confrontent le secteur en termes de ressources humaines; ▪ Concevoir et offrir des formations dans les différentes zones touristiques sur demande du MDT, des institutions touristiques, des institutions privées ; ▪ Offrir des services de consultations aux agents privés et publics internes ou externes désirant investir dans l'industrie touristique ; |
| Licence | ✧ <u>Licence spécialisée en Tourisme et Hôtellerie</u> (Bachelor Degree) |
| Diplôme Technique Universitaire | ✧ <u>Diplôme Supérieur en Tourisme et Hôtellerie</u> ; (Associate Degree) |
| Certificats Professionnels | ✧ <u>Certificats professionnels touristiques, hôteliers et restauration</u> Certificats obtenus à partir de modules libres touristiques, hôteliers et restauration. |
| Conditions d'admission | <p><u>Pour l'obtention de la Licence spécialisée (Bachelor Degree)</u> Avoir le Diplôme Supérieur en Tourisme et Hôtellerie;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscrire dans une spécialisation offerte par le Programme; • Réussir tous les cours et séminaires proposés avec un total d'au moins de 120 crédits (Diplôme supérieur + cours et séminaires de licence); • Réaliser et soutenir un travail d'études et de recherche (TER) à travers un rapport de stage ou mémoire ; • Maîtriser convenablement deux langues étrangères (anglais et espagnol); • Respecter les règlements internes de l'Université et de l'ESUTH. |

| | |
|--|---|
| | <p><u>Pour l'obtention du Diplôme Supérieur (Associasse Degré)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être inscrit régulièrement dans le Programme en acquittant tous les frais prévus; ▪ Réussir tous les cours proposés (de la mise à niveau aux séminaires de fin de cycles). Les deux années doivent totaliser un minimum de 75 crédits; ▪ Réussir le stage professionnel; ▪ Avoir une maîtrise convenable de l'anglais et de l'espagnol; ▪ Respecter les règlements internes de l'Université et de l'ESUTH.¹³⁰ |
|--|---|

Ecole Professionnelle de Jacmel (EPJ)

95, rue Henri Christophe

Jacmel

Port-au-Prince, Haïti

Tel: (0509) 3868-0739 / 3770-0270 / 3298-3242

E-mail: epjac@yahoo.com

Webpage: <http://www.apprendreunmetier.org/index.php/ecoles>

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| Information générale | <p>Accrédité par l'Institut National de Formation Professionnelle. L'école Professionnelle de Jacmel est l'école d'État officielle de l'Institut National de Formation Professionnelle (INFP) dans le département Sud-est, fondé en 1926, il s'agit de l'un des plus anciens et des plus importants établissements du système éducatif régional. L'école offre plusieurs programmes de formation menant à des diplômes d'état reconnus et poursuit le développement de nouveaux projets de formation en plus de collaborer étroitement avec d'autres organisations et des intervenants du secteur socio-économique au niveau régional national et international. Gravement endommagés lors du séisme de 12 Janvier 2010, les bâtiments de l'école identifiés comme patrimoniaux sont quasi inutilisables et, en attendant le projet de reconstruction sur un terrain offert par l'état haïtien à Bois Bœuf, l'École fonctionne au ralenti.</p> | |
| Certificat Professionnel | <p>✧ <u>Restauration Hôtellerie</u> 1900 heures- D'octobre à Juillet <u>Buts/objectifs de la formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Former des professionnelles pour le milieu de l'hôtellerie et de la restauration - Connaître les normes d'hygiène et de salubrité dans le milieu de la restauration | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les repas - La pâtisserie, la sommellerie - Connaître le service d'accueil ▪ Gérer un hôtel (chambre et services) |
| Conditions D'admission | Avoir réussi la Neuvième Année Fondamentale | |
| Coût | Pour la Restauration-Hôtellerie | 2500 Gourdes ¹³¹ |

¹³⁰ <http://www.upnch.edu.ht/index.php/fesuth> Révisée le 28 Mars 2014.

¹³¹ <http://www.apprendreunmetier.org/index.php/ecoles/sud-est/ecole-professionnelle-de-jacmel>

Maison Ménagère Anne-Marie Desvarieux Ecole d'Art Ménager et de Haute Couture

118, Turgeau
Port-au-Prince
HAITI

Tel: (509)36 81 42 18 / 4257-8842

E-mail: <http://www.maisonmenagere.com/>

Page web: <http://www.maisonmenagere.com/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Informations générales | Accrédité par l'Institut National de Formation Professionnelle, fondée en 1954 par Madame Anne Marie Pierre-Paul Desvarieux, la maison mère est située à Turgeau au no. 118. La Maison Ménagère Anne-Marie Desvarieux compte près de 20 000 diplômés qui, au fil des ans, constituent des femmes professionnelles et familiales. Elles sont dotées à la fois d'un outil d'indépendance et de cohésion familiale. |
| Formation Courte | <p>✧ DECORATION DE GATEAUX</p> <p>S'étendant sur une durée de 8 mois (novembre à juin) ce cours s'adresse à tout étudiant voulant devenir un professionnel dans le domaine de la décoration. On y enseigne : les techniques de base selon la méthode Wilton. Les différents glaçages. Les fleurs en sucres, les fleurs en gum paste, le fondant, le pastillage La décoration des gâteaux, la peinture sur gâteau, les drapés.</p> <p>✧ Cuisine - Pâtisserie</p> |
| Conditions d'admission | <p>Jouir d'une santé parfaite</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pièces requises : ▪ 3 Photos d'identités, ▪ 2 Copies d'une pièce attestant la dernière classe (Bacc 1) ▪ o 2 Copies de l'acte de naissance.¹³² |

École Technique Frère André Guimond (ETFAG)

La-Vallée-de-Jacmel
Port-au-Prince, Haïti

Tel: (0509) 36 32 88 66 / 37 65 56 59

E-mail: dabomyr@yahoo.fr

| | |
|-------------------------------|--|
| Informations générales | <p>En cours d'accréditation avec l'Institut National de Formation Professionnelle.</p> <p>L'École Technique Frère André Guimond (ETFAG) est la matérialisation d'un rêve que la population de la vallée de Jacmel caressait depuis plus de 30 ans. Les frères de l'Instruction chrétienne (F.I.C.), qui œuvrent dans l'éducation des jeunes de cette commune depuis l'année 1926, ont compris la nécessité de lancer cette école pour marquer leur 150^{ème} année de présence en Haïti.</p> |
|-------------------------------|--|

¹³² <http://www.maisonmenagere.com/>

| | |
|---------------------------------|---|
| | L'ETFAG est donc une nouvelle école professionnelle ayant ouvert ses portes en 2013 et offrant pour le moment 2 filières de formation : technique de construction et hôtellerie-Restauration. |
| Certificat Professionnel | <p>✧ Hôtellerie-Restauration (2 ans) Septembre à Juin</p> <p>Buts/objectifs de la formation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Satisfaire la demande de la population de la vallée de Jacmel en ce qui a trait à la formation professionnelle en hôtellerie-restauration. ▪ Mettre sur le marché du travail des professionnels qualifiés pouvant répondre aux besoins réels exprimés. ▪ Contribuer au développement de Haïti ▪ Après 2 années, doter le marché de professionnels plus consciencieux et aptes à aborder les défis du secteur hôtellerie-cuisine-restauration |
| Conditions d'admission | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre disponible pour suivre les cours durant toute la journée ▪ Avoir atteint le niveau du Bac I ▪ Etre disposée à se conformer aux principes et règlements établis par les Frères de l'Instruction chrétienne. |
| Coût | 7500 gourdes demandées aux étudiants |
| Aide Financière | Avec subvention des frères pour l'instant. ¹³³ |

INSTITUT DE FORMATION HOTELIERE ET TOURISTIQUE DU SUD (IFORHT)

Les Cayes, Haïti

Tel: (509) 38.94.21.15

E-mail: daniel.denis@haititourisme.gouv.ht

Page web: <http://www.haititourisme.gouv.HT>

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| Certificat professionnel | <p>✧ Réception Hôtelière</p> <p>✧ Service en salle</p> <p>✧ Bar</p> | <p>✧ Accueil touristique.</p> <p>✧ Spécialisations en cuisine-pâtisserie et boulangerie</p> |
|---------------------------------|--|---|

École Hôtelière d'Haïti

14, 1ère Impasse Lavaud

Port-au-Prince, Haïti

Tel: (509) 29.43.16.35

E-mail: ecolehoteliere@yahoo.com

| | |
|-------------------------------|---|
| Informations générales | L'Ecole Hôtelière d'Haïti (EHH) est placée sous la tutelle du Ministère du Tourisme. Cette institution a été créée au cours des années 1950 pour répondre à un besoin de formation dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie. |
|-------------------------------|---|

¹³³ <http://www.apprendreunmetier.org/index.php/component/content/article/95-ecole-technique-frere-andre-guimond>

| | |
|---------------------------------|--|
| Certificat professionnel | <ul style="list-style-type: none"> • Services de Bar et Restaurant • Entretien d'hôtel. • Initiation à la gestion en restauration • Anglais • Certification de supervision d'hôtel • Cuisine et pâtisserie |
|---------------------------------|--|

Université d'Etat d'Haïti -UEH**Institut d'Etudes et de Recherches Africaines (IERAH) /****Institut Supérieur d'Etudes et de Recherches en Sciences Sociales (ISERSS)**

92, La Fleur du Chêne et angle Ave Christophe

Port-au-Prince, Haïti

Tel.: (509) 29.43.16.35

E-mail: ierah.ueh.edu.htWepage: <http://www.ueh.edu.ht/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Informations générales | <p>L'Université d'État d'Haïti est le plus grand établissement d'enseignement supérieur et de Recherche du pays.</p> <p>L'UEH est une institution publique.</p> <p>A travers le territoire, elle rassemble plus de 20 000 étudiants et étudiantes, 1500 enseignants et 800 agents et cadres administratifs.</p> |
| Licence | <p>✧ Licence en Tourisme et Patrimoine</p> <p>Objectifs La licence professionnelle en Tourisme et Patrimoine vise à former pendant quatre ans des praticiens devant être capables de :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) créer et monter un projet éducatif et culturel relatif au patrimoine pris dans sa notion la plus large b) planifier des activités destinées à des touristes c) mettre en oeuvre un programme d'interprétation dans le cadre de visites touristiques d) animer des visites de lieux et sites patrimoniaux aptes à recevoir des touristes visiteurs 1. e) évaluer les activités réalisées et l'impact qu'elles ont sur l'industrie touristique. |
| Conditions d'admission | <ol style="list-style-type: none"> 1) Remplir le formulaire d'inscription en ligne à l'adresse suivante http://www.admission.ueh.edu.ht 2) Payer les frais à la SOGEBANK. 3) Etre détenteur d'un certificat du Baccalauréat 2eme partie, de trois (3) photos d'identités et s'acquitter des frais d'inscription; 4) Se présenter personnellement pour s'inscrire. 5) Participer au concours d'admission. 6) Réussir le concours d'admission. |

Université Quisqueya
Faculté des Sciences Économiques et Administratives
Centre de Développement Professionnel ProUniQ

218 Ave Jean-Paul II

Haut de Turgeau

Port-au-Prince, Haïti.

Tel: (509) 29 41 45 88

E-mail: <http://fsea.uniq.edu>

Page web: <http://www.uniq.edu.ht/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Informations générales | <p>La mission de l'université Quisqueya est triple. Elle consiste à :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer la jeunesse haïtienne aux différentes tâches de développement économique et social du pays, 2. Former la relève en l'outillant de manière qu'elle puisse s'adapter aux mutations de la nouvelle ère technologique, 3. Contribuer à la formation et au perfectionnement des employés, professionnels et cadres de l'administration, dans divers domaines de compétence, <p>Afin d'effectivement mettre la connaissance et l'action au service de l'homme.</p> |
| Licence | <p>✧ <u>Licence en Gestion Touristique</u></p> <p>La Gestion Touristique fournit aux étudiants une formation qui leur permet de gérer une entreprise du secteur touristique. Il s'agit d'une formation très pratique. C'est d'ailleurs l'unique option qui exige trois stages durant la formation. Ces stages sont prévus pour permettre aux étudiants de mieux appréhender les spécificités des entreprises touristiques. Cette formation permet à l'étudiant de prendre des décisions, de planifier et de mobiliser des ressources dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. En mettant l'accent sur les caractéristiques particulières du tourisme en Haïti et les potentialités de ce secteur, cette option incite les étudiants à la création d'entreprises touristiques. De plus, certains cours les préparent à devenir des entrepreneurs, en leur permettant de simuler la création d'une entreprise.¹³⁴</p> |
| Cycles courts | <p>✧ <u>Certificat en Gestion et Conservation de Biens Culturels.</u></p> <p>Le curriculum de la présente offre de formation entre dans le cadre d'un accord signé par l'Université Quisqueya (uniQ) et le Groupe de Recherche et de Développement IMAGINESCENCE. Cette option, en cycle court, vise le renforcement des institutions culturelles haïtiennes. Suivant cet objectif, les bénéficiaires de la formation seront exposés aux concepts et outils fondamentaux de gestion et de conservation des biens culturels. Ils s'efforceront d'utiliser les acquis, à travers des études de cas où les musées de sites sont intégrés à la problématique du développement touristique (parcs, grottes, quartiers historiques, sites archéologiques, lakous, etc.).</p> |

¹³⁴ <http://uniq.edu/fsea/pages/page.php?idarticle=230>

| | |
|---------------------------------|--|
| | <p>Débouchés</p> <p>Quand on parle de gestion de sites en Haïti, il faut faire allusion notamment à plus de 500 sites environ répertoriés, mais abandonnés à leur sort, peu ou inexploités. Or, dans une perspective culturelle et touristique, ils peuvent être considérés comme des atouts majeurs pour le développement économique et social du pays. Les besoins en matière d'institution de sauvetage et de conservation de biens culturels, de formation de professionnels du secteur sont donc urgents; d'autant que le pays est constamment soumis, depuis une décennie, à des risques et désastres récurrents.</p> |
| Certificat professionnel | <p>✧ <u>Certificat en Gestion et Animation Touristique</u></p> <p>Objectifs du certificat.</p> <p>Le Certificat en Gestion et animation du tourisme développera un cadre d'enseignement théorique et pratique qui permettra aux étudiants d'acquérir des connaissances dans des domaines de la Gestion, l'environnement, les collectivités locales, l'histoire, la culture haïtienne, les arts, le patrimoine aux fins de ;</p> <p>Valoriser un territoire ou un site particulier d'Haïti par le tourisme ;</p> <p>Concevoir, développer et commercialiser des produits touristiques à l'échelle territoriale ;</p> <p>Créer, animer et gérer des événements touristiques en tenant compte des sensibilités locales ;</p> <p>Encadrer les politiques gouvernementales en la matière touristique à l'échelle nationale ;</p> <p>Accompagner les acteurs par la diffusion d'idées et/ou d'informations pertinentes dans la recherche d'innovation dans le secteur.</p> <p>Débouchés.</p> <p>Accueil touristique et service client, technicien en système d'information touristique, assistant administratif d'entreprises touristiques, gestionnaire d'évènement, animateur et guide en tourisme, cadres de collectivités locales, participation à toutes autres activités se rattachant à la gestion touristique.</p> <p>Durée.</p> <p>Cette formation comprend quarante et un (41crédits) et s'étend sur quatre sessions de quatre mois d'activités académiques chacune.</p> |
| Conditions D'admission | <p>L'Admission aux programmes de licence se fait selon les modalités suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Admission après concours ; • Admission sur dossier, pour les candidats ayant déjà eu un parcours universitaire ; • Admission sur titre, pour les candidats qui ont déjà obtenu un diplôme universitaire. <p>Le concours d'admission porte sur les connaissances générales, le français, l'anglais ou l'espagnol, l'Analyse de texte, les mathématiques. Le niveau de mathématiques dépend de l'option choisie. Ceux qui postulent pour les sciences économiques et la finance subiront un examen de mathématiques de niveau plus élevé que ceux qui postulent pour les autres options. Les demandes d'admissions sont reçues généralement pendant toute l'année. Cependant, le traitement d'une demande d'admission est sujet à un délai fixé par session, soit en août pour la session de septembre et en janvier</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>pour celle de janvier. Ce délai est indiqué dans le calendrier de l'université qui peut être téléchargé à l'adresse suivante : www.uniq.edu.ht/moodle.</p> <p>Pièces à soumettre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulaire d'inscription dûment rempli ; • Original et photocopie de l'acte de naissance ou extrait des archives ; • Certificat du Baccalauréat première et deuxième partie ou du Baccalauréat unique ou l'équivalent étranger (SAT, par exemple) ; • Relevés de notes Bac I et Bac II ou de l'examen équivalent; • Trois photos d'identité ; • Paiement des frais d'analyse du dossier.¹³⁵ |
|--|--|

Académie Haïtienne d'Arts Culinaires

Tel. : (509) 3808-2818

E-mail: achac.haiti@gmail.com

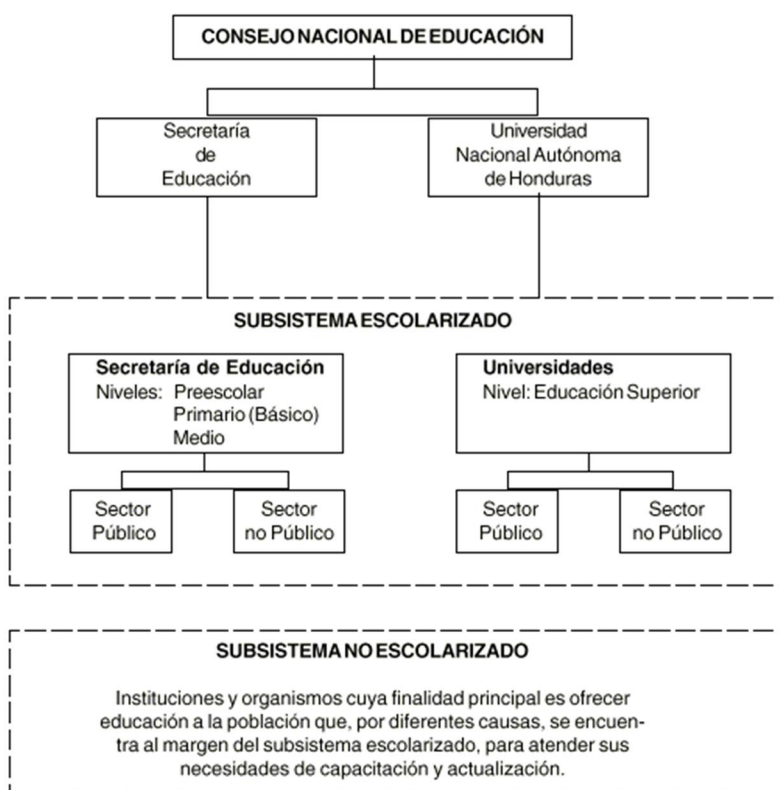
| Information générale | Culinary arts research and training | | |
|-----------------------|--|---|---|
| Diplôme Technique | TECHNOLOGIE DE RESTAURANT ET SERVICE DE BANQUET : 2 ans | | |
| | -Cuisine - Pâtisserie -Bar -Restaurant -Nutrition -Hygiène alimentaire | -Français -Anglais -Espagnol -Ethique professionnelle -Géographie touristique d'Haïti | -Comportement organisationnel -Gestion des produits -Gestion de stocks -Relation de travail -Recherche d'emploi |
| Diplôme Professionnel | TECHNOLOGIE HOTELIERE ET RELATIONS PUBLIQUES : 2 ans | | |
| | - Technique de reception d'hôtel -Entretien des chambres -Tourisme à Haïti et ailleurs -Protocoles et relations publiques -Ethique Professionnelle -Histoire et Géographie Touristique -Initiations aux techniques culinaires -Initiation à la préparation des boissons -Initiation au service de restaurant | - Comportement organisationnel - Art et Culture -Français -Anglais -Espagnol -Informatique -Relations professionnelles -Recherche d'emploi | |
| | CUISINE PROFESSIONNELLE : 15 mois | | |
| | - Techniques culinaires -Pâtisserie -Elaboration des menus | -Gestion des stocks -Contrôle des portions -Standardisation | -Calcul des coûts -Présentation des mets -Création culinaire |
| | ARTS CULINAIRES ET PROTOCOLE : 9 mois | | |
| | - Cuisine -Pâtisserie -Connaissance des boissons et service | -Service de mets -Protocole de table | -Connaissance et service des vins -Accord des vins avec les mets |

¹³⁵ <http://www.uniq.edu.ht/fsea/pages/page.php?idarticle=226>

HONDURAS

SISTEMA EDUCATIVO¹³⁶

El Sistema Educativo de Honduras está formado por cuatro niveles, a saber, Educación Pre-Básica, Educación Básica, Educación Media y Educación Superior y está configurado en dos subsistemas: el escolarizado y el no escolarizado, que comprenden modalidades de ejecución asumidas por el sector público y el no público (empresas privadas, fundaciones, organizaciones no gubernamentales, sociedad civil).



¹³⁶ FUENTES: Portal Educativo de Honduras: www.portaleducativo.hn. Accesado el 8 de abril 2015.
Sistemas Educativos Nacionales – Onduras. Organización de Estados Iberoamericanos (OEI) Para la Educación, la Ciencias y la Cultura. <http://www.oei.es/quipu/honduras/>. Accesado el 8 de abril 2015.
Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP). <http://infop.hn/>. Accesado el 8 de abril 2015.
Biblioteca Digital de la OEI. Educación Técnico y Profesional. Cuaderno de Trabajo No. 4, La Educación Técnico-Profesional en Iberoamérica III. Centroamérica, Caribe y México <http://www.oei.es/oeivirt/fp/cuad04a03p21.htm#Honduras>. Accesada el 8 de abril 2015.

El subsistema escolarizado abarca los niveles de preescolar, primaria, básica y superior. La Educación Preescolar, con una duración de tres años, está dirigida a niños de tres años y medio a seis años y medio. El subsistema no escolarizado, o educación no formal, está constituido por instituciones u organismos que ofrecen educación a la población que no ha ingresado al subsistema formal; su objetivo es atender necesidades de capacitación y actualización de los recursos humanos que requiere el desarrollo de la estructura social y productiva del país.

Educación Pre-Básica

La Educación Pre-Básica es el nivel educativo comprendido entre los 3 a 5 años de edad y ofrece a los niños y a las niñas una atención integral dentro de un ambiente de calidad que favorece su crecimiento y su desarrollo en los diferentes aspectos de la persona: físico, cognoscitivo, psico-emocional, psicomotriz, de la comunicación que lo habiliten en la vida. Honduras ha implementado como política educativa un año obligatorio de pre-básica para todas las niñas y niños.

Educación Básica

La Educación Básica es el nivel educativo comprendido entre los 6 a 14 años de edad y ofrece un conjunto de conocimiento, valores y habilidades que constituye los cimientos fundamentales para el desarrollo de la personalidad, la preparación para la vida y el aprendizaje permanente necesario para el fortalecimiento de la identidad nacional y el desarrollo económico y social del país. Consta de tres ciclos: primer a tercer grado (6 a 8 años), cuarto a sexto grado (9 a 11 años) y séptimo a noveno grado (12 a 14 años).

Educación Media

La Educación Media es el nivel educativo comprendido entre los 15 a 17 años y se divide en dos modalidades: Académica y Profesional. La Modalidad Académica, Bachillerato en Ciencias y Letras, tiene una duración de 2 años y ofrece formación científica y humanista, orientada a continuar estudios en el nivel superior. La Modalidad Profesional, con una duración de 2 a 3 años, permite al estudiante obtener una profesión para acceder al mundo laboral.

Formación Técnica y Vocacional

Esta oferta educativa se clasifica por modalidades afines, en los siguientes grupos: Educación Agropecuaria (Bachilleratos en Horticultura, Caficultura, Ciencias y Técnicas Acuícola y Bachillerato Agrícola); Educación Industrial (Bachilleratos en Electricidad, Electrónica, Mecánica Automotriz, Máquinas y Herramientas, Refrigeración y Aire Acondicionado, Maderas, Estructuras Metálicas, Industria del Vestido, Forestal y Control de Calidad); Servicios Administrativos (Perito Mercantil, Bachilleratos en Mercadotecnia, Cooperativismo, Computación, Administración de Empresas, Promoción Social, Comercio, Hotelería y Turismo); Educación Ambiental (Bachilleratos en Ecología y Medio Ambiente, Salud y Nutrición); y, Construcción Civil (Bachillerato en Industria de la Construcción).

El instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP) es la institución rectora de las políticas de formación profesional encaminadas al desarrollo económico y social del país y para todos los sectores de

la economía, proporcionando a los hondureños y hondureñas una opción de formación, capacitación y certificación para enfrentar los retos de la sociedad moderna.

Educación Superior

La Educación Superior es el nivel comprendido a partir de los 18 años. Por mandato Constitucional, la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH), está a cargo de la organización, dirección y desarrollo del nivel superior. Los centros de educación superior incluyen las universidades (estatales y privadas) y las instituciones no universitarias (escuelas e institutos superiores). Las carreras de “grado asociado” de una duración inferior a las licenciaturas (generalmente de una duración de dos a tres años) se han introducido para favorecer la formación técnica de recursos humanos.

Las carreras que conducen al título de licenciado por lo general tienen una duración de cuatro años (en la UNAH en algunos casos tienen una duración de cinco años), aparte el caso de carreras largas como arquitectura (6 años) y medicina (7 años). Los programas de especialización tienen una duración de dos a cuatro años, según la especialidad en cuestión. A nivel de postgrado, los programas de maestría tienen una duración de dos a tres años.

Se identificaron 13 centros de educación superior en Honduras, de los cuales 5 son estatales y 8 son privadas.

OFERTA DE A FORMACIÓN Y EDUCATION TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN HONDURAS

Universidad de San Pedro Sula

Ave. Circunvalación, San Pedro Sula

Honduras

Tel.: (504) 2561-8777

E-mail: claudia.alvarado@usps.edu

Página Web: <http://www.usap.edu/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad de San Pedro Sula fue fundada por la Sociedad Promotora Educativa S.A. de C.V., y autorizada por el Poder Ejecutivo, a través del Acuerdo No. 345 E.P.D., de fecha 21 de Agosto de 1978, emitido por la Junta Militar de Gobierno, fundamentado en el Artículo 157, Párrafo Tercero de la Constitución de la República y el Artículo 7 de la Ley de Universidades Privadas y previa opinión razonada de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras</p> <p>El compromiso de la Universidad de San Pedro Sula con su comunidad universitaria y la sociedad, es formar profesionales emprendedores, competitivos, socialmente responsables, capaces de enfrentar con liderazgo los desafíos del entorno regional y global, a través de la articulación y mejora continua de todos sus procesos.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración Turística</p> <p>El objetivo de la carrera es formar líderes competentes y emprendedores, aptos para atender las demandas del desarrollo turístico del país, con ética, creatividad,</p> |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>conocimiento, inteligencia y responsabilidad; convirtiendo al turismo en uno de los pilares del progreso de Honduras.</p> <p>Tiene una duración de 10 períodos (semestres) con un total de 50 asignaturas de 180 unidades valorativas.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Administración Turística</p> <p>El egresado es un profesional técnico con estudios que lo habilitan para el plan ejercicio profesional y se caracteriza por el fuerte énfasis que tiene el plan en la formación práctica. El profesional formado será capaz de manejar eficazmente la oferta turística nacional en los niveles comerciales, recreativos y culturales, observando responsabilidad hacia el entorno social y natural en el cual se desarrolla la actividad turística, haciendo la estadía del visitante más enriquecedora.</p> <p>El plan de estudios se divide en 7 períodos (semestres) de 29 asignaturas y un seminario de graduación que dan un total de 104 unidades de valoración.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • 2 fotos tamaño carnet • Título de Secundaria • Partida de Nacimiento Original • Solicitud de Admisión |

Universidad Tecnológica Centroamericana UNITEC

Sede Los Próceres

Tegucigalpa, Honduras

Tel.: (504) 2268-1000

E-mail: Laadmisiointeg@unitec.edu

Página Web: <http://www.unitec.edu/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>UNITEC es una institución privada de educación superior y fue fundada en el año 1987 con el propósito de convertirse en una alternativa para la formación universitaria, tanto por su innovadora oferta académica como por su propuesta y modelo educativos. A partir del 2005 forma parte de Laureate International Universities, la Red de Universidades Privadas más grande del mundo. Tiene como misión formar profesionales emprendedores, capaces de trascender por sus competencias y valores, en un ámbito humano y tecnológico, para que contribuyan al desarrollo sostenible y transformación de la sociedad. Cuenta con cinco campus: Tegucigalpa, San Pedro Sula, El Parado, Los Próceres y La Ceiba.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Empresas Turísticas: El programa prepara de manera completa a sus estudiantes con conocimientos en economía, contabilidad, idiomas, geografía nacional y mundial, tecnologías y sistemas aplicados a la hotelería y transporte, entretenimiento, agencias de viaje y sobre todo, te enseña cómo desarrollar productos y proyectos turísticos.</p> |
| Maestría | <p>Desarrollo Local y Turismo: (Disponible en campus de Tegucigalpa y La Ceiba) Se enfoca en el estudio de experiencias mundiales de este tipo y en transmitir herramientas para la aplicación de este enfoque. De esta manera, sus graduados pasarán a convertirse en actores del desarrollo, que podrán intervenir desde las posiciones de investigador, educador, asesor, consultor, servidor público, empresario, enlace con cooperación nacional e internacional y estrategia. La maestría tiene una duración de dos años (4 semestres) con 17 cursos y un proyecto de graduación (tesis).</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Una fotografía tamaño carné. ▪ Tarjeta de identidad, si no tiene, traer partida de nacimiento original y una copia. ▪ Título de secundaria en caso de no tener él título, puede traer el Acta de graduación o una constancia de egresado. ▪ Depósito de la Primera Mensualidad |
| Ayuda financiera | <p>Se ofrecen las siguientes becas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Becas Unitec-Banco Central- Fullbright: Becas otorgadas a jóvenes que además de su excelencia académica durante todos sus años de estudio a nivel de secundaria, han demostrado ser jóvenes comprometidos con el desarrollo de su comunidad habiendo demostrado liderazgo académico y social. ▪ Becas por excelencia artística: Orientados a jóvenes egresados de escuelas especiales y musicales que a la vez que continúan desarrollando su talento, pueden cursar otra área de estudios de su interés que les permita aspirar a consolidar sus sueños profesionales. ▪ Becas por excelencia deportiva: Al igual que la beca por excelencia artística, en éste caso, son otorgadas a jóvenes talentosos que han destacado en áreas deportivas como el volibol, basquetbol entre otros. ▪ Otros programas de apoyo financiero: Medias becas Unitec-Bac Credomatic |

Universidad Tecnológica de Honduras

3 cuadras al oeste del puente Rio Blanco, Boulevard del Norte

San Pedro Sula, Honduras

Tel.: (504) 2508-2600

E-mail: reynaldo.garcia@uth.hn

Página Web: <http://www.uth.hn/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | <p>La Universidad Tecnológica de Honduras, UTH, es una institución de educación superior, orientada a ofrecer oportunidades educativas de formación en los niveles de pre grado y post grado.</p> <p>La UTH se ha destacado a nivel nacional por ser la universidad privada de mayor crecimiento en el país. Cuenta con siete campus localizados en las ciudades de San Pedro Sula, La Ceiba, El Progreso, Puerto Cortés, Santa Bárbara, Tegucigalpa e Islas de la Bahía, siendo UTH-San Pedro Sula el primer campus fundado en 1986. Su sistema de tres periodos anuales de quince semanas, el acceso a horarios en tres jornadas, su diversidad de carreras, la opción de la modalidad de Educación a Distancia los fines de semana y las clases On-line, han convertido a la UTH en la universidad de mayor preferencia para la población hondureña.</p> |
| Licenciaturas | <p>Turismo: El objetivo fundamental del Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo es brindarle al egresado los conocimientos desarrollando Habilidades y actitudes que se detallan como manejar las diferentes áreas de administración turística y sus repercusiones en el desarrollo económico; conocer y aplicar las políticas y procedimientos empleados en administración hotelera; diseñar procesos para el desarrollo turístico; obtener y desarrollar habilidades en el manejo de la tecnología que se utiliza en la industria turística, especialmente en la rama de hoteles, restaurantes y transporte aéreo; y, desarrollar planes estratégicos para empresas del rubro así como la realización de Evaluación de buenas prácticas.</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llenar y entregar la solicitud de ingreso ▪ Presentar título de educación media original emitido por la Secretaría de Educación (indispensable) ▪ Adjuntar la documentación personal, académica y de salud <ul style="list-style-type: none"> ○ Partida de Nacimiento ○ Fotocopia de la Identidad ▪ En caso de títulos obtenidos en el extranjero, deberá presentarse la documentación autenticada en todas las instancias; Consulado de Honduras en el extranjero, Secretaría de Relaciones Exteriores, y presentar el acuerdo de Reconocimiento del Título, emitido por la Secretaría de Educación- Los demás requisitos académicos y administrativos establecidos por el Consejo Académico de la Universidad Tecnológica de Honduras |
| Ayuda financiera | La universidad proporciona becas y medias becas a los estudiantes destacados de los diferentes institutos de la ciudad, colaboradores y familiares de sus empleados. |

Universidad José Cecilio Del Valle

Colonia Humuya

Avenida Altiplano, Calle Poseidón

Tegucigalpa, M.D.C., Honduras

Tel.: (504) 239-1993 y (504) 239-3605

Fax: (504) 239-8448

Email: info@ujcv.edu.hn

Página Web: <http://www.ujcv.edu.hn/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad José Cecilio del Valle (UJCV) es la institución pionera de la Educación Superior Privada en Honduras. Fundada en 1978 por la iniciativa de la Asociación Hondureña para el Fomento de la Educación Superior (AHFES). La UJCV ofrece carreras a nivel de Técnico Universitario con Grado Asociado, Licenciaturas, Diplomados, Talleres y Especializaciones en diferentes áreas del conocimiento humano.</p> <p>Su visión es contribuir al desarrollo sostenible de Honduras mediante la formación integral de profesionales cuyas capacidades productivas respondan a las demandas de las empresas Hondureñas frente al reto de su participación en los mercados regionales y globales, procurando la formación de una actitud emprendedora que pueda derivar en la creación de nuevas empresas que potencien la capacidad productiva del país, el crecimiento económico, la reducción de la pobreza y el bienestar nacional.</p> |
| Licenciatura | <p>Administración de Empresas Turísticas</p> <p>El objetivo de la carrera es formar profesionales que contribuyan activamente al desarrollo de la industria turística dentro y fuera de las fronteras del país, con amplios conocimientos en la cultura de la calidad en el servicio y administración turística. La carrera tiene una duración de 4 años, estructurados en 3 períodos por año (cuatrimestres). Se cursan un total de 52 asignaturas, incluyendo la práctica hotelera. Adicionalmente, debe realizarse un proyecto de grado. Está disponible en los campus de Tegucigalpa y Comayagua.</p> |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| Técnico | Turismo Tiene una duración de 2 años, estructurados en 3 períodos anuales (6 cuatrimestres) organizados en 30 cursos y un proyecto de grado. Está disponible en los campus de Tegucigalpa y Comayagua. | |
| Requisitos de admisión | Los documentos que deben acompañar cada solicitud de admisión son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificación de Partida de Nacimiento ▪ Certificación de Estudios de los dos últimos años de educación secundaria ▪ Copia fotostática del título de estudios de nivel medio | <ul style="list-style-type: none"> ▪ -Tarjeta de salud y tipo de sangre ▪ Dos (2) fotografías tamaño carnet ▪ Formulario de Solicitud de Admisión ▪ - Certificado de Estudios (en el caso de haber aprobado clases en otra Universidad) |
| Becas | La Universidad José Cecilio del Valle tiene disponible un programa de becas. Los interesados deben llenar un formulario de solicitud en línea: http://ujcv.edu.hn/becas-y-ayuda-financiera/ | |

Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán

Colonia El Dorado

Frente a Plaza Miraflores

Tel.: (504) 2239-8842, (504) 2235-8349, (504) 2239-8002 y (504) 2235-6062

Fax: (502) 2231-1257

Email: info@upnfm.edu.hn

Página web: <http://www.upnfm.edu.hn>

| | | |
|------------------------------|--|--|
| Información General | La Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán es una comunidad comprometida con la formación de los estudiantes para la profesión de enseñar, y el desarrollo de las cualidades científicas, humanísticas y profesionales requeridas para procurar el desarrollo y transformación de Honduras a través del desarrollo de sus programas de estudio. | |
| Licenciatura | Turismo y Hotelería Se abrió la carrera en el año 2001. La carrera mantiene relación con diferentes instituciones públicas y privadas dedicadas al sector, como ser la Secretaría de Turismo (IHT) a través de convenios de cooperación y dotación de material escrito y audiovisual producido por el Instituto Hondureño de Turismo; así mismo con la Cámara Nacional de Turismo. (CANATURH) con la participación de programas de capacitación, Instituto Hondureño de Formación Profesional (INFOP) a través de desarrollo de cursos especializados en el sector y otros. La carrera tiene una orientación eminentemente pedagógica, es decir que forma docentes para el área de hotelería y turismo. Tiene una duración de 12 períodos. En el décimo período se realiza la práctica profesional, en el onceavo período se realiza un seminario de investigación y una segunda práctica profesional y en el décimo segundo período se realiza una nueva práctica profesional y el seminario de desarrollo profesional. | |
| Requisitos de ingreso | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Título original y fotocopia del mismo cotejada o legalizada más una certificación que acredite los estudios cursados en el ciclo diversificado del nivel medio. En el caso de estudios realizados en el extranjero se debe presentar el título original autenticado por las autoridades competentes de ambos países. | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ En el caso del aspirante que haya realizado sus estudios del nivel medio en el extranjero, deberá presentar acuerdo del Poder Ejecutivo (Art. 91 Normas Académicas de la Educación Superior). ▪ Aprobar el examen de admisión establecido por la institución ▪ Presentar constancia oficial de buena salud. ▪ Pagar las tarifas establecidas en el Plan de Arbitrios de la institución | | |
| Becas | <p>La Universidad tiene un programa de becas que tiene por objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fomentar la excelencia académica preferiblemente en los estudiantes de bajos ingresos económicos. ▪ Estimular la participación de los alumnos en actividades culturales, deportivas, artísticas o en organizaciones estudiantiles. <p>Las becas se otorgan a los alumnos se clasifican en:</p> <table border="0"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Becas de desempeño académico ▪ Cultura y deportes ▪ Beca paa estudiante asistente </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Por fomento a la solidaridad, equidad y diversidad étnica. ▪ Beca inclusiva </td> </tr> </table> <p>Mayor información en : http://www.upnfm.edu.hn/dise/index.php?option=com_content&view=article&id=82&Itemid=358</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Becas de desempeño académico ▪ Cultura y deportes ▪ Beca paa estudiante asistente | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Por fomento a la solidaridad, equidad y diversidad étnica. ▪ Beca inclusiva |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Becas de desempeño académico ▪ Cultura y deportes ▪ Beca paa estudiante asistente | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Por fomento a la solidaridad, equidad y diversidad étnica. ▪ Beca inclusiva | | |

Universidad Metropolitana de Honduras - UNIMETRO

Plaza COLPROSUMAH

Cruce del Boulevard Centroamérica y Boulevard Suyapa

Tegucigalpa, Honduras

Tel.: (504) 2280-1111 Ext. 116, 155 y 189

Email: uhh@unimetro.edu.hn / mercadeo@unimetro.edu.hn

Página web: <http://www.unimetro.edu.hn/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La misión de UNIMETRO es Contribuir al desarrollo social, económico, tecnológico y político del país, mediante la formación de recursos humanos de calidad y competitividad, capaces de transformar las estructuras sociales, económicas y políticas. Formar generaciones de profesionales, con valores y actitudes positivas acordes a su condición humana y las exigencias de ética y moral de la sociedad.</p> |
| Licenciatura | <p>Ecoturismo</p> <p>El profesional que egresa de la carrera tendrá una formación académica que le proporcionará la capacidad de gestión, de identificar sitios con potencial turístico, realizar planificación turística, diseñar proyectos turísticos sustentables, organizar empresas ecoturísticas, diseñar guías interpretativas, integrar económica y ambientalmente a las comunidades en los proyectos de desarrollo turístico, con el fin de lograr la integración de los distintos elementos que conforman en sistema turístico.</p> <p>El programa se organiza en 4 períodos académicos de 12 semanas cada uno. Tiene una duración de 4 años, con 55 asignaturas de 172 unidades valorativas. Se imparte en modalidad presencial.</p> |
| Maestría | <p>Gestión y Turismo Ambiental</p> <p>La carrera tiene una duración de dos años, se organiza por cuatrimestres que cubren 20 asignaturas y adicionalmente, un seminario de proyectos turísticos ambientales y un proyecto de investigación.</p> |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| | Tiene como objetivo principal formar profesionales especializados que puedan ser responsables de coordinar procesos de desarrollo sustentable, mediante un uso racional de los recursos naturales, así como la protección adecuada del medio ambiente a través de la integración de las comunidades locales en los lugares donde se desenvuelve el individuo. | |
| Requisitos de ingreso | Requisitos Maestría <ul style="list-style-type: none"> ▪ Poseer título universitario. ▪ Presentar carta de exposición de motivos para la obtención del grado de maestría. ▪ Realizar entrevista profesional. <u>Documentación:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de acta de nacimiento. ▪ Fotocopia de tarjeta de identidad. ▪ Currículo vitae profesional. ▪ Título original y fotocopia del mismo. ▪ - Tres fotografías tamaño carnet. | Requisitos Licenciatura <ul style="list-style-type: none"> ▪ Título Original Educación Media ▪ Dos fotocopia del Titulo de Educación Media revés y derecho ▪ Partida de nacimiento original y fotocopia ▪ Dos fotocopia de la tarjeta de Identidad ▪ Cuatro fotografías de tamaño carnet ▪ Certificación de Estudios y Equivalencias (en caso de proceder de otros centros de Nivel Superior) |
| Financiamiento | La universidad no tiene programa de becas, pero ofrece opciones de financiamiento. | |

Instituto Internacional Tecnológico (INTEC)

3ra. Avenida, 4 y 5 Calle N.O. Barrio Guamilito

San Pedro Sula, Cortés, Honduras

Tel.: (504) 2557-3329

E-mail: direccion@intech.org

Página Web: <http://www.intech.org/principal>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | <p>INTEC fue fundado en octubre 1997, inicia sus actividades educativas con reconocimiento oficial en enero 1998.</p> <p>Es una institución de educación media.</p> <p>Su misión es desarrollar programas y estrategias educativas que estimulan la creatividad y Espíritu Innovador, incorporando elementos tecnológicos y científicos actualizados, vinculados a un programa sistemático de valores.</p> <p>En 1999 se crea la carrera de Hostelería y Turismo.</p> <p>INTEC tiene 4 sedes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ San Pedro Sula ▪ Quimistán ▪ Santa Bárbara ▪ Olanchito <p>Dentro del plan de estudios tiene integrados 3 programas: valores, computación y el aprendizaje de idioma inglés.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Bachillerato Técnico Profesional en Administración Hotelera</p> <p>El egresado podrá desempeñarse de manera competente, cumpliendo con los estándares de calidad competitiva del trabajo según los requerimientos de la industria turística y de la competitividad regional y mundial.</p> <p>La carrera tiene una duración de 3 años, divididos en 6 semestres y 18 módulos</p> |

Instituto de Formación Profesional –INFOP

Boulevard Centroamérica frente entrada Colonia Miraflores

Tel.L (504) 2230-2433

Fax: (504) 2230-0679

Email: contacto@infop.hnPágina web: <http://infop.hn/>

| | | | |
|-----------------------------|---|---------------------|------------------------|
| Información General | La misión del INFOP es rectorar la información, acreditación y certificación profesional, pr medio de la administración y ejecución de procesos científicos y tecnológicos, para satisfacer las necesidades del talento humano y contribuir con el desarrollo conómico en Honduras. | | |
| Cursos | CURSO | | HORAS |
| | Atención al cliente | | 20 |
| | Guías de turismo local | | 16 |
| | Telefonista | | 16 |
| | Manipulación de alimentos | | 16 |
| | Comida Buffet | | 20 |
| | Comida china | | 16 |
| | Cocina hondureña | | 16 |
| | Cocina de cafetería | | 20 |
| | HACCP | | 16 |
| | Preparación y servicios de coctelería | | 16 |
| | Montaje y servicios de baquetes | | 16 |
| | Organización de eventos | | 20 |
| | Técnicas de limpieza | | 16 |
| | Técnicas de camarera | | 16 |
| Formación en Turismo | Este programa está dirigido a jóvenes entre 18 y 30 años de edad, deben tener disponibilidad de tiempo para formarse en períodos de 6 a 8 meses de duración. Se requiere haber concluido la educación básica. | | |
| | Cocinero | Asistente de Cocina | Camarera (o) |
| | Guía de turismo | Mesera (o) | Recepcionista de hotel |
| | Técnicos de mantenimiento de hoteles | | |
| | Para inscripciones y mayor información escribir a projoventurismo@swisscontact.org.hn , capacitaciones@canaturh.org e INFOP | | |
| Matrícula | La matrícula se realiza en forma virtual: http://www.infopvirtual.com/matricula/Matricula.php Los cursos varían en costo dependiendo de la duración y/o si cuentan con algún tipo de apoyo. | | |

JAMAICA

EDUCATION SYSTEM IN JAMAICA¹³⁷

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS | NOTES |
|----------------|---|-------|----|------|----|-------|---|
| | | FROM | TO | FROM | TO | | |
| Primary | Primary School | 6 | 12 | | | 6 | Education is compulsory for ages 6 to 11. |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 12 | 17 | 5 | |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | 17 | | 2 | |
| Tertiary | College/University | | | | | | |

The Government of Jamaica is committed to human resources development as a tool for personal, social and economic development. Education must seek to create literate, skilled, democratic and patriotic society. It must also create a productive workforce and caring communities.

The Education Act of 1980 and subsequent amendments is the country's comprehensive regulatory framework for education.

Pre-School Education

Children enter educational institutions from age 3 or 4, while those from birth to age 3 access services at day-care centers. Early childhood education programs are offered in infant and basic schools, infant departments of primary and all-age schools, as well as in nursery and kindergarten schools for children aged 3-5 years. Basic schools are predominantly community operated institutions. Infant schools and infant departments are publicly operated entities infant schools are stand-alone institutions while infant departments are attached to schools offering primary education.

¹³⁷ SOURCES: Wolrd Data on Education, VII Edition, 2010/11. International Bureau of Education. UNESCO-IBE. Wolrd TVET Database Jamaica. UNESCO-UNEVOC, August 2012
TVET National Development Jamaica, The role of Technical and Vocational Education in National Development. O'Niel Tobias. July 2012
HEART Trust/National Training Authority (NTA), C-EFE Program Pre-Technology Partnerships, Country Profile. August 2012.
Classbase Education Database: <http://www.classbase.com/Countries/Jamaica/Education-System>. Accessed March 28, 2015.

Primary Education

The 6 years of primary school education in Jamaica is compulsory and free. Children receive their instruction in English, and remain there between the ages of 6 and 12. Primary education is offered in primary schools (grades 1 – 6), junior high schools, preparatory schools, and all-age schools (grades 1 – 9). All age schools are being converted to primary schools or primary and junior high schools. The Common entrance Examination –CEE (secondary education entrance examination) was discontinued in 1999 and replaced with the Grade Six Achievement Test (GSAT). The GSAT is designed to measure the academic development of children at the primary level and serves as a mechanism to facilitate the placement of students at secondary-level schools.

Secondary Education

The government has embarked on a program to upgrade secondary schools. This is to meet the needs of an emerging economy that requires more advanced literacy and mathematics skills. Libraries have been restocked and computers installed with internet access. Schools are either single-sex or mixed. Many still favor the British grammar school model. When students leave secondary school their education ceases to be free.

Secondary education consists of two cycles: the first cycle covers grades 7 – 9, and the second cycle grades 10 and 11. All-age schools as well as primary and junior high schools offer the first cycle of secondary education only. Secondary high schools and comprehensive high schools offer grades 7 – 11.

Vocational Education

HEART as an agency is in the completion phase of reform toward achieving greater flexibility in the National Vocational Qualification (NVA) using newly developed unit standards, with the implementation at about two-thirds of training offerings, offered within this new framework. Tertiary institutions have implemented some level 1 and 2 courses with direct financial assistance from HEART but not offered any diploma or associate degree developed within and sanctioned by the National Council for Technical and Vocational Education and Training.

The National Training Agency oversees vocational training in Jamaica that is provided by state vocational training centers and private academies. Programs tuned to the nation's needs include agriculture, automotive skills, beauty services, clothing manufacture, commercial skills, information technology, and building and construction skills.

Post-secondary and tertiary-level programs are offered by a variety of institutions including teacher training colleges, community colleges, vocational training centers and institutes, and the Vocational Training Development Institute.

Multi-disciplinary community colleges offer pre-university professional, commercial, vocational training as well as community-oriented courses; most of the programs lead to award of diplomas, certificates and associate degrees

The provision of training in Jamaica is focused on imparting occupational skills to the individual and linking education individuals to the labor market by preparing them for effective engagement in the workforce. TVET system prepares worker and potential workers for viewing entrepreneurship as a preferred option.

The Human Employment and Resource Training Act of 1982 and its amendment of 1994 established the Human Employment and resource Training (HEART) Trust and the National Council on Technical and Vocational Education and Training (NCTVET).

The Council of Community Colleges of Jamaica Act of 2001 established the Council which aims to promote high education standards. While advancing the work of community-colleges, developing the Jamaica workforce and promoting the benefits of obtaining a Community College Education.

Higher Education

Tertiary education is provided through five universities and a variety of community and teachers colleges, some state-owned and some privately funded. A traditional western-based curriculum is followed. Universities include the University of the West Indies Mona Campus, The University of Technology, the College of Art, Science and Technology, the North Caribbean University, and the University College of the Caribbean.

Associate degree programs usually last two years beyond the Caribbean Secondary Education Certificate (CSEC), administrated by the Caribbean Examination Council (CSC). They represent two years of a four-year degree program; in some cases an associate degree is accepted for admission to a bachelor's degree program, while in others it is considered as a first-year credential of a three-year bachelor's degree program. Bachelor's degrees normally take three years of study to complete (five years in the case of medicine and surgery) for holders of GCE A-level qualifications, and four years for holders of CSEC.

Master's degree programs normally require two years of study beyond the bachelor's degree and the submission of s thesis or research paper. Doctoral degree programs generally last three years (full-time) or five years (part-time) beyond the master's degree. Higher certificates and diploma courses are also available.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN JAMAICA

University of the West Indies – UWI

Regional Headquarters

Kingston 7, Jamaica, W. I.

Phone.: (876) 927-1699-9

E-mail: vcoffice@uwimona.edu.jm / management@cavehill.uwi.eduWebpage: <http://mona.uwi.edu/>General
Information

The University of the West Indies (UWI) Mona campus offers world class, accredited higher education programs to Jamaica, the region and the globe. We engage in research and development designed to support the social and economic growth of the Caribbean region, the provision of community service, and the enrichment of the academic experience. As part of the UWI at Mona, is the Centre for Tourism & Policy Research (CTPR) that was established as a Campus Centre located in the Faculty of Social Sciences with the aim of advancing research and training in the area of tourism and other development policy research in Jamaica and the Caribbean. In its establishment the CTPR is linked to the Grace Kennedy Foundation Carlton Alexander Chair in Management Studies, from where it derives most of its initial funding. The CTPR is involved in training for short courses in a variety of areas. These courses may range from a few days to a few months targeting NGO, private and public sectors. Courses are offered in collaboration with various departments, across the UWI and other institutions. The Research and Policy Analysis is the main activity of the Centre. The Centre undertakes critical policy research that has short and long term relevance to the development of Jamaica and the region. The work focus substantially, but not exclusively on tourism. Some of the studies include:

- The casino gaming industry;
- An evaluation of Caribbean tourism models;
- Tourism and intra-Caribbean migration;
- Economic and political integration policy;
- Trade policy;
- Entrepreneurial development;
- Tourism and climate change and postmodern tourism practices.

The UWI at Mona has the Centre for Hotel & Tourism Management (CHTM), which offers two undergraduate degrees, a Bachelor of Science in Hotel Management, and a Bachelor of Science in Tourism Management. All students at CHTM are required to successfully complete two (2) internships, one at the end of the second year and another at the end of the third year. Internships are 12 weeks in duration and may be undertaken locally, regionally or internationally in a hospitality or tourism-related entity, private or public, chosen by the student.

Students are largely responsible for arranging their internships subject to approval by and consultation with the office of the Internship Coordinator.

B.Sc. Hotel Management (Special) at CHTM: The Hotel Management programme is more focused on the operations of individual organisations and will sensitize students to functional units within organisations such as food and beverage, rooms division, meetings and conventions, and resort activities such as entertainment.

B.Sc. Tourism Management (Special) at CHTM: The Tourism Management programme differs from the hotel management programme to the extent that it

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>provides a more holistic approach and emphasizes destination management. This involves a more in-depth assessment of issues that affect an entire destination such as planning, policy, product development, marketing and sustainable development.</p> <p>B.Sc. Hospitality & Tourism Management: This programme will provide students with a well-rounded experience. The internship and language requirement will provide students with a unique international experience as well as a competitive advantage when seeking employment in the industry. Programme Objectives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Provide students with an understanding of business management principles and how tourism businesses operate. -Expose students to knowledge in specific tourism areas such as the tourism system, planning and policy. -Expose students to knowledge of the interplay between functional units of an organization such as accounting, human resources and marketing. -Provide students with the ability to critically analyze the space that tourism occupies in economic and social development. <p>There are other Programmes in The Western Jamaica Campus (WJC) in Montego Bay as Entrepreneurship (Major), Human Resource Management (Major), Marketing (Major) and Tourism Management (Major).</p> |
| Short courses: | Marketing and International Business, Caribbean Civilization, Caribbean Tourism, Tourism Planning and Development, Research Methods in Business, Marketing Management, Management of Quality, Attractions Development and Management, Hotel and Restaurant Management, Business Strategy and Policy, Sustainable Tourism and Tourism Marketing |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Complete and submit the online application form. ▪ Submit to any UWI Centre original and copy of : <ul style="list-style-type: none"> ○ Birth certificate, Academic certificates, Professional certificates and/or Diplomas; ○ Marriage certificate/Deed Poll (whichever is applicable) if present name is different from that on documents ○ Applicants outside of the University's contributing territories should submit certified documents (by education institutions or notary public) and be prepared to submit original documents for verification by or before registration. ○ Additional documents, if require for specific programs ▪ If a person has done post-secondary academic work, should request a transcript from the previous college/university to be sent directly to the Admissions Section. |
| Financial Assistance | <ul style="list-style-type: none"> ▪ In order to be considered for any award, a Grade Point Average (GPA) of at least 3.0 (B average) is expected. Some awards may require a higher GPA. ▪ The awards are available to full-time undergraduate students of the University of the West Indies (unless otherwise stipulated). ▪ The applicant should only apply for scholarships/bursaries for which the prescribed criteria are met as indicated on each terms of award. ▪ The required status as indicated on each term of award is as at the academic year 2015/2016. For example, if the criteria states "must be in level II", the applicant is expected to be enrolled in level II in the 2015/2016 academic year. ▪ Students must complete (LEGIBLY), one application form. The person has to list |

| | |
|--|---|
| | <p>the awards for which wish to be considered in order of preference.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ The completed application form should be submitted to the Office of Student Financing, UWI, Mona Campus. ▪ <i>(N.B. Incomplete application forms will not be collected.)</i> |
|--|---|

University of Technology

Jamaica, 237 Old Hope Road, Kingston 6, Jamaica W.I.

Phone.: (876) 927-1680 | Fax: (876) 977-4388

E-mail: Ellen.Grizzle@utech.edu.jm / Cabrown@utech.edu.jm; jacampbell@utech.edu.jm

Webpage: www.utech.edu.jm

| | |
|---------------------------------|--|
| General Information | <p>The University was established in 1958, originally under the name the Jamaica Institute of Technology. In 1959, the name was changed to the College of Arts, Science and Technology, and became incorporated under the College of Arts, Science and Technology (CAST) Scheme of 1959. This was validated by an Act of Parliament in 1964. In 1986, the CAST Scheme was revised in order to make the College a degree granting institution. The CAST Scheme also legally empowered the institution to conduct its affairs under two governing bodies, namely the Council and the Academic Board. The institution was formally accorded University status on September 1, 1995, under the name, the University of Technology, Jamaica, and became fully chartered on June 29, 1999.</p> <p>The history of the institution is intimately connected with the social and economic development of Jamaica. From just over 50 students and 4 programs in 1958, the institution has grown to become a major national institution with a student population of over 11,000 and offers over 100 different programs at certificate, diploma and degree levels.</p> <p>Its academic offerings and development have been modeled on the English polytechnic system with emphasis on flexibility of approach, work-based learning and professional linkages. Flexibility in its academic offerings is reflected in the various modes of program delivery which include full-time and part-time (day release, evening) and co-operative work based programs. In addition, several programs are franchised in a number of Community Colleges and most programs are linked to national and international professional organizations.</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>Bachelor of Science in Hospitality & Tourism Management: The Bachelor of Science degree in Hospitality and Tourism Management (BSc HTM) employs an outcome based approach which pays attention to experiential and workplace learning opportunities in order to produce graduates who are committed to lifelong learning and have the skills and competencies to contribute immediately to the workplace at the supervisory or entry level management level. This degree was designed to meet the needs of the Tourism market, in recognition of the strategic importance of the industry to the economic development of the country. It is also expected that a graduate of this degree demonstrates an awareness of ethical practices and professionalism in the execution of his/her job. Programme Structure: Introduction to Hospitality and Tourism Management, Information Technology, Introduction to Food Preparation, Dining Room/A La Carte, Foreign Language, Environmental Studies, Menu Planning and Purchasing, Computer Applications in the Hospitality Industry, Sustainable Tourism, Hospitality and Tourism Marketing, Hospitality and Tourism</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Law, Meetings & Special Events Management Major, Management of Attractions & Special Events, Meetings and Convention Management, Food, Beverage and Labor Cost Control, Food Service Systems Management, Spa Development and Management and Tourism Destination Marketing</p> <p>Bachelor of Science in Food Service Management: The Bachelor of Science degree course in Food Service Management aims to develop graduates who can be effective managers in the preparation and service of food on a national, regional and international level. This will culminate with the graduate developing competencies and skills that will enable them to provide facilities and services that will achieve customer satisfaction. The curriculum emphasizes managerial leadership of food service operations and is designed to develop practical, technical and managerial skills. The course is designed primarily for individuals who desire to become managers and supervisors of foodservice establishments.</p> |
| | <p>Certificate in General Catering: The General Catering course is designed to meet the needs of individuals who desire to enter the catering industry and those already in the industry wanting to improve their knowledge and skills. Focus areas will include 'Culinary Arts Practical, Menu Planning, Food Safety and Sanitation (to include Hazard, Analysis Critical Control Point - HACCP) and Functions Management. The course prepares persons who wish to work with or start up their own catering business.</p> <p>Certificate in Baking Technology: The Baking Technology Programme is designed to provide formal training for persons wishing to enter the Baking Industry. Participants are exposed to a variety of subjects and practical experiences that will assist in preparing them for the industry. The baking facilities in the School of Hospitality and Tourism Management were recently upgraded and now boast some of the latest technology in baking machinery and equipment. The Baking Technology Certificate programme is an intensely practical programme that prepares its students to operate a baking entity. The programme prepares students by providing them with the skills to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manage or supervise a baking facility - become a Pastry chef in a hotel - establish their own baking enterprise <p>Certificate in Pastry Making and Cake Decorating: The Pastry Making and Cake Decorating course is designed to meet the needs of individuals who desire to develop their skills and career in baking. Focus areas will include Pastry Making, Cake Decorating and Safety and Sanitation (to include Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP) and Functions Management. Graduates of the course will have increased skills and competence in baking for supervisory positions. Those with an entrepreneurial spirit can go into their own businesses. The goal of the course is to provide students with basic and intermediate practical and managerial skills in pastry making and cake decorating. This goal will be accomplished through:</p> <ul style="list-style-type: none"> - students participating in practical class activities - exposure to decorating techniques and practices - studying the nature and behaviour of food commodities - comprehension and application of food handling regulations - use of managerial skills to make the business functional and profitable <p>Certificate in Events Planning and Management: The goal of this programme is to produce graduates at the certificate level who will exhibit skills and competencies which will afford them the opportunity to function as assistants to supervisors and</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>managers in events planning. Job opportunities for graduates from this programme could include assistant to the entertainment supervisor/manager, assistant to the corporate meeting planner, assistant to the events coordinator/manager and assistant to the wedding planner/coordinator. The programme is designed to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instruct current industry employees responsible for planning and managing events in the skills necessary for successful meetings and events. - Produce certificate graduates with the required knowledge, skills and competencies to assist in planning events. - Provide skilled human resources for an emerging market. - Produce flexible graduates capable of properly functioning and fulfilling professional roles in the growing industry of events planning and management. <p>The Programme considers: Nutrition for Food Service, Menu Planning & Purchasing, Culinary Arts & Production, Information Technology, Accounting for Food Service Organizations, A La Carte I / Dining, Foreign Languages (French, Spanish, Japanese), Food Service Information Systems, Quantity Bake, Experimental Foods, Food and Beverage Management Option, Hospitality & Tourism Marketing, Food Beverage & Labor Cost Control, Bar & Beverage Management, Banquet Operations Management, International Cuisine, Hospitality and Tourism Law, Food and Culture and Marketing Research.</p> |
| Admission Requirements | <p>All applicants are encouraged to apply on-line. The on-line process is designed to make the submission of the application as easy and accurate as possible and should last approximately 20 minutes.</p> <p>Applicants who are unable to apply on-line must either print an application form from the University's website or obtain one from the Admissions and Enrolment Office.</p> <p>Application forms are available from the Admissions and Enrolment Office and on the University's website.</p> <p>A non-refundable application fee of JA\$1,000.00 for Jamaican residents and US\$40.00 for Non-Jamaicans must be paid at the Accounts Department before the collection of application forms or upon submission of application forms downloaded from the website. All downloaded application forms and proof of qualifications must be submitted to an Admissions Representative along with the receipt of payment.</p> |
| Financial Assistance | <p>A Scholarship Listing is prepared for each academic year which provides information on all available scholarships and criteria for each.</p> <p>The application period for scholarships opens in May of each year, and the closing dates are as follows (unless otherwise stated):</p> <p>July 30, of each year for Scholarships offered to (new) students in year 1.</p> <p>June 30, of each year for Scholarships offered to (returning) students in years 2-4</p> <p>Students may apply for all Scholarships for which they are eligible using the general application form available online at www.utechjamaica.edu.jm.</p> <p>For scholarships with special application forms, the forms can be collected at the Financial Aid Office, Student Services Department. For further information visit the website at http://www.utechjamaica.edu.jm/services/Financial-Aid/</p> |

University College of the Caribbean

17 Worthington Avenue, Kingston 5, Jamaica, W.I.

Phone.: 1(876) 665-3000 | Fax: 1(876) 968-1926

E-mail: direct@ucc.edu.jm

Webpage: <http://www.ucc.edu.jm>

| | |
|----------------------------------|---|
| General Information | The University College of the Caribbean (UCC) is ranked as the largest private institution in Jamaica and is a member of the Organization of American States (OAS) Consortium. In 2002, the Institute of Management Sciences merged with the Institute of Management and Production to establish the UCC, a premier tertiary educational facility affording individuals with the ability to follow their academic dreams through flexible study options and hassle free payment options. |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>A.Sc Tourism & Hospitality Management: This programme provides strong practical and theoretical insights into the operations and management of a hotel plant and prepares graduates for careers in this fast growing industry. The participant can also earn on-the-job promotions or credits that may lead to employment opportunities in the business community. Benefit from the advantage of being able to transfer to a bachelor's degree programme offered through the UCC or an institution of the student's choice. Duration: 18 months full time or 27 months part time.</p> <p>B.Sc. Tourism & Hospitality Management: Upper level, builds on the foundation laid in the Associate Degree in Tourism and Hospitality Management. The programme will enable graduates to earn promotions or credits that may lead to employment opportunities in the business community. Graduates will also be able to matriculate to a Masters Degree programme offered through UCC or other tertiary institutions. The programme will:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Improve the level of professionalism in the tourism and hospitality industry; Educate and train productive and employable people who meet regional and international occupational standards and can take their place in the global community. <p>Provide consistent delivery of core content so that employers' expectations of graduates of UCC Bachelor of Science degree in Tourism and Hospitality Management are realized.</p> <p>Ensure transferability and articulation with other colleges and universities regionally and internationally.</p> |
| Associate Degree Programs | <p>Advanced Certificate in Tourism & Hospitality Management: Spanish, Food & Beverage, Events Planning & Interior Design, Manage information via Technology and Work in hospitality, tourism and entertainment organizations</p> <p>Advanced Certificate in Logistics Operations & Management: Spanish, French, Manage information via Technology and Work in Logistics organizations</p> |
| Admission Requirements | <p>Application on-line at http://www.ucc.edu.jm/ucc-enrolment-application-form</p> <p>Send the form as an attachment in an email to programapplications@ucc.edu.jm</p> |
| Course Fee Structure | <p>Full Semester Payment</p> <p>Students are required to pay for the total credits for which they have selected each semester/session, on or before the close of registration each semester/session as per the Academic Calendar.</p> <p>Students may pay for more than one semester/session in advance, and receive discounts. Failure to comply with the payment deadline will attract a Late Registration Fee of Three Thousand Five Hundred Dollars (J\$3,500.00).</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>Tuition Financing</p> <p>The UCC has partnered with two (2) financial institutions to facilitate flexible, affordable extended payment plan options for students. The partner institutions are:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asset Management Company Limited (AMCL) ▪ ii. National Commercial Bank (Jamaica) Limited (NCB) <p>Both institutions offer loan products specially designed for UCC students, with fast processing time, low interest rates and minimal processing fees. Representatives from NCB and AMCL will be present at the various campuses during Registration periods to facilitate processing of students who wish to pursue this option to finance their tuition.</p> |
| Financial Assistance | <p>Scholarships UCC Foundation 34 Old Hope Road Kingston 5 Tel: 665-3000</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Completed applications are reviewed and the most eligible persons are then scheduled for an interview by a Scholarship Awards Committee 2 Scholarships are awarded based on the completed application as evidence of eligibility and the interview 3 Scholarship awardees will be called shortly after the interview to be advised of their award <p><u>External Scholarships tenable at UCC</u></p> <p>In addition to UCC sponsored scholarships, external scholarship opportunities tenable at UCC exist from institutions such as Carreras, Digicel and VMBS. UCC makes every attempt to make all students aware of these opportunities by email and/ or by posting new opportunities on the UCC web site and placing posters from these companies on our bulletin board across all campuses.</p> <p>A completed General Scholarship Application Form and interview by the joint/Scholarship Review Committee are requirements for some Scholarships such as the Digicel and VMBS scholarships. These applications must be completed as stipulated above. A UCC Scholarship application form is not required when a sponsoring entity requires applicants to go through their own application and interview processes.</p> |

Western Hospitality Institute Jamaica

674 Halfmoon Drive,

Coral Gardens,

Rose Hall, St. James, Jamaica W.I.

Phone.: (876) 953-0810

Webpage: <http://westernhospitality.com.jm/testversion/index.html>

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | <p>The Institute itself was formed out of the need to make available Culinary Skills Training and Tourism program available to Jamaicans, most of who did not have the necessary qualifications to access Tertiary Education in Jamaica. Upon successful completion of the WHI program they are guaranteed part/ reduced scholarships to attend post-secondary institutions in the USA and Canada. However, depending on performance, a full scholarship can be achieved. Since then WHI have transcended certain academic barriers and have met the criteria of Registration & Accreditation with the University Council of Jamaica and today the institution is a registered tertiary institution offering some accredited programs.</p> |
|----------------------------|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| Baccalaureates | B.Sc Hospitality Management |
| | B.Sc Hotel and Motel Product Development |
| | B.Sc Restaurant Management |
| Associate Degree Programs | A.Sc Hotel and Restaurant Management |
| | A.Sc Culinary Chef Management |
| | A.Sc Tourism Management |
| Short courses | Front Office Management |
| | Housekeeping Management |
| | Bartending |
| | Waitering |
| Admission Requirements | <p>Certificate No qualifications are required for admission to the certificate level; however applicants are required to do entrance tests (Writing Skills and Numerical Skills).</p> <p>Diploma Three (3) CXC/O Level subjects including English A are required for admission to the Diploma level. Working persons without the requisite subjects are required to have at least two (2) years industry experience with submission of a professional portfolio in order to be admitted to the Diploma level.</p> <p>Associate Degree Five (5) CXC/O Level subjects including English A are required for admission to the Associate Degree level. Working persons without the requisite subjects are required to have at least four (4) years industry experience with submission of a professional portfolio in order to be admitted to the Associate Degree level.</p> <p>Bachelor's Degree The BSc program is a degree completion program and as such applicants are required to have an Associate Degree with at least 90 transferable credits. Applicants with a teaching Diploma are also accepted for admission to the BSc level but must complete some bridging courses after their credentials are evaluated.</p> |
| Course Fee Structure | <p>Fulltime Tuition Plan Tuition: CN or US \$5000 tuition (full time) for 9 months plus international experience. (Books included if the tuition is paid in full). Undergraduate Assistantship: CN\$2000, Students accepted to WHI under this program pays to the institution, CN\$1000 before the beginning of Summer Tuition: The program and the additional CN\$1000 before departure internationally. Full payment: CN or US\$5000 payable before students 50% of the tuition is payable before classes commence in September and the final 50% is payable before classes commence in January of the following year. A 20% interest is payable on the reducing balance. The sum of US or CN\$1000 is payable upon beginning of the program and each month there after CN or US\$650 is payable monthly for eight months (Oct to June). A 10% interest is added monthly if a student is late in meeting the monthly payment option. Students on the 2 summers' BSc program that usually begins in March and climax internationally by August 31, 2010, please be guided by this tuition. Summer Tuition Plan Full Payment Per summer Summer #1 Summer #2</p> |

CN or US\$3500. (Including books)

CN or US\$3850. (Including books) (summer 2 subjected to change)

Monthly payment Plan:

March / April before the start of the program CN\$1000

And monthly (April – June) payment of CN\$1000 monthly. This is per Summer payment plan, a separate plan may be entered into for the additional summer. Once the person has selected a payment option, he/she must stay with the option until the program is completed.

Additional Expenses :

Books and Accommodation.

Accommodation in China and in Canada:

Airfare to China and Canada.

Field Trip in Jamaica and Montreal Field Trip:

US\$ 499 per semester or per summer. Accommodation in Montego Bay is approximately US\$250 furnished apartment.

CN\$ 600 monthly -accommodation in Canada is approximately. US\$ 600 monthly Approximately CN/US\$600.00 from Jamaica return (Students book their own fares) Approx. US\$1400.00 if booking is done three months in advance (students books their own fares)

Approx. US\$200 for the entire course

CN\$300 (This includes a three days two night French excursion)

Other fees are: Canadian French book, Field Trips in Canada, Trade Show Expenses, Exit Interview Fee, Canadian Airport Pick Up Late Project and Assignment, Re-Sit fee, Entrepreneurship Fee, Tourism conference, Bridging courses, Credit Evaluation Fee. Approx. US\$ 300 for the entire trip

CN\$ 30 per student. This goes towards the marketing and International Tourism & culture trade show that is held in Canada annually. CN \$45.00 All students enrolled in the WHI BSc program must attend the Exit BSc interview breakfast or luncheon to be conducted at a hotel in Canada.

CN\$60.00

US\$ 20 per day or 0% for each late assignment (Unless a doctor's certificate is presented)

US\$250 per course of project

US\$120.00 (This is a three credit course that certify all students as entrepreneur with a solid business plan to access loans from local Jamaican lending agencies for small businesses. (Professional development) every student that graduates from this program will leave as a certified entrepreneur with a solid business plan to start a business.

US\$ 200, All students at the BSc level are required to attend a local or international conference, either as a participant, presenting a research paper or as an attendee.

US\$100.00 to US\$3500.00

(This depends on the value of your education in terms of college credits earned from another institution).

If you are not a WHI graduate and is the holder of a valid accredited Diploma / Associate Degree from another institution, then you may be required to take additional bridging courses for a WHI Associate Degree to be conferred. (90 college credits is required for entry into the BSc, program).

US\$100.00 is the fee charged for credit evaluation fee. If you are a graduate from another institution and you required WHI to evaluate your credits based on transcripts, portfolio or prior learning experience.
BSc Application Fee: US or CN \$100 payable to Western Hospitality Institute and not Constellation College as previously advertised.

Northern Caribbean University - NCU

Manchester, Jamaica

Phone.: 1(876) 618-1652 | Fax: 1(876) 962-0075

E-mail: info@ncu.edu.jm

Webpage: <https://www.ncu.edu.jm>

| | |
|----------------------------------|---|
| General Information | <p>Northern Caribbean University is a private, liberal-arts institution, and is owned and operated by the Jamaica Union Conference (JAMU) and the Atlantic Caribbean Union Mission (ACUM) of Seventh-day Adventists. Occupying a 200 acre property, and located 2 miles south of Mandeville town, in Manchester, Jamaica, this university offers a number of professional, pre-professional and vocational programs in a spiritually wholesome and physically aesthetic atmosphere. NCU currently enjoys an average yearly enrolment of over five thousand students, from approximately 34 countries and is one of the largest Seventh-day Adventist tertiary institutions in the world.</p> <p>NCU is accredited by the Adventist Accrediting Association in Washington D.C., and is recognized by the United States Office of Education as an approved center of higher education, for the purpose of loans and grants. The University is also recognized by the Canada Student Loan and the Alberta Student Assistance Program. The University Council of Jamaica (UCJ) has certified that Northern Caribbean University is a legitimate tertiary degree-granting institution.</p> |
| Bachelor's degree | Bachelor of Science Hospitality & Tourism (Travel and Tourism Management Emphasis) |
| | Bachelor of Science Hospitality & Tourism Management (F&B Operation Management Emphasis) |
| | Bachelor of Science Hospitality & Tourism Management (Resort and Spa Management Emphasis) |
| | Bachelor of Science Hospitality Management (Golf Facilities Management Emphasis) |
| | Bachelor of Science Management Studies (Tourism & Hospitality Emphasis) |
| Associate Degree Programs | Associate of Science Hospitality Management |
| Admission Requirements | <p>Upon acceptance into the University, the participants are required to sit an English Language Proficiency Examination (ELPE-NCU) at the New Students Meeting. The results of this examination will be utilized in determining exemptions and advancement in the area of English Language during the enrolment into the University. This examination attracts a fee of seven hundred dollars (J\$700.00) which may be paid at any Paymaster outlet to account number 141-22-001. The structure of the examination will be in the form of an essay, reading/comprehension and grammar/mechanics. The duration will be two and a</p> |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>half (2 1/2) hours, including allowance for collecting and distributing papers and for restroom visits.</p> <p>The results of the examination will be posted on the University's Website or may be accessed through the Department of Humanities by calling (876) 963-7463.</p> <p>For students who do not possess a pass at grades I or II OR A or B in CSEC/GCE will be required to sit the Mathematics Placement Test. The duration will be one and a half (1 1/2) hours. This examination attracts a fee of five hundred dollars (J\$500.00) which may be paid at any Paymaster outlet to account number 141-22-001.</p> <p>The results of the examination will be posted on the University's Website or may be accessed through the Department of Mathematics and Engineering by calling (876) 963-7392.</p> |
| Course Fee Structure | <p>Application Fee J\$1000, Intl US\$55, WIU US \$30</p> <p>This is a one-time non-refundable fee paid by an individual who applies for admission to the University. A student is required to pay this fee when he/she applies for admission.</p> <p>Late Registration Students who do not complete registration during the registration period will be charged \$1000 on the first day and \$1000 each additional day until two weeks after the semester has begun.</p> <p>I.D. Card Replacement Each student is issued an identification card, which certifies that he/she is enrolled as a student at the University. There is no charge for the original card. A non-refundable fee of \$1,000 is required for replacement. This identification card bears the student's photograph and is required for registration, all financial transactions, library privileges, entrance to campus activities and other identification purposes.</p> <p>Graduation Fee This fee shall be assessed according to degree level (post graduate or undergraduate), and shall include the cost of the diploma and rental of academic regalia. Additional fees may be charged for optional graduation-related activities.</p> <p>Sibling Discount A discount of five per cent (5%) of the tuition charges is given where the expenses for two children from one family are being paid by the same person, and ten per cent (10%) is allowed for three or more children. Discounts are not retroactive, and will be granted only to those whose accounts are kept in balance.</p> |
| Financial Assistance | <p>The university participates in the Seventh-day Adventist Student Literature Evangelist Programs, about which information may be obtained from local conferences and ministers, or from the Colporteur Club of the university.</p> <p>It is the responsibility of students who are benefiting from the scholarship programs to ensure that the appropriate conference confirms in writing to the university the existence of a scholarship in their name. Otherwise, the students will be required to meet their obligations through regular payments.</p> |

Montego Bay Community College

Alice Eldemire Drive, Montego Bay #2 P.O. Box #626, Jamaica W. I.

Phone.: (876) 979-8150, (876) 953-6838, (876) 953-6850 | Fax: (876) 979-8776

E-mail: info@mbcc.edu.jm

Webpage: <http://www.mbcc.edu.jm/index.html>

| | |
|----------------------------------|--|
| General Information | <p>The Montego Bay Community College is a dynamic tertiary institution in Western Jamaica meeting the needs for effective, efficient, and economical delivery of quality tertiary level education.</p> <p>The institution has four academic departments which offer a wide range of academic programs namely: Bachelor Degrees, Associate Degrees, Diplomas, and Certificate Programs in Business, Computer & Technical Studies as well as Hospitality, Health & Creative Studies.</p> <p>Montego Bay Community College is a government owned institution, and comprises two campuses; the main campus is located in Montego Bay and the second campus is located in Frome, Westmoreland. Many programs offered by the college are offered on both campuses.</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | B.Sc in Hospitality & Tourism Management (CCCJ) |
| Associate Degrees | <p>Associate Degree in Hospitality and Tourism Management: Service Organizations, Caribbean Economic Development, Sustainable Tourism Development, Tourism & Hospitality Marketing, Hospitality Information Systems, Hospitality Law, Tourism & Entertainment Management, Development & Management of Sites & Attractions, Restaurant Management, Banquet Management, International Cuisine, Meeting and Convention Management and Meat and Seafood Management</p> <p>Associate Degree in Culinary Arts: Information Technology, Food Preparation Theory & Practical, Sanitation & Safety, Principles of Marketing, Conversational Spanish, Hospitality Law, Caribbean Tourism, Sustainable Tourism, Tour Management, Food & Beverage Management, Quantity Food Production & Dining Room Service, Bar Operations and Events Management</p> |
| Professional Certificates | Certificate in Food and Beverage Management |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Download and complete the application form below or purchase the application booklets at the college. ▪ After completing the application form the following documents are required upon submission: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Two (2) recent passport size photographs ▪ One (1) recommendation ▪ Two (2) copies of birth certificate and the original for verification ▪ Certificates for examination results already obtained - 2 copies and the original for verification ▪ Confidential Referee Report ▪ Please ensure that the Confidential Referee Report is submitted in the envelope provided by the College, and that the envelope is sealed and stamped by the person who completed the form. |

| | |
|-----------------------------|---|
| Course Fee Structure | <p>1. Download and complete the Transcript Application Form. 2. Pay the processing fee for the Transcript upon submission.</p> <p>Transcript processing fee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • \$1500 International • \$1000 Local • \$500 Unofficial |
|-----------------------------|---|

Moneague College

Moneague P. Jamaica

Phone.: (876) 973-0489

E-mail: info@moneaguecollege.edu.gt

Webpage: <http://moneaguecollege.edu.jm>

| | |
|----------------------------------|--|
| General Information | The Moneague College offers a variety of Teacher Education, and Community College Programs as well as certificates and short courses. Our Bachelor of Education, Bachelor of Science, Associate of Science and Certificate programs all align with the current and projected workforce needs of the Jamaican society and global demand. |
| Bachelor's Degree (B.S.) | Hospitality & Tourism Management Sustainable Tourism Development, Meat and Seafood Management, Hospitality Information Systems, Development of Sites and Attractions Management, Meeting and Convention Management, Dining Room and Banquet Management, International Cuisine, Tourism and Hospitality Marketing, Special Events Management and Restaurant Management |
| Associate Degree Programs | Hospitality & Tourism Management Food Preparation and Service, Sanitation, Hygiene and Safety, Fundamentals of Information Technology, Marketing, Quantity Food Production and Dining Room Service, Bar Operations |
| Professional Certificates | Hospitality Services |
| Admission Requirements | There are two options. The first is to download the application form and the second is to use the online version of the form. Please note that although the online submission is available, interested people are still required to submit the necessary documents along with the processing fees before the form is actually processed. Feel free to contact us using the forms and telephone numbers listed on this webpage. |

Knox Community College

P.O. Box 52, Spalding, Clarendon, Jamaica

Phone.: (876) 987-8056, (876) 987-849

Fax : (876) 987-8048

E-mail: knox.communitycollege@moev.gov.jm

Webpage: <http://kcc.edu.jm>

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| General Information | <p>Knox Community College is a co-educational institution located in Spalding, Jamaica. It operates four campuses, namely: Spalding, Cobbla, May Pen and Mandeville. The College started with three academic programs: Pre-university Arts and Sciences, Secretarial Studies and Farm Management. Today, there are over fifty (50) programs in a variety of subject areas such as: Pre-college, Pre-University, Paraprofessional, Vocational, Certificates, Diplomas, Associate, and Bachelor's Degrees. There are fifteen departments and sections with closely structured teams. Each team has a department or Sectional head. The Vice –principal is the Academic dean. Knox Community College is the fastest growing Community College in Central Jamaica, and probably one of the fastest growing in the island. The Ministry of Education, Youth and Culture accorded Knox Class A. Knox is regarded as a student – centered institution which is geared to meet the educational needs of all students regardless of academic or socio-economic status.</p> | |
| Bachelor's Degree (B.S.) | Hospitality & Tourism Management in collaboration with UTECH | |
| Associate Degree Programs | Hospitality and Tourism Management | |
| Admission Requirements | <p>Bachelor of Science in Hospitality and Tourism Management (CCCJ)- 4 years NB: Associate Degree earned upon successful completion of 1st 2 years Pass at least five (5) CXC subjects including Mathematics and English Language Pass at least five (5) – SSC subjects, including English Language range IV, V CCCJ Associate Degree in Hospitality and Tourism Management or any relevant Associate Degree from an approved institution. Mature Student Entry. Applicants falling in this category must be over twenty-five (25) years, with a minimum of five years' experience in a specialized area of the industry, for e.g. food and beverage. Applicants will be accepted based on an assessment of their prior learning. Each applicant must submit an academic portfolio for individual assessment.</p> | <p>Bachelor of Science in Tourism Management (UTECH) Five (5) C.X.C. General Proficiency passes including Mathematics and English Language (Preference will be given to applicants with a Foreign Language). NB. Pass in English Language must be with grades CXC 1 or CXC grade II along with a pass in Proficiency English Test from.</p> |

| | |
|-----------------------------|--|
| Financial Assistance | <p>Principal's Open Scholarship</p> <p>It is available to High School graduates from specific schools (Bellefield, Foga Road, Knox College (High), Spalding High, Holmwood, Edwin Allen High), who are Jamaican nationals/domiciled in the island for a minimum of 5 years with:</p> <ul style="list-style-type: none"> at least 5 subjects (CXC Grades 1, 2 or 3 as at June 1998, GCE A, B or C, SSC at ranges 4 or 5 National range) at one sitting. Only one subject will be accepted with Grade C or 3. evidence of involvement in extracurricular activities (current and past) evidence of involvement in Community based programs (church, service/youth clubs) strong leadership qualities supported by testimonials <p>In order to maintain the scholarship, students must have a minimum GPA of 3.0 at the end of each academic year.</p> <p>The application should be submitted in duplicate with one (1) certified photograph supported by a recommendation from the Principal of the last school attended. The forms should be submitted to the Financial Aid Coordinator (further details are available from the Scholarships Coordinator).</p> <p>Other scholarships include:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ministry of Education Scholarships (for information see www.moec.gov.jm) CCCJ Scholarships (see www.cccj.edu.jm) TIP Scholarship George Kirby Scholarship Tastee Scholarship |
|-----------------------------|--|

International University of the Caribbean

47 Old Hope Road, Kingston 5, Jamaica, W.I.

Phone.: (876) 754-1921, (876) 987-7869 | Fax: (876) 908-0189

E-mail: communicationsadmin@iuc.edu.jm

Webpage: <http://www.iuc.edu.jm>

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | <p>The International University of the Caribbean was founded by the United Church in Jamaica and the Cayman Islands in November 2005. It consists of two educational entities: College for Leadership and Theological Development (CLTD) [formerly the Institute for Theological and Leadership Development] and the Mel Nathan College. These entities bring to the University a rich history of educational innovation, high academic and research standards, and a commitment to community engagement. The union of the two entities will serve to concretize their already existing strengths, while providing a platform for expansion and increased impact in the Caribbean and beyond.</p> <p>The University has pledged to deliver affordable, accredited, tertiary education, to people who have the desire to empower themselves to meet the demands of a competitive global employment environment.</p> |
| Associate Degrees | <p>Tourism and Hospitality Management</p> <p>2 years completion (60 credits).</p> |

| | |
|---------------------------------|---|
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>Tourism and Hospitality Management 4 year full time (120credits minimum)</p> <p>The program is aimed at providing gateway certification to entry level management. It offers a service learning/internship program aimed at preparing practitioners and managers who have the potential for fast tracking in the industry. Persons with this level of training are prepared to make their contribution to the hospitality sector both locally and internationally. Courses include Management of Business, Elements of marketing, Nutrition, Sanitation and Hygiene, Hospitality Industry, Spanish and Caribbean Business Environment.</p> |
| Admission Requirements | <p>Undergraduate Admission Requirements The degree program is available for Entry level applicants, that is, persons with five (5) CXC subjects including English Language or the equivalent. This program requires a minimum of four (4) years and a minimum of 123 credits. Applicants with relevant diplomas and other qualifications may apply for accelerated completion (2-3 years). When applying for a program, applicants are required to return the completed application form with the following documents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Two recent passport size photographs ▪ Educational qualification(s): a) CSEC (CXC) / GCE O'level Certificate(s)** , b) CAPE Certificate(s) (if applicable)** , c) Certificate /Diploma /Degree (if applicable)** ▪ Complete Official Transcript(s)for Tertiary programs [transcript seal should be unbroken] ▪ Birth Certificate** ▪ Marriage Certificate (if applicable) ▪ Two Reference Report(s) ▪ Essay (250-300 words stating the reason for choosing this program and how it will benefit him/her and the wider society) ▪ Two Referee Report Forms [forms may be submitted by hand in a sealed envelop] <p>[**originals along with copies for verification are required] N.B. An application will only be considered with the completed application form and the relevant supporting documents.</p> <p>Postgraduate Admission Requirements The following admission requirements apply to all Masters' programs:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bachelor's Degree in a related field ▪ Completed Application Form ▪ 2 recent passport size photographs ▪ Curriculum vitae ▪ Official transcripts ▪ Copy of university degree ▪ 2 references ▪ Birth/Marriage Certificate <p>N.B. Some programs may have additional admission requirements. Other qualifications will be assessed on an individual basis.</p> |
| Fees | J\$280,0000 per year |

| | |
|-----------------------------|---|
| Financial Assistance | <p>Scholarships <i>IUC currently offers Tertiary Track Scholarships;</i> a) Tertiary Tracks Scholarships - Awardees are chosen based on their defined financial need, history of involvement in community work and their display of potential to be effective role models in their respective communities. Selection is based in the first place, on the University's geographic structure. The IUC operates in four Regions in Jamaica: North Middlesex, South Middlesex, Cornwall and Surrey. Two awardees selected from each of the three rural regions and four awardees from Surrey. These applicants are interviewed by a panel of IUC representatives. Tertiary Tracks is a full scholarship.</p> |
|-----------------------------|---|

Excelsior Community College

137 Mountain View Avenue, Kingston 3, Jamaica W.I.

Phone.: (876) 928-5070 | Fax: (876) 938-0747

E-mail: info@ecc.edu.jm

Webpage: <http://www.ecc.edu.jm>

| | |
|----------------------------------|--|
| General Information | <p>The College operates on five campuses in three parishes –St. Andrew, Kingston and St. Thomas – Main Campus at 137 Mountain View Avenue; 20 Camp Road; 95 Church Street; Wesley Grove and Princess Margaret Hospital, St. Thomas and Deanery Road (to be opened in 2014).</p> <p>It is organized in five (5) faculties comprising eleven schools, offering over 50 programs which provide training in the academic, technical and vocational areas, spanning all areas of industry. The College grants awards of diplomas, associate degrees and bachelor's degrees.</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>Bachelors of Science Degree in Tourism, Hospitality and Entertainment and Management</p> <p>Tourism & Entertainment Management, Tourism and Hospitality Marketing, Cross Cultural Concepts in Tourism, Special Events Marketing, Sustainable Tourism Development, Hospitality Information Systems, Meat and Seafood Management, Banquet Management, Restaurant Management, Caribbean Economic Development Tourism and Entertainment Management, Development and Management of Sites and Attractions and Meetings and Convention Management</p> |
| Associate Degree Programs | <p>Associate of Science Degree in Tourism, Hospitality and Entertainment Management</p> <p>Principles of Marketing, Food Preparation, Sanitation and Safety, Foreign Language, Food and Beverage, Bar Operations, Menu Planning, Events Management, Caribbean Tourism, Sustainable Tourism, Entertainment & Events Management and First Aid Training and Certification</p> |
| Professional Certificates | <p>Certificate in Tourism, Hospitality and Entertainment Management: English, Principles of Marketing, Fundamentals of Information Technology, Events Management, Food Preparation and Bar Operations</p> |
| Admission Requirements | <p>To apply, complete and return the application form, along with the following documents to the Student Affairs Office:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ The applicant's birth certificate/Deed Poll (original and a copy); ▪ The applicant's marriage certificate (original and a copy) where applicable; ▪ The applicant's Taxpayer Registration Number (TRN), (original and a copy); |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ The applicant's examination results (original and a copy); <ul style="list-style-type: none"> ○ One character reference (from the last school attended or most recent employer, Justice of the Peace, Doctor, Lawyer, Minister of Religion, Senior Police or Army Officer); ○ Two passport size photographs (certified by one of the persons mentioned above). |
| Course Fee Structure | <p>All students are required to make a financial contribution to the cost of their education at Excelsior Community College.</p> <p>Fee Structure - Local Students</p> <p>The Government of Jamaica makes a contribution to the tuition fees for Jamaican students enrolled in most programs. However, students are still required to pay fees approved by the Ministry of Education for the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contribution to tuition fees on "cost sharing" basis ▪ Examination fees (excluding external examinations) ▪ Ancillary (Identification card, Student Union, Student Welfare Fund) ▪ Personal Accident Insurance ▪ Other Services <p>In addition, all students are expected to pay a registration fee. Information pertaining to the amount may be had from the Student Affairs office.</p> <p>Fee Structure - International Students</p> <p>International students will be required to pay the above fees but will also be expected to bear the full cost of tuition as the Government of Jamaica does not contribute to the tuition of non-nationals.</p> <p>Fee Payment</p> <p>Payment of fees can be made using cash or manager's check at any branch of the Bank of Nova Scotia or electronically at the Accounts Department on the main campus using a debit or credit card. Personal checks or unauthorized payment methods are not acceptable. The student will be given three copies of the payment voucher. One copy is to be retained by the student and the other two are to be presented to the Student Affairs Office, in fulfillment of registration requirements.</p> |
| Financial Assistance | <p>A number of scholarships, bursaries and awards are awarded annually. These may include Private Sources, Students Loan Bureau, Financial Aid, Scholarships and Bursaries, Employer Support and so on. Available scholarships include:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ The Sanguinette Award ▪ Sports Scholarships ▪ Departmental Scholarships ▪ Community Scholarships <p>Students selected for College Scholarships and awards must satisfy certain conditions that may include, but are not restricted to:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proven financial need. ▪ Remaining in good academic standing ▪ Demonstrating good moral character and leadership ▪ Demonstrating a sense of social responsibility ▪ Participation in co-curricular activities <p>Further information on available scholarships and awards may be obtained from the Guidance and Counseling Unit or the Coordinator of Scholarships and Financial Aid.</p> |

Colbourne College

6 Hillview Avenue, Kingston 10, Jamaica

Phone.: (876) 906-8085 | Fax: (876) 906-8085

E-mail: admin@colbournecollege.com

Webpage: <http://www.colbournecollege.com>

| | |
|-------------------------------|---|
| General Information | Colbourne College is Official Representative for University of Northampton - A Top 50 UK. Students all over the world study in-class in Jamaica or online through our USA Satellite Campus then transfer final year on-campus in the United States or United Kingdom for the Masters or Bachelor's Degree. |
| Undergraduate programs | <p>Hospitality industry opens up wide opportunities for an international career with prospects for employment in Management and the Airline, Travel, Tourism and Hospitality Sector. Hospitality Management specialized units of study covers Cabin Crew/Flight Attendant; Customer Service; Food and Beverage Operations Management ; Rooms Division Operations Management ; Hospitality Operations Management ; Conference and Banqueting Management ; Hospitality Contract and Event Management; Entertainment Industry and Venue Management , and Tour Operations Management among other career specific areas.</p> <p>Bachelor's Diploma in Business and Hospitality with Flight Attendant Module Completed in 16 months. It is comprise of 8 business core courses, 4 of management specialization and 4 of hospitality management pathway.</p> <p>Bachelor's Degree in Business and Hospitality Depending on the University selected the duration of this program is 8 or 16 months.</p> |
| Postraduate | <p>Master's diploma The Program takes 12 or 16 months to complete. It is comprised of 11 units: developing strategic management and leadership skills, professional developing for strategic management, strategic change management, strategic marketing management, strategic human resources management, research methods for strategic managers and leaders (major project: hospitality management major research project –introduction and literature review; research methods and study skills), corporate communication strategies, strategic planning, managing financial principles and techniques, project development and implementation for strategic managers, research methods for strategic managers and leaders (hospitality management major research project – completed).</p> |
| Short courses | Food and Beverage Operations Management, Conference and Banqueting Management, Hospitality Contract and Event Management, The Entertainment Industry and Venue Management, Sustainable Tourism Development, Tourist Destinations and Flight Attendant Module |
| Admission Requirements | <p>Regular Admission: FOUR (4) CXC / GCE Subjects including English Language And A Numeric Subject OR US SAT Examination.</p> <p>Provisional Admission: THREE (3) CXC/GCE Subjects providing a complete two (2) CXCs within 18 months of admission.</p> <p>Mature Students Age 25+: THREE (3) CXC/GCE Subjects with minimum of two (2) years valid and verifiable work experience.</p> <p>Mature Students Age 30+: Minimum of five (5) years valid and verifiable work experience. Professional Development Is Assessed.</p> |

| | | |
|-----------------------------|---|---|
| Course Fee Structure | <p>Application Fee: \$30 /JM\$3,000</p> <p>Annual Tuition Studying In-Class Or Online: US\$1,550 = JM\$179,490</p> <p>Annual Tuition: Distant Learning Only: US\$1,000 = JM\$115,800</p> <p>USE A PAYMENT PLAN</p> <p>Application Fee: US\$30 2 Parts Flexi-Payments= Holding Fee: US\$250 US\$750 (Save US\$250) 3 Parts Flexi-Payments US\$510 (Save \$230)</p> | <p>Pay Per Course For In-Class Or Online Program: US\$250 = JM\$28,950</p> <p>Pay per Course Distant Learning: US\$125 = JM\$14,475</p> |
| Financial Assistance | <p>Scholarships and bursaries can cover 15% - 100% of tuition costs.</p> <p>USAV provided two categories of scholarship</p> <ul style="list-style-type: none"> Academic scholarship: full scholarship for extraordinary scholars – high achievers (3.5 GPA) Financial scholarship: part scholarship / bursaries for students with economic / financial situations. <p>For more information writ to admin@usascholarships.info</p> | |

Brown's Town Community College

1 Huntley Rd, Browns Town, St. Ann, Jamaica

Phone.: (876) 975-2339, (876) 975-2457 | Fax: (876) 975-2096

E-mail: info@btcc.edu.jm / technicalcampus@btcc.edu.jm

Webpage: <http://www.browntowncommcoll.edu.jm>

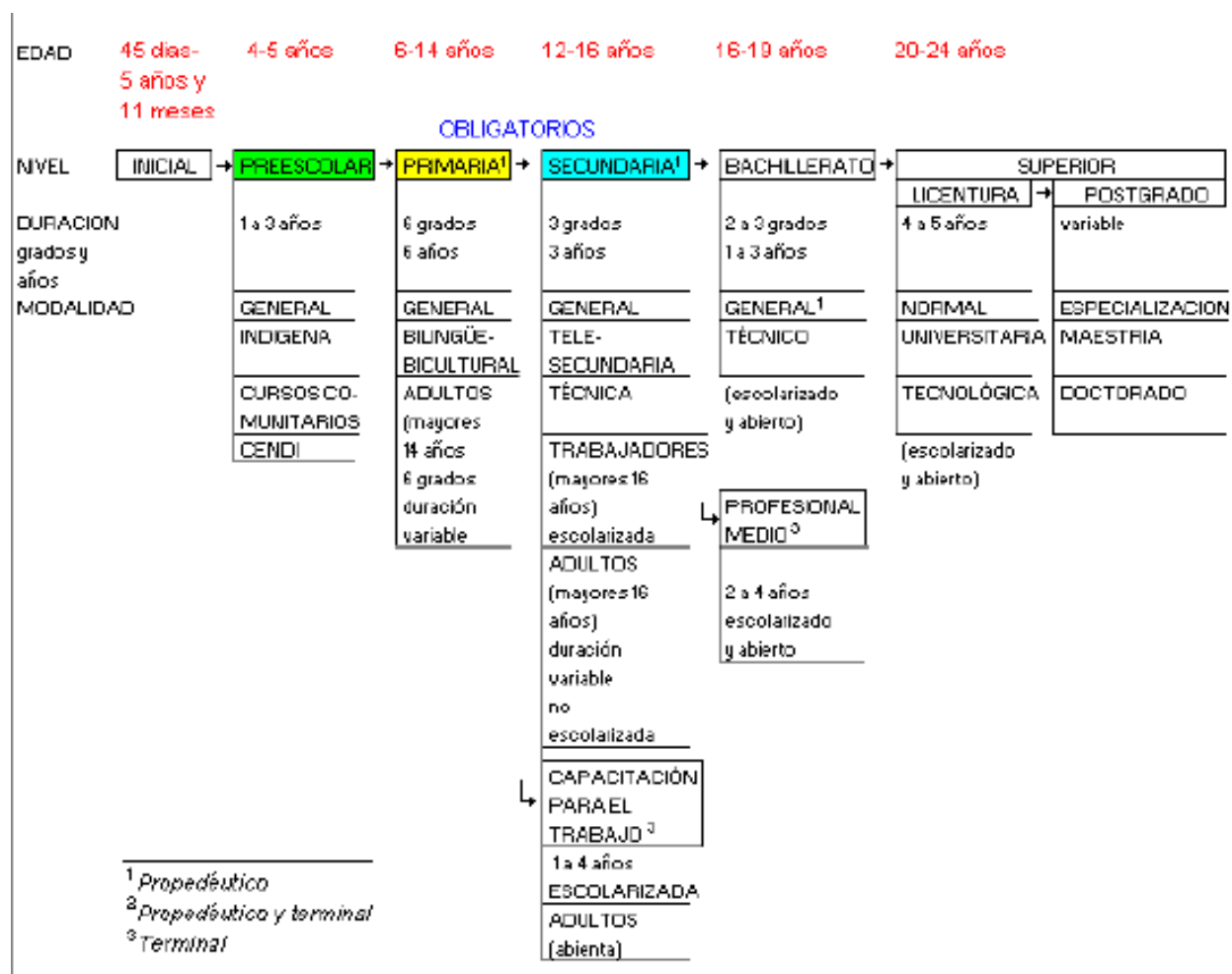
| | |
|----------------------------------|--|
| General Information | <p>Established in 1975, the College is committed to being a world class institution that provides education and training of the highest quality.</p> <p>We are a government owned institution and are registered with the University Council of Jamaica (UCJ). The College is a member of the Council of Community Colleges of Jamaica (CCCJ), the Joint Committee for Tertiary Education (JCTE) and the Association of Caribbean Tertiary Institutions (ACTI).</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>Food Service Management</p> <p>Hospitality & Tourism Management</p> |
| Associate Degree Programs | <p>Associate Degree in Hospitality & Tourism Management</p> <p>Associate Degree in Applied Science – Culinary</p> |
| Admission Requirements | <ul style="list-style-type: none"> Application Form Complete ALL sections of the application form, as appropriate and ensure that the information is clearly printed. Return the completed application form to the Admissions Office along with the following documents as appropriate: [2 Copies each for UTech] Compulsory Three (3) passport - sized photographs, with name written on the reverse of each Certified copy of Birth Certificate Certified copy of Immunization Record Certified copy of Examination Results and/or Professional Resume (for applicants seeking Mature Entry) <p>Where applicable</p> <ol style="list-style-type: none"> Certified copy of Marriage Certificate Certified copy of a Legal Affidavit or Deed Poll (if name was changed via |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>such method)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Evidence of TOEFL Score of 500 or greater (if English is not first language) 4. Certified copy of Academic/Professional Certificates 3. Be sure to submit the application by the specified deadline. Deadlines may vary according to the program being applied for and a late submission fee is charged for submissions after the stated deadlines. 4. Return for interview on the date and time assigned. <p><u>Other Application Instructions/Notes</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 4 Applicants for courses that require an entrance test are responsible for ascertaining the date and time of the test. The entrance test attracts a non-refundable fee, which must be paid on the morning of the examination. 5 In cases where the copies of documents submitted were not certified the applicant must take the originals to the interview. 6 Applicants are advised not to return applications by mail as this may result in the application being late. A late submission fee is charged based on the date of receipt by the college. 7 The College reserves the right not to process incomplete or incorrectly completed applications. |
| Course Fee Structure | <p>The Application fee for the 2012 - 2013 Academic Year is \$400.00</p> <p>This form should be completed and returned to the college by July 06, 2012. Late applications will attract a fee of \$150.00.</p> <p>Please note that where forms are collected from our offices an application fee is due and payable upon receipt of the form and where forms are downloaded the application fee is due on submission of the form.</p> <p>These fees are NOT REFUNDABLE.</p> |

MÉXICO

SISTEMA EDUCATIVO DE MÉXICO¹³⁸

México es una República representativa, democrática y federal constituida por 31 estados y por un Distrito Federal. El artículo 3 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y la Ley General de Educación de 1991 (reformada en 2002, 2004 y 2006 respectivamente) son los principales cuerpos legales que regulan al sistema educativo y establecen los fundamentos de la educación nacional.



¹³⁸ **FUENTES:** Datos Mundiales de Educación México, Edición VII, 2010/2011. UNESCO, IBE 2010 Country Module Mexico, 2nd Edition, version 2. Netherlands Organization for International Cooperation in Higher Education (NUFFIC), February, 2013.

Educación Pre-primaria

La educación inicial tiene como propósito favorecer el desarrollo físico, cognoscitivo, afectivo y social de los menores de 4 años de edad en los centros de desarrollo infantil. Incluye orientación a padres de familia o tutores para la educación de sus hijos o pupilos. La educación preescolar atiende a niños/niñas de entre 3 y 5 años de edad. Se reconoce que la educación preescolar es fundamento de la educación básica y contribuye a la formación integral; sin embargo, no es requisito para ingresar a la primaria. Se ofrece en tres modalidades: general, indígena y cursos comunitarios. La modalidad indígena es atendida por la Secretaría de Educación Pública.

Su propósito fundamental es crear las bases para la definición de las competencias que se espera logren los alumnos en el transcurso de su vida.

Educación Primaria

Es obligatoria y se imparte a niños de 6 hasta 11 años de edad (o hasta 15 años cuando los alumnos ingresan a primaria con más de 6 años o tienen bajas temporales o repetición de grados en el trayecto); la duración de los estudios es de 6 años. La primaria se ofrece en tres modalidades: general, indígena y cursos comunitarios. Existe también la modalidad de primaria para adultos. En cualquiera de sus modalidades, la educación primaria es previa e indispensable para cursar la secundaria.

La Secretaría de Educación Pública (SEP) establece los planes y programas de estudio para la educación primaria y su observancia es de carácter nacional y general para todos los establecimientos tanto públicos como privados. Los contenidos básicos con medio fundamental para que los alumnos logren los objetivos de la formación integral.

Educación Secundaria

Es obligatoria desde 1991 y se imparte en los siguientes servicios: general, para trabajadores, telesecundaria, técnica y para adultos. Se proporciona en tres años y se dirige a la población de 12 a 14 años de edad. Las personas mayores de 16 años pueden estudiar en la secundaria para trabajadores o en la modalidad para adultos. Este nivel es propedéutico, es decir, necesario para iniciar estudios medios profesionales o medios superiores.

La capacitación para el trabajo prepara a los estudiantes para que se incorporen a la actividad productiva, se cursa en cuatro años, según la capacitación de que se trate; prepara a educando en especialidades industriales, agropecuarias, comerciales y de servicios. No equivale a la educación secundaria y los estudios no permiten a los alumnos ingresar al bachillerato.

El sistema de educación media superior, que se dirige a la población de 15 a 17 años de edad está conformado por tres modalidades: el bachillerato general, el bachillerato tecnológico y la educación profesional técnica. Cada una de ellas se configura de manera diferente.

Educación Indígena

La diversidad cultural es reconocida por la Constitución de La República y la Ley General de Educación establece que la educación que proporciona el Estado debe considerar de manera prioritaria, la índole pluricultural y multilingüística de los mexicanos.

Para fomentar la lecto-escritura y producción de textos en lenguas indígenas entre las diversas etnias, se han organizado talleres para adultos en espacios públicos, con el propósito de inducir a los participantes a escribir cuentos, poesía o cualquier otro tipo de texto.

Educación Vocacional y Técnica (EVT)

En 1978, por Decreto Presidencial se crea en Consejo Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP), como un organismo público descentralizado del Gobierno Federal, con personalidad jurídica y patrimonio propio. Su objetivo principal se orientó a la formación de profesionales técnicos, egresados de secundaria. En 1993 el decreto se reforma para abrir las expectativas en materia de capacitación laboral, vinculación intersectorial, apoyo comunitario y asesoría y asistencia tecnológicas a las empresas. En 1994 de acuerdo a las necesidades del país, el CONALEP adopta el esquema de Educación Basada en Normas de Competencia (EBNC), iniciando la reforma de su Modelo Educativo en congruencia con dicho enfoque.

Con la modificación al Decreto de Creación realizada en 2011, se incorpora la formación de profesionales técnico bachiller. Actualmente es una Institución federalizada, constituida por una unidad central que norma y coordina al sistema; 30 Colegios Estatales; una Unidad de Operación Desconcentrada en el DF y la Representación del Estado de Oaxaca. Esta estructura hace posible la operación de los servicios en 308 planteles, los cuales se encuentran en las principales ciudades y zonas industriales del país y ocho Centros de Asistencia y Servicios Tecnológicos (CAST).

Sistema Nacional de Competencias (SNC)¹³⁹

El Sistema Nacional de Competencias, promovido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER). El SNC es un Instrumento del Gobierno Federal que contribuye a la competitividad económica, al desarrollo educativo y al progreso social de México, con base en el fortalecimiento de las competencias de las personas.

Para enfrentar con éxito los desafíos de los mercados cada vez más globalizados, México requiere de empresarios, trabajadores, docentes y servidores públicos más competentes. El Sistema Nacional de Competencias facilita los mecanismos para que las organizaciones e instituciones públicas y privadas,

¹³⁹ http://www.conocer.gob.mx/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=1&Itemid=3
Consultada el 18 de marzo 2015

cuenten con personas más competentes. El Sistema Nacional de Competencias es una pieza clave para impulsar la competitividad del país y recuperar el rumbo hacia una economía más sólida.

Educación Superior

La educación superior se define como aquella que es posterior al bachillerato. Comprende carreras profesionales cortas, licenciatura y posgrados en educación normal, universitaria y tecnológica. Las carreras profesionales cortas tienen una duración de dos a tres años y conducen al título de técnico superior universitario (programas de unidades de estudios técnicos universitarios, escuelas preparatorias técnicas) o de profesional asociado (programas de escuelas, colegios y departamentos académicos de instituciones de nivel universitario); este nivel puede ser acreditado como parte del plan de estudios de una licenciatura. En términos generales, los programas de licenciatura tienen una duración de tres a cinco años. Posteriormente a la licenciatura, los programas que conducen al diploma de especialista tienen una duración de uno a dos años y de uno a cinco años en el caso de las carreras en ciencias de la salud; el grado de maestro se confiere después de dos años de estudio. Los programas que conducen al otorgamiento del grado académico de doctor tienen una duración de dos a cuatro años (en promedio tres años) después de la maestría. La educación superior pública se compone de diversos subsistemas.

1. **Universidades públicas federales:** además de las funciones de docencia, realizan un amplio espectro de programas y proyectos de investigación, de extensión y difusión de la cultura. Existen 9 universidades públicas federales.
2. **Universidades públicas estatales:** existen 34 y son instituciones de educación superior creadas por decreto de los congresos locales, bajo la figura jurídica de organismos público-descentralizados. Desarrollan funciones de docencia, generación y aplicación innovadora del conocimiento, así como de extensión y difusión de la cultura.
3. **Universidades públicas estatales con apoyo solidario:** reciben aportaciones del programa presupuestario y cuyo financiamiento proviene de los gobiernos estatales y del Gobierno Federal. Existen 23.
4. **Institutos tecnológicos federales:** El Sistema Nacional de Institutos Tecnológicos –SNIT, está conformado por 262 planteles y centros especializados (132 instituciones) ubicados a lo largo y ancho del territorio nacional, son coordinados por la Dirección General de Educación Superior Tecnológica. Tienen una oferta educativa que incluye 41 carreras profesionales, 61 programas de maestría, 14 especializaciones y 21 programas de doctorado.
5. **Universidades tecnológica (UTs):** ofrecen a los estudiantes que terminan la educación media superior una formación intensiva que les permite incorporarse en corto tiempo (luego de 2 años) al trabajo productivo o continuar estudios a nivel de licenciatura en otras instituciones de educación superior. Actualmente hay 61 UTs en 26 Estados.
6. **Universidades politécnicas:** son un proyecto educativo creado en 2001 para ofrecer carreras de ingeniería, licenciaturas y estudios de posgrado al nivel de especialidad. Sus programas son diseñados con base en el Modelo Educativo Basado en Competencias y se orientan en la investigación aplicada al desarrollo tecnológico. Actualmente existen 51 universidades politécnicas.

7. **Universidades interculturales:** Existen 12 y su misión es promover la formación de profesionales comprometidos con el desarrollo económico, social y cultural; particularmente de los pueblos indígenas del país y del mundo circundante. Ofrecen programas de asociado, licenciatura, especialización, maestría y doctorado.
8. **Centros públicos de investigación:** Están conformados por 27 Centros Públicos de Investigación (CPI) del Consejo Nacional de Ciencia y tecnología (CONACYT). Tienen la finalidad de impartir cursos de actualización profesional con opción a titulación. También se incluyen en esta categoría el Centro de Ciencias Genómicas de la UNAM, el Colegio de Tamaulipas, Centro de Investigaciones Pedagógicas y Sociales de Jalisco y el Centro de Investigación y Docencia de Chihuahua.
9. **Escuelas normales públicas:** Se encarga de la formación de profesores de educación preescolar, primaria y secundaria. De acuerdo al directorio de Escuelas Normales Públicas, existen 261 planteles.
10. **Otras instituciones públicas:** el sistema de educación superior pública de México es diverso. Por lo tanto, existen instituciones que de acuerdo con sus características particulares no es posible ubicarlas en los subsistemas anteriores, incluyen instituciones de educación militar, educación en material judicial, seguridad e impartición de justicia, educación en bellas artes, educación en salud, educación en biblioteconomía y archivonomía, educación de adultos en américa latina y el caribe, educación en antropología e historia, educación del deporte, educación de marina mercante y otras 911 que no han sido categorizadas.

OFERTA DE LA FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN MÉXICO

Existen más de 3,000 entidades públicas y privadas de educación superior en México, de las cuales alrededor de 250 ofrecen carreras relacionadas con las industrias de turismo, hotelería y gastronomía en los 31 Estados y el Distrito Federal. El detalle completo de la oferta de estudios turísticos, puede encontrarse en <http://www.sectur.gob.mx/ictur/cultura/educacion/guia-de-escuelas/>. La **Guía de Escuelas de Turismo** que incluye datos básicos sobre los centros educativos que imparten estudios relacionados con la actividad turística en cuatro diferentes niveles educativos:

- Básico o Formación para el Trabajo
- Nivel Medio Superior
- Nivel Superior
- Diplomados

En este directorio se incluyen por un lado las universidades especializadas en gastronomía, hotelería y turismo más prestigiosas y por otro, las carreras que presentan ofertas novedosas.

Instituto Culinario de México –ICUM

Tezuitlan Norte No. 43 Col. La Paz

Puebla, México

Tel.: 52-222-266-1690

E-mail: denise@icum.edu.mx / econtinua.pue@icum.edu.mx

Página Web: <http://www.icum.edu.mx/>

| | | | |
|---------------------|---|--|-------------------------------|
| Información General | Su misión es formar profesionales íntegros, innovadores, visionarios, con vocación de servicio y con una extraordinaria preparación académica de vanguardia que forjados en un ambiente académico multicultural y de estrecha vinculación empresarial nacional e internacional, sean capaces de influir responsable y positivamente a través de sus recursos y habilidades en empresas que estén en la búsqueda constante de la excelencia culinaria, comprometidas con el desarrollo de talento y la sociedad a nivel mundial. El ICUM cuenta con dos campus Puebla y Monterrey; fue fundado en 1994, siendo el primero en ofrecer la licenciatura en gastronomía. | | |
| Licenciaturas | Gastronomía: La Licenciatura en Gastronomía está diseñada para que los egresados planeen, administren y operen empresas de servicio, alimentos y bebidas; diseñen instalaciones de cocina y armen equipos de trabajo con eficiencia; proyecten nuevos conceptos de restaurantes con fundamentos de cocina y comercialización; establezcan procedimientos de operaciones; participen en la gastronomía como investigador, profesor, promotor, crítico, creador o embajador; y, administren cualquier tipo de operación, empresa u organización. Los estudios tanto en Puebla como en Monterrey cuentan con el reconocimiento de validez de la SEP. El programa cubre 97 cursos organizados en 9 semestres. | | |
| Diplomados | Planeación y organización de eventos Cocina Mexicana Tradicional | | |
| Cursos Cortos | Lunches y snacks saludables | Campo de verano - Petites Chef | Crossants et pain au chocolat |
| | Cocina básica para el hogar | Decoración de pasteles con fondant | Organización de banquetes |
| | Tapas y vino | Conociendo el vino II | Los 10 pasteles más ricos |
| | Bases de repostería | Helados y nieves | Parrillada argentina |
| | Tartas Saladas | Cocina asiática | Alianza, vino y comida |
| | Botanas y canapés | Postres emplatados | Noches de parrilla |
| | Repostería vegana | Working Flair | Cocina mediterránea |
| | Crepas, paninis y ensaladas | Cenas en 30 minutos | |
| Educación continua | El ICUM ofrece cursos personalizados de acuerdo a las necesidades de las empresas. Pueden ser impartidos tanto en las instalaciones del ICUM o de la empresa si ésta cuenta con las facilidades requeridas. Los cursos están disponibles en toda la República Mexicana. Mayor información en el teléfono 52 (81) 1366-9000 o en los correos econtinua.pue@icum.edu.mx y econtinua.mty@icum.edu.mx . Adicionalmente, se brindan cursos de capacitación en. | | |
| | Etiqueta y protocolo empresarial para gerentes y directivos | Cursos de cocina (internacional, japonesa y molecular) | |
| | Asesoría en manejo de cafeterías | Asesoría en planeación de menús | |
| | Asesoría en manejo de comedor industrial | | |

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llenar el registro de examen de admisión. ▪ Presentar el examen de admisión. ▪ Copia de kárdex académico. ▪ Identificación con fotografía. Copia de comprobante domiciliario ▪ Ficha de pago del examen original | Estudiantes extranjeros El ICUM recibe estudiantes de cualquier parte del mundo. Adicional a los requisitos anteriores, los estudiantes extranjeros solo necesitan tramitar su Visa de Estudiante en el Consulado de México de su localidad. Para mayor información se puede escribir al Lic. Roberto Moya Gutiérrez, Jefe Institucional Prospección y Admisiones: Roberto.moya@cum.edu.mx |
| Becas | <p>En el campus de Puebla existen dos tipos de becas disponibles:</p> <p>Beca Patronato: Se otorga a todos los alumnos al ingresar al 1º semestre que hayan entregado una carta de motivos y compromisos para mantenerla. Beneficio del 24% de descuento directo a colegiatura. Duración: Toda la carrera manteniendo un promedio de 8.0 y cumpliendo los demás requisitos.</p> <p>Beca SEP: Se puede aplicar a partir de 2º semestre teniendo un promedio de 9.0. Beneficio del 25% al 50% de descuento en la colegiatura, de acuerdo al estudio socioeconómico, evaluación de desempeño y cumplir con reglamentos. Duración: Toda la carrera, manteniendo un promedio de 9.0 y cumpliendo con los demás requisitos.</p> <p>En el campus de Monterrey están disponibles:</p> <p>Beca Patronato: Se otorga a todos los alumnos al ingresar al primer semestre sin excepción. Beneficio del 16% directo a la colegiatura. Duración: toda la carrera, cumpliendo con 8.0 de promedio al finalizar el semestre sin materias reprobadas y cero reportes de indisciplina.</p> <p>Beca Institucional: Se puede aplicar a partir de 2º semestre teniendo un promedio mínimo de 9.0. Beneficio del 10 al 50% de descuento en la colegiatura, de acuerdo a estudio socioeconómico y evaluación de desempeño académico y cumplir con los reglamentos. Duración: toda la carrera, manteniendo un promedio 9.0 y cumpliendo con los demás requisitos.</p> | |

Universidad de Guanajuato

Lascrain de Retana No. 5 Col. Centro C.P. 36000

Guanajuato, GTO, México

Tel.: 52-473-732-00-06

E-mail: waltermujic@ugto.mx

Página Web: <http://www.ugto.mx/>

| | |
|---------------------------------------|---|
| Información General | Organismo público autónomo, y por ello tiene la facultad y responsabilidad de gobernarse a sí misma. Sus fines son educar, investigar y difundir la cultura; determinar sus planes y programas; así como fijar los términos de ingreso, promoción y permanencia de su personal y administrar su patrimonio. |
| Técnico Superior Universitario | Control de Costos en los Servicios Turísticos El plan de estudios está integrado por 31 materias, 2 prácticas integrales, una estadía y un proyecto de investigación de tesis con un total de 230 créditos; su modalidad es por sistemas de créditos, comprende materias del tronco común del |

| | |
|-----------------------|--|
| | Áreas de Ciencias Administrativas; sus períodos escolares son semestrales en las dos primeras inscripciones y cuatrimestrales a partir de la tercera inscripción. |
| Licenciaturas | Administración de Recursos Turísticos El plan de estudios está integrado por 61 materias con un total de 393 créditos, incluye el requisito de inglés como materia acreditable, compren el tronco común del Área de Ciencias Administrativas, su modalidad es por sistemas de créditos, sus períodos escolares son semestrales y la promoción de nuevo ingreso es semestral. |
| | Nutrición El plan de estudios está integrado por 47 unidades de aprendizaje, de estas 8 son espacios optativos. Son un total de 397 créditos, de los cuales 40 créditos, corresponden a las unidades de aprendizaje optativas. El servicio social profesional contiene 80 créditos, que deberán completarse en un año de estadía. Además el alumno deberá demostrar el dominio del idioma inglés acreditando 400 puntos del TOEFL. El programa educativo se compone de 10 semestres. |
| Educación a Distancia | Diplomado Patrimonio y Museos, Plataforma Turismo El objetivo es formar especialistas en la materia que puedan considerar el patrimonio natural, cultural y a los museos como el binomio indisoluble para fortalecer los intercambios y la interculturalidad que a través del sector turismo se puede lograr. Pueden participar en el diplomado estudiantes de bachillerato terminado y profesionales de las disciplinas de antropología, historia, historia del arte, diseño, artes visuales, museología, conservación, turismo y todas las que tengan vínculos con el quehacer patrimonial. |
| Diplomados | Diplomado en Turismo Rural Sustentable Tiene como propósito compartir los conocimientos y herramientas necesarias para que las organizaciones del medio rural del norte de Guanajuato y del resto del Estado, desarrollen y ofrezcan al visitante (turista) bienes y servicios con una filosofía holística: armonía de ser humano y de medio ambiente. Tiene una duración de 7 meses. |
| | Diplomado en Cocina Internacional Comprende 16 módulos y un adicional que es la clausura con una duración de 112 horas. El participante recibe conocimientos con las técnicas culinarias del panorama gastronómico internacional que le permiten poner en práctica la confección platillos y su degustación para formarse como gourmet. |
| | Diplomado Memoria y Patrimonio. Patrimonio Minero Tiene una duración de 114 horas y su objetivo es proporcionar conocimientos sobre los elementos que integran el patrimonio industrial minero (tangible, material y natural) y su función educativa y turística y proporcionar conocimientos sobre la función social de un Museo de Sitio (el caso Mina La Valenciana). |
| | Diplomado Memoria y Patrimonio. La Lengua Chichimeca Jonás como Patrimonio Cultural Intangible El diplomado está diseñado para cubrirse en 114 horas, 52 horas en aula y 62 horas empleadas en asesorías y tareas específicas como lecturas y actividades prácticas y de investigación en las que se aplican los conocimientos adquiridos en cada módulo. |
| Educación continuada | Administración de pequeños negocios (20 horas) |
| | Ventas por medio de redes sociales (30 horas) |
| | San Miguel de Allende para Sanmiguelenses. Patrimonio Natural, Cultural y Turismo Excepcional (50 horas) |

| | |
|-------------------------|---|
| | Procedimiento de servicios generales para aseo y limpieza (6 horas) |
| | Cocina saludable (84 horas) |
| | Museología-Museografía (48 horas) |
| | Tradiciones, arte y arquitectura de Guanajuato (10 horas) |
| | Trabajo en equipo (18 horas) |
| Idiomas | Inglés, coreano, alemán, japonés, portugués, francés, italiano, chino-mandarín, latín, griego, preparación TOEFL y conversación de inglés (80 horas por nivel: básico, intermedio y avanzado) |
| | Taller de Lengua Náhuatl Módulo I (30 horas) |
| | Español para extranjeros (mensual, semestral y de verano) |
| | Pâdirahñahñu. Apendizaje del Idioma Hñahñu. Lengua y cultura (48 horas) |
| Ayuda financiera | La universidad brinda apoyos a los alumnos en situación económica adversa, que acrediten que el apoyo les es indispensable para continuar sus estudios. Las clases de becas son: |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Equidad Social: Es la que promueve la movilidad social en los grupos y regiones identificados como marginados o con rezago socio-económico. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Alimenticia: Es la que se destina a los alumnos que acrediten que el apoyo alimentario les es indispensable para continuar sus estudios. La beca otorga a los alumnos un apoyo en especie, consistente en desayuno y comida, proporcionadas de lunes a viernes en las cafeterías o comedores universitarios de la Institución. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Investigación: Dirigida a alumnos que, a partir de su segunda inscripción, sean aceptados en algún proyecto de investigación avalado por el responsable de la línea, programa o proyecto de investigación. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Comunidad Universitaria: Para alumnos que, a partir de su segunda inscripción, colaboren en programas o proyectos de la universidad. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Extensión: Destinada a alumnos que realicen de manera sobresaliente las actividades de extensión acordes al programa que cursan, y contribuyan a la proyección de su entidad académica (División o Escuela del Nivel Medio Superior) y de la Institución. Este tipo de beca puede solicitarse desde la primera inscripción. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Excelencia Académica: Apoyo económico que se asigna, a propuesta del Comité de Becas de cada Entidad Académica, a los alumnos que a partir de la segunda inscripción tengan el mejor promedio de calificaciones en el periodo escolar inmediato anterior, por programa académico. La beca asciende a \$6,600.00 pesos, divididos en 5 pagos mensuales de \$1,320.00 pesos cada uno. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca Patrocinada: Beneficio que adquiere el alumno o alumna mediante la autogestión de apoyo económico ante alguna institución pública o privada, o persona física. Este tipo de beca la puedes tramitar a partir de la primera semana de clases del ciclo escolar en curso. |

Universidad Autónoma de Tamaulipas

Matamoros SN, Zona Centro, Ciudad Victoria

Tamaulipas, México

Tel.: 52-834-318-1800

E-mail: liciturismo@uat.edu.mx

Página Web: <http://www.uat.edu.mx/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Autónoma de Tamaulipas es la institución pública de educación superior con la mayor cobertura y matrícula en la entidad. Las facultades y escuelas están distribuidas en las zonas norte, centro y sur del estado, así como en su campus virtual mediante la modalidad en línea. Además, cuenta con centros de investigación y de transferencia del conocimiento. |
| Licenciatura | <p>Turismo</p> <p>El objetivo de la carrera es formar profesionistas de alto nivel académico, productivos, emprendedores y comprometidos con el desarrollo económico, social, cultural y ambiental de la actividad turística y los servicios, con una visión globalizada que impacte en el desarrollo regional, vinculados con el mercado laboral y con un alto sentido de responsabilidad social. La carrera se estructura en nueve períodos y comprende 9 asignaturas del núcleo de formación básica, 22 asignaturas del núcleo de formación disciplinar y 30 asignaturas del núcleo de formación profesional.</p> |
| Maestría | <p>Desarrollo turístico</p> <p>La maestría en desarrollo turístico tiene por objetivo dotar de conocimientos, destrezas y herramientas que permitan el óptimo aprovechamiento de los recursos disponibles, dando respuesta a los nuevos retos que enfrenta la actividad turística en un ambiente interdisciplinario, orientado hacia el mercado y al desarrollo sustentable. La maestría tiene una duración de 4 semestres, el primero es de formación básica y existen dos especializaciones. Mercadotecnia del Producto Turístico y Desarrollo del Producto Turístico.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inscribirse y asistir al curso propedéutico. ▪ Aprobar el examen de admisión. ▪ Presentar el examen de CENEVAL. ▪ Realizar los pagos de las cuotas correspondientes. ▪ Presentar certificado de secundaria. ▪ Presentar certificado de preparatoria. ▪ Acta de nacimiento. ▪ 4 fotografías tamaño infantil. ▪ En el caso de la Maestría también se requiere presentar el título de licenciatura. |

Universidad de las Américas de Puebla

Santa Catarina Mártir, Cholula

Puebla, México

Tel.: 52-222-229-20-00

E-mail: mariac.morfin@udlap.mx

Página Web: <http://www.udlap.mx/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | Institución de educación superior, cuya misión es participar en el desarrollo de la sociedad con la formación de profesionales críticos, creativos e innovadores, capacitados con el más alto nivel técnico; así como con la generación de investigación pertinente. Todo ello con la conciencia social que exige una distribución equitativa de los beneficios de la globalización. |
| Licenciaturas | Administración de Hoteles y Restaurantes La carrera cuenta con un plan de estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios otorgado por la SEP, se integra por 50 materias, distribuidas a lo largo de ocho ciclos. Está diseñado para que al concluirlo, domines los aspectos técnicos y prácticos de tu disciplina. |
| | Artes Culinarias El plan de estudios de la Licenciatura en Artes Culinarias cuenta con el Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios otorgado por la SEP, se integra en ocho ciclos y consta de 52 materias. Está diseñado de manera que domines los aspectos teóricos y prácticos que te permitirán tener éxito en el campo laboral. |
| Requisitos de admisión | Una vez aprobado el examen de nuevo ingreso o haber aplicado el convenio, se podrá continuar con el procedimiento de admisión y obtener el número de estudiante. Para ello se debe entregar la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> • Imprimir la solicitud de admisión. A esta solicitud se le debe adherir una fotografía reciente, completar todos los campos solicitados y firmar la carta de autorizar a informar. <ul style="list-style-type: none"> ○ copia simple del acta de nacimiento o CURP. • Original de la constancia de bachiller con promedio acumulado. |
| Valor de los cursos | Licenciatura, seis unidades: \$ 13,620 |
| Ayuda financiera | Cuentan con un programa de créditos educativos a través del Banco Santander. |

Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

Prolongación Paseo de la Reforma 880, Lomas de Santa Fe

México, D.F.

C.P. 01219

Tel.: 52-55-5950-4000

E-mail: denise.delvalle@uia.mx

Página Web: <http://www.uia.mx/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | La Universidad Iberoamericana es una institución de enseñanza superior, integrada por maestros y alumnos que, con la colaboración de sus funcionarios, empleados y exalumnos, tiene por fin esencial la conservación, transmisión y progreso de la cultura superior objetiva, mediante la formación de los profesionistas, maestros, |
|----------------------------|--|

| | |
|---------------------------------------|---|
| | investigadores y técnicos que México necesita, la investigación científica y, según su naturaleza, la formación integral y humana de cuantos frecuentan sus aulas |
| Técnico Superior Universitario | <p>Hoteles y Restaurantes Es un programa práctico e innovador, cuyo objetivo es formar en dos años y medio, mano de obra calificada para la industria turística. El plan de estudios se estructura en cuatro semestres y consta de 28 cursos y un quinto semestre donde se realiza la estadía profesional.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de la Hospitalidad Esta carrera está diseñada para las personas que desean dirigir, coordinar e impulsar empresas e instituciones relacionadas con la prestación de servicio de la hospitalidad. El plan de estudios se estructura en ocho semestres y consta de 56 cursos.</p> |
| Diplomados | <p>Administración y Gestión del Restaurante Muestra los puntos clave en la administración y gestión del restaurante, como los procesos administrativos, la organización del capital humano, el control de costos y gastos, el servicio de las bebidas y la calidad total en la operación, con el fin de efficientizar y optimizar recursos tanto económicos como humanos.</p> <p>Formación del Sommelier El diplomado atiende las necesidades de las personas interesadas en esta especialidad que desean adquirir conocimientos específicos del tema. Durante el diplomado, por medio de la cata del vino se utilizan distintas técnicas de evaluación y el vocabulario apropiado para describirlo. Siendo así que, por medio de ésta ciencia, conocerá el origen del vino, las características de la vid y su ciclo vegetativo; las condiciones climatológicas y geológicas propicias para el cultivo de las distintas variedades de uva; los procesos de elaboración, así como la crianza y añejamiento del vino y las denominaciones de origen del mundo vitivinícola.</p> <p>Habilidades para la Formación del Chef A través de un formato práctico y vivencial, este diplomado ofrece al participante herramientas y técnicas culinarias que le facilitarán una administración eficaz de sus recursos, tanto humanos como económicos, para emprender un negocio propio de alimentos y bebidas.</p> <p>Organización de Eventos Este diplomado está diseñado para dotar a los participantes de las habilidades para poder crear y/o administrar una “empresa” que se dedique al desarrollo de eventos, a través de habilidades extraordinarias en cuanto a la organización de los mismos.</p> |
| Diplomados | <p>Planeación y Desarrollo de Banquetes Ofrece las herramientas teóricas y prácticas necesarias para diseñar y planear un negocio de banquetes o actualizar el propio y profesionalizarlo. El participante tendrá la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos, así como planear, organizar, dirigir y controlar un banquete.</p> <p>Panadería, Pastelería y Chocolatería: El alumno logrará el desarrollo de productos semi-industriales y de sus habilidades gestuales para efectuar tal objetivo. Para esto se empleará un recetario que contienen las técnicas a emplear reforzada por una explicación de las reacciones de los ingredientes y la demostración por parte del chef de las técnicas a emplear para la comprobación de cada una de las recetas contempladas.</p> |
| Cursos cortos | Cocina Mexicana Regional. Cocina del Centro |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>Programa que ayudará al participante a conocer e identificar las técnicas propias de la elaboración de los platillos más tradicionales de la cocina mexicana de acuerdo a las distintas regiones geográficas y culinarias de nuestro país.</p> <p>El Vino Educa los Sentidos</p> <p>Los procedimientos a seguir para el curso el vino y los sentidos es proporcionar las herramientas y técnicas necesarias para que el participante sepa analizar distintos tipos de vinos, variedades de uvas y procedencias. De tal manera, pueda desarrollarse con confianza y seguridad en la cata de vinos por medio del análisis sensorial. Así mismo, aprender a crear sinergias al armonizar el vino con los platos, y por tanto realizar con acierto un maridaje perfecto.</p> |
| Ayuda financiera | <p>La universidad cuenta con un programa de becas y/o financiamiento educativo como una forma de apoyo para sus estudiantes, especialmente a los que demuestran excelencia académica e insuficiencia económica que cumplan también con otros requisitos de orden académico.</p> |

Universidad Autónoma del Estado de México - UAEM

Ave. Instituto Literario No. 100, Col. Centro C.P. 50000

Toluca, Estado de México, México

Tel.: (722) 215 1333 / 214 0220

E-mail: delfos311@yahoo.com.mx

Página Web: <http://www.uaemex.mx/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad Autónoma del Estado, desde su fundación, genera, estudia, preserva, transmite y extiende el conocimiento universal, estando en todo tiempo y circunstancia al servicio de la sociedad. Abraza el compromiso de formar personas éticas, involucradas proactivamente en la construcción de la paz, la defensa de los y mejores formas de existencia y convivencia humana, que promueven el desarrollo sustentable, lo mismo que una conciencia universal, humanista, nacional, libre, justa y democrática.</p> |
| Licenciaturas | <p>Gastronomía</p> <p>El egresado de la licenciatura en gastronomía contribuirá al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, a través del aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura gastronómica nacional e internacional, del fomento de la investigación, del conocimiento y la aplicación de nuevas tecnologías.</p> <p>El plan de estudios se estructura por áreas: administración (14 cursos), idiomas (4 cursos de inglés y 4 cursos de francés), metodología (4 cursos), patrimonio (5 cursos), producción en alimentos y bebidas (22 cursos), tecnología (14 cursos) y turismo (4 cursos). La Estancia Profesional (EP) se realiza en función de la línea de acentuación que el alumno elija.</p> |
| | <p>Turismo</p> <p>Esta carrera encamina a la formación profesional que permita aprovechar el patrimonio turístico, detectar necesidades, gustos y preferencias de las corrientes turísticas y comunidades receptoras a fin de promover productos y servicios turísticos competitivos; ofrecer nuevas alternativas en la utilización del tiempo libre, la incorporación de estrategias innovadoras para la prestación de un servicio de calidad incorporando habilidades en el dominio del idioma inglés, instrumentar</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>acciones que permitan el diseño, ejecución y evaluación de programas y proyectos tendientes al fortalecimiento de la actividad turística.</p> <p>El plan de estudios se estructura por áreas: administración (12 cursos), idiomas (5 cursos de inglés), metodología (8 cursos), patrimonio (15 cursos), servicio (9 cursos) y turismo (17 cursos). El proyecto de desarrollo profesional (PDP) se realiza en función de la línea de acentuación que el alumno elija.</p> |
| Requisitos de admisión | <p>La Universidad ofrece las siguientes becas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beca Juan Josafat Pichardo • Beca Apoyo complementario a la movilidad académica |

Universidad Tecnológica de Cancún

Carretera Cancún, Km.11.5, S.M. 299, Manzana 5, Lote 1

Cancún, Quintana Roo,

México, C.P. 77565

Tel.: 01-998-881-1900

E-mail: argarcia@utcancun.edu.mx

Página Web: <http://utcancun.edu.mx/>

| | |
|--|--|
| Información General | <p>Institución de educación superior fundada en 1999, cuya misión es formar profesionistas a nivel superior mediante un modelo educativo integral, con una visión global, programas de calidad y competencias para incorporarse al sector productivo. La UT Cancún es la primera universidad del Estado de Quintana Roo en haber obtenido la certificación de calidad ISO 9001:2000 en mayo 2003 con el registro 37829.</p> <p>Cuenta con el Reconocimiento a la Excelencia por parte de la SEP y el 100% de los programas educativos están acreditados ante los Comités Interinstitucionales de Evaluación de la Educación Superior (CIEES).</p> |
| Licenciaturas | <p>Gestión y Desarrollo Turístico</p> <p>El egresado de la carrera será un profesional capaz de dirigir empresas y organismos turísticos a través del diseño de estrategias y procesos, optimizando los recursos para el logro de los objetivos organizacionales. Además, será capaz de desarrollar proyectos turísticos dentro del marco de la sustentabilidad, impulsando el trabajo en redes sociales a partir de las características y necesidades de la región para contribuir a su crecimiento integral. Puede especializarse en Hotelería o Desarrollo de Productos Alternativos.</p> <p>Gastronomía</p> <p>Esta carrera se basa en la formación de profesionales para la planeación, producción, administración, operación y servicio de centros gastronómicos en la actividad turística. El programa tiene una duración de 3 años y ocho meses, consta de 59 cursos divididos once cuatrimestres; en el sexto y onceavo cuatrimestre se realiza una estadía en el sector productivo</p> |
| Técnico Superior Universitarios | <p>Turismo, Área Hotelería: El egresado será capaz de planear, diseñar, administrar y operar empresas de hospedaje y servicios para elevar la productividad en el sector. El plan de estudios tiene una duración de dos años y consiste en 41 cursos divididos en cinco cuatrimestres. Durante el sexto cuatrimestre se realiza una estadía en el sector productivo</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>Gastronomía: Esta carrera se basa en la formación de profesionales para la planeación, producción, administración, operación y servicio de centros gastronómicos en la actividad turística; tiene una duración de 2 años y el plan de estudios se estructura en 38 cursos divididos en 5 cuatrimestres. El sexto cuatrimestre se realiza una estadía en el sector productivo.</p> <p>Desarrollo de productos alternativos: Durante el TSU se forman valores y actitudes proactivas de excelencia personal, social y organizacional, en armonía con el medio ambiente. El plan de estudios dura 2 años, consiste en 38 cursos divididos en cinco cuatrimestres. Durante el sexto cuatrimestre se realiza una estad</p> | |
| Ayuda financiera | <p>En la Universidad se ofrecen las siguientes becas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Becas Municipales ▪ Becas Académicas ▪ Beca de Desempeño Académico ▪ Becas CONACYT para madres solteras ▪ Becas económicas y de excelencia ▪ Beca Deportiva y/o Cultural | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beca de Apoyo Socio-Económico ▪ Beca MEXPROCTEC ▪ Beca Transporte ▪ Beca Educación Superior ▪ Beca Manutención ▪ Sistema único de beneficiarios de educación superior |
| Proceso y requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar examen de admisión. Pago de inscripción al examen de admisión (PM\$450.00). ▪ Copia tamaño carta del acta de nacimiento ▪ Copia tamaño carta de la CURP ▪ Copia tamaño carta de comprobante de domicilio no mayor a 3 meses de antigüedad (luz, agua, predial, teléfono, etc.) ▪ Dos fotografías tamaño infantil, blanco y negro, no instantáneas. ▪ Comprobante de pago de derecho a examen ▪ Original y copia de constancia de estudios o certificado de bachillerato (o su equivalente). | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original del certificado de secundaria. <p>Para las licenciaturas adicionalmente a los requisitos del TSU se debe agregar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original del certificado de estudios de TSU ▪ Original del título profesional de TSU ▪ Original de la Cédula Profesional de TSU (para su escaneo) ▪ En caso de tener, copia de la hoja rosa o carnet del IMSS, copia del carnet del ISSTE o alta al Seguro Popular. ▪ Original o copia tamaño carta del resultado de EGETSU o haber sido aceptado mediante la aprobación del examen de admisión respectivo. |
| Costos | Inscripción al Nivel TSU PM\$1,650.00. Inscripción al Nivel Licenciatura PM\$2,150.00. | |

Universidad del Caribe

SM.78, Manzana. 1, Lote 1, Esquina Fraccionamiento Tabachines

Cancún, Quintana Roo, México

Tel.: 01998-881-4400

E-mail: mbeltran@ucaribe.edu.mx

Página Web: <http://ww2.unicaribe.edu.mx/>

Información General

Es una institución de educación superior que tiene como misión formar integralmente profesionales con conocimientos, habilidades, competencias y valores socialmente significativos, que los posicionen competitivamente en su entorno;

| | |
|-------------------------------|---|
| | capaces de aplicar el conocimiento y la cultura para el desarrollo humano. Realizar investigación institucional y extensión universitaria relevantes, para contribuir al progreso social, económico y cultural del Estado y del país. |
| Licenciaturas | <p>Turismo Sustentable y Gestión Hotelera</p> <p>El objetivo de la carrera es formar profesionistas con los elementos teóricos, metodológicos y técnicos que le permitan desempeñarse con eficacia y eficiencia en la administración, dirección y planeación; en empresas, organizaciones e instituciones dedicadas a la promoción y prestación de servicios turísticos así como en organismos públicos de gestión turística con capacidad para proponer alternativas que mejoren la actividad turística regional y local, así como la calidad de vida, con respeto a la conservación de los recursos naturales, históricos, culturales y de identidad nacional; adquiriendo una preespecialidad en planeación y desarrollo turístico, turismo alternativo y de salud u hotelería.</p> |
| | <p>Gastronomía</p> <p>El objetivo de la carrera es formar, de manera integral, profesionales de alto nivel con sólidos valores humanos, con amplios conocimientos culturales, de gestión financiera, de salud y nuevas tecnologías, con habilidades técnicas culinarias que les permitan desarrollar, bajo estándares de calidad internacional y sustentabilidad, actividades de dirección, planeación, producción y servicio en todos los ámbitos de la industria gastronómica.</p> |
| Diplomados | <p>Cocina Internacional</p> <p>Diplomado de modalidad presencial, dividido en 6 módulos de un total de 96 horas. Las técnicas culinarias a impartir son: Cocina mexicana, española, francesa, italiana, oriental, panadería y repostería.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Solicitud, pago y llenado de ficha de admisión ▪ Original de la ficha de depósito bancaria (anotar al reverso nombre completo) ▪ Copia del acta de nacimiento ▪ Copia de identificación con fotografía ▪ Copia de certificado de bachillerato u original de constancia de estudios con calificaciones hasta el 5to semestre y que acredite que estudias el 6to semestre ▪ Si estudias preparatoria abierta. Original de comprobante que indique mínimo 30 asignaturas acreditadas. ▪ En caso de tener estudios en el extranjero, copia de revalidación de nivel medio superior emitida por la SEyC y copia de pasaporte. ▪ Otros requisitos específicos de las carreras |
| Ayuda financiera | La universidad cuenta con un programa de becas para la educación superior (becas de excelencia, becas de servicio social, becas de vinculación y becas de titulación), además de becas de manutención Quintana Roo. |

Universidad del Valle de México, Campus Lomas Verdes

Paseo de las Aves No. 1 San Mateo Nopala

C.P. 53220, Naucalpan de Juárez

Estado de México, México

Tel.: +5238-7300

E-mail: uvmlomasverdes.mx@conpeht.com

Página Web: <http://www.lomasverdes.uvmnet.edu/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La UVM es la única universidad en México que pone en tus manos el conocimiento internacional, por eso ofrece la experiencia educativa de más de 50 universidades alrededor del mundo; planes de estudio con una visión global que responden a las necesidades del mercado laboral; reconocimiento como Institución de Alta Calidad Académica otorgado por la Secretaría de Educación Pública (SEP); y, atractivos planes de becas para apoyar el inicio o la continuidad de tu carrera. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas Esta licenciatura brinda una educación con alto contenido práctico y orientación internacional, lo que permite acceder a certificados y a un doble título. |
| | Negocios Gastronómicos UVM es la única universidad que imparte esta carrera en México. Tiene materias en línea dictadas por expertos de universidades del Grupo Laureate y se puede acceder a certificaciones y un doble título en Gestión Empresarial por la Universidad Europea. |
| | Licenciatura Internacional en Administración de Empresas de Hospitalidad, Gastronómicas y Turísticas Esta Licenciatura de UVM tiene un alto contenido internacional, ya que comprende asignaturas diseñadas por Glion Institute of Higher Education de Suiza, una de las tres mejores escuelas de hospitalidad en el mundo. |
| | Licenciatura Internacional en Gastronomía Diseñada en conjunto con Kendall College -una de las instituciones de enseñanza en Gastronomía más importantes en los Estados Unidos- el programa de estudio de esta licenciatura te ofrece certificaciones, doble titulación y una visión de negocios. |
| | Licenciatura Internacional en Administración de Empresas de la Hospitalidad Esta licenciatura tiene un alto contenido internacional, ya que comprende asignaturas diseñadas por Glion Institute of Higher Education de Suiza, una de las tres mejores escuelas de hospitalidad en el mundo. |
| Maestrías | Administración de Negocios con Orientación en Hospitalidad Esta Maestría te brinda los conocimientos, las habilidades y las competencias para gestionar eficazmente los recursos materiales, humanos y financieros de empresas y proyectos relacionados con la hospitalidad. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ■ Presentar los exámenes de conocimientos generales y ubicación del idioma inglés. ■ Dictamen de admisión. ■ Realizar el pago de inscripción. ■ Asistir al curso de inducción. ■ Entregar los documentos oficiales: historial académico, certificado de estudios anteriores, 6 fotografías tamaño infantil blanco y negro, CURP, Acta de Nacimiento. |

| | |
|-------------------------|---|
| Ayuda financiera | <p>La Universidad ofrece la siguiente ayuda financiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descuento en inscripción o en parcialidades • Beca Convenio • Plan Hermanos • Becas Académicas • Becas Deportivas |
|-------------------------|---|

Centro de Estudios Superiores de San Ángel, CESSA

Morelos No. 7, Col. Tizapan San Ángel

C.P. 01090 Ciudad de México,

México

Tel.: 52-55-8503-8810

E-mail: rga@cessa.edu.mx

Página Web: <http://www.cessa.edu.mx/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | La misión de CESSA es formar profesionistas líderes intelectual, ética y técnicamente preparados para la planeación, dirección, administración y operación de los negocios relacionados con la Industria de la Hospitalidad, en el ámbito internacional |
| Licenciaturas | <p>Administración Hotelera</p> <p>El egresado de esta carrera es un emprendedor, con conocimientos y habilidades para planear, operar, administrar y dirigir negocios relacionados con la Industria de la Hospitalidad, así como otras empresas de servicio. Se puede optar únicamente al Profesional Asociado en Administración Hotelera.</p> |
| | <p>Administración de Restaurantes</p> <p>El egresado de esta carrera cuenta con mentalidad emprendedora y posee los conocimientos y habilidades para ser un líder que conjuga la operación y administración de cualquier empresa de alimentos y bebidas. Se puede optar únicamente al Profesional Asociado en Administración de Restaurantes.</p> |
| | <p>Gastronomía y Ciencias de los Alimentos</p> <p>El egresado de esta carrera posee conocimientos, habilidades y competencias para expresar su creatividad culinaria al desarrollar nuevas recetas o fórmulas, ya sea en establecimientos de alto nivel de servicio, en la Industria de Alimentos o en servicios de alimentación a gran escala, considerando siempre las necesidades nutricionales del ser humano.</p> |
| Maestrías | <p>Desarrollo de Negocios y Dirección de Empresas Turísticas</p> <p>Los participantes serán capaces de desarrollar proyectos y dirigir con éxito empresas turísticas en un entorno global y competitivo, combinando el conocimiento y el análisis con la investigación aplicada de las prácticas contemporáneas en la industria turística.</p> |
| | <p>Administración del vino: Esta maestría provee los conocimientos necesarios para que los participantes desarrollen sus técnicas de administración mientras incrementan sus conocimientos acerca de la cultura del vino. Todo esto con el objetivo de que se mejoren sus capacidades competitivas, gerenciales y estratégicas en el mercado.</p> |
| Diplomados | <p>Los Vinos del Mundo: Busca aumentar la cultura del vino brindando conocimientos profesionales integrales en el ámbito de la geografía vitivinícola de las principales regiones productoras de vino del mundo.</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Turismo de Reuniones: Los participantes serán capaces de operar y organizar convenciones, congresos, viajes de incentivo y eventos en general, fundamentados en la metodología del proceso administrativo.</p> <p>Administración de Restaurantes: Los participantes serán capaces de administrar negocios de alimentos y bebidas a través del análisis y conocimientos de los elementos que inciden en la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas.</p> <p>Alimentación Masiva: Los participantes serán capaces de operar y administrar establecimientos de alimentación en volumen, como son comedores industriales, cafeterías, hospitales, fábricas, constructoras, locaciones, comisariatos, reclusorios, fuerzas armadas, plataformas petroleras, campamentos recreativos, tiendas de autoservicio, entre otros; mediante el análisis de los elementos que inciden en la operación de este tipo de establecimientos con sólidos conocimientos técnicos y manejo de habilidades específicas de este ramo.</p> <p>El Negocio del Banquete: Los participantes serán capaces de aplicar las estrategias necesarias para llevar a cabo un banquete con éxito, con una visión de la planeación, operación y administración de este tipo de eventos, con la finalidad de hacer de ellos un negocio redituable.</p> <p>Cocina Profesional I y II: El objetivo del diplomado es formar a los amantes de la cocina con conocimientos y habilidades para conjugar la creatividad culinaria con la elaboración profesional de alimentos y tendencias vanguardistas.</p> <p>Cultura y Apreciación del Vino: El diplomado busca aumentar la cultura del vino brindando conocimientos profesionales integrales en el ámbito de la enología, viticultura y geografía vitivinícola.</p> <p>Gastronomía para el Bienestar: El diplomado tiene como objetivo diseñar platillos y menús (planes de alimentación) saludables para personas en todo tipo de situaciones</p> <p>Alta Dirección de Empresas Turísticas: Los participantes serán capaces de dirigir con éxito empresas turísticas en un entorno global y competitivo, combinando el conocimiento y el análisis con la investigación aplicada de las prácticas contemporáneas en la industria turística.</p> <p>Desarrollo de Negocios Turísticos: Los participantes serán capaces de desarrollar proyectos turísticos en un entorno global y competitivo, combinando el conocimiento y el análisis con la investigación aplicada de las prácticas contemporáneas en la industria turística.</p> <p>Repostería y Pastelería: El alumno aplicará el correcto manejo del fondant y elaborará decoraciones adecuadas y profesionales.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ■ Llenar la solicitud de admisión y entregarla en la universidad junto con el resto de la documentación: <ul style="list-style-type: none"> ○ Copia del acta de nacimiento o de documento migratorio oficial vigente. ○ Copia del certificado de preparatoria o constancia de estudios con promedio global (mínimo 7.5) de los dos años anteriores y promedio actual de 6to. ○ En caso de haber realizado estudios universitarios, el historial de lo cursado y una constancia en la que se indique que no tiene adeudos económicos. ○ Identificación personal ■ Pagar el Examen ■ Presentar el Examen de Admisión <ul style="list-style-type: none"> ○ College Board |

| | |
|----------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Psicométrico ○ Comprobante de nivel de Inglés ■ Ensayo que responda las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ○ ¿Cómo elegiste a CESSA y por qué crees que te preparará mejor para tu futura carrera de la industria hospitalidad? ○ ¿Qué crees que es necesario para tener éxito como estudiante y en la industria de la hospitalidad? ○ ¿Qué te atrae de la industria de la hospitalidad y cómo puede CESSA ayudarte a alcanzar tus objetivos? ■ Sostener una Entrevista |
| Valor de los cursos | <p>Examen de admisión: PM\$1,300.00</p> <p>Costo total por semestre de la Licenciatura en Admón. Hotelera y la Licenciatura en Admón. De Restaurantes: PM\$105,100.00 más la cuota de primer ingreso de PM\$8,100.00</p> <p>Costo total por semestre de la Licenciatura en Gastronomía y Ciencias de los Alimentos: PM\$107,940.00 más la cuota de primer ingreso de PM\$8,100.00</p> |
| Ayuda financiera | Cuentan con el programa CESSA-ENNTI que es un plan de pagos que permite el acceso a la educación superior en CESSA Universidad, pagando mensualmente una cantidad mucho menor a la colegiatura regular y el resto a largo plazo una vez concluidos los estudios. |

Colegio Gastronómico Internacional

López Castilla. No. 1854. Colonia Americana

C.P. 44160

Guadalajara, Jalisco

México

Tel.: 36300794/95

E-mail: juanitamayo@hotmail.com

Página Web: <http://www.colegiogastronomico.com/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | El Colegio Gastronómico Internacional tiene como objetivo contribuir en la formación de profesionales en la presentación del servicio gastronómico nacional e internacional. Es la primera universidad en Guadalajara en impartir la Licenciatura en Gastronomía-Chef. |
| Licenciaturas | Gastronomía – Chef: Con esta licenciatura, se pretende capacitar al alumno para integrarse a la oferta laboral de alta calidad en todo lo que implica el servicio gastronómico en hoteles, restaurantes y empresas o bien como empresario a través de su propio negocio. Duración: 3 años. Plan de estudios: Cuatrimestral |
| Carreras Técnicas | Master Chef en Gastronomía Internacional |
| | Master Chef en Repostería Internacional |
| | Master Chef en Panadería Internacional |
| Diplomados | Coctelería Internacional |
| | Cocina Mexicana |
| Posgrados | Posgrado Especialidad en Cocina Mexicana: Esta especialidad está centrada en rescatar la tradición gastronómica de México y promover la nueva cocina con identidad y fuerza en el país, convirtiéndola en un producto turístico sólido capaz de ser exportado a mercados internacionales. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llenar solicitud de inscripción. ▪ Carta en donde manifieste sus deseos de estudiar la Licenciatura en Gastronomía-Chef y las razones que lo motivan, firmada por el aspirante y por sus padres o tutores si es menor de 21 años. ▪ Certificado de secundaria (Original y 3 copias). ▪ Certificado de bachillerato (Original y 3 copias). ▪ Acta de nacimiento (Original y 3 copias). ▪ CURP (3 copias). ▪ Certificado Médico (que especifique tipo de sangre, emitido por una institución pública). ▪ Fotografías de estudio tamaño infantil |
|-------------------------------|--|

Escuela Internacional de turismo –EIT / Universidad UNIPRO

<http://www.unipro.edu.mx>

Amores 314 (entre Romero de Terreros y Luz Saviñón)
Colonia Del Valle, C.P. 03100
México, D. F.
Tel.: 52 (55) 5687-2111
Fax: 52 (55) 5669-0522
ciudademexico@unipro.edu.mx

Paseo de los Insurgentes 1403
Colonia Jardines del Moral
CP. 37306
Leon, Guanajuato
Telefax: 52 (477) 717-4842
Email: leon@unipro.edu.mx

Paseo Tollocan 303 Esquina Pino Suárez
Colonia Altamirano
C.P. 50130 Toluca, Estado de México
Telefax: 52 (722) 212-5521
Email: toluca@unipro.edu.mx

| | |
|-----------------------------------|--|
| Información General | <p>Escuela Internacional de Turismo (EIT) y Universidad Internacional de Profesiones (UNIPRO) son instituciones innovadoras y vanguardistas que forman líderes y profesionales en el ámbito académico, aptos para administrar y operar áreas turísticas, gastronómicas y del mundo de la moda. Mediante la formación de profesionales de alto nivel académico con sólida formación humanística y tecnológica, en los niveles medio superior, superior de posgrado. La generación y difusión de conocimientos y tecnologías; así como la presentación de servicios, en un contexto de competencia, sustentabilidad y equidad social. Con la filosofía de excelencia se integran al desarrollo nacional e internacional, comprometidos con el progreso y bienestar humano.</p> |
| Bachilleratos tecnológicos | <p>Análisis Tecnología de Alimentos La carrera cuenta con el registro de la Dirección General de Profesiones. Se divide en 6 semestres de 57 cursos. El horario de clases de lunes a viernes de 7AM a 3.30PM.</p> <p>Turismo La carrera cuenta con el registro de la Dirección General de Profesiones. Consta de 56 cursos divididos en 6 semestres. El horario de clases de lunes a viernes de 7AM a 3.30PM.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Empresas Turísticas El objetivo de la carrera es formar profesionales que demanda el sector turístico del país con los conocimientos y habilidades requeridas para la administración y control de empresas de hospedaje, alimentos, bebidas, aerolíneas y promoción del patrimonio turístico con una gran vocación del servicio en beneficio del turista nacional y extranjero.</p> |

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p>Cuenta con el reconocimiento de validez oficial de estudios de la Secretaría de Educación Pública. El programa consta de 50 cursos divididos en 8 semestres. Existen dos modalidades: horario matutino (de 7:00 AM a 3:30 PM) y horario vespertino (de 4:00 a 9:00 PM). Ambos de lunes a viernes. No hay clases en horario sabatino.</p> <p>Administración de Spa El objetivo es formar nuevas generaciones de profesionistas líderes en el manejo administrativo y operativo del Spa, aplicando diferentes terapias alternativas para lograr el equilibrio del cuerpo humano, apoyados con tecnologías actuales, valores, principios, ética, responsabilidad y vocación de servicio que demanda el país. La carrera cuenta con el reconocimiento de validez oficial de estudios de la SEP, consta de 57 cursos divididos en 8 semestres. Existen dos modalidades: horario matutino (de 7:00 AM a 3:30 PM) y horario vespertino (de 4:00 a 9:00 PM). Ambos de lunes a viernes. No hay clases en horario sabatino.</p> <p>Gastronomía Tiene por objetivo formar nuevas generaciones de profesionistas líderes en el manejo administrativo y operacional en la preparación de alimentos y bebidas, utilizando los conocimientos, técnicas y procedimientos de punta, apoyados con tecnologías actuales, valores, principios, ética, responsabilidad y vocación de servicio que demanda el país. La carrera cuenta con el reconocimiento de validez oficial de estudios de la SEP. El programa de estudios se divide en 8 semestres de 57 cursos. Existen dos modalidades: horario matutino (de 7:00 AM a 3:30 PM) y horario vespertino (de 4:00 a 9:00 PM). Ambos de lunes a viernes. No hay clases en horario sabatino.</p> |
| Requisitos de Admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Examen de admisión ▪ Certificado de secundaria o equivalente en original y dos copias ▪ Acta de nacimiento en original y dos copias ▪ Copia de identificación oficial y CURP (si aplica) ▪ Copia de comprobante de domicilio ▪ 6 fotografías tamaño infantil en blanco y negro (papel mate sin retoque) ▪ En el caso de la licenciatura, adicionalmente a los requisitos anteriores, el certificado de bachillerato o equivalente en original y dos copias. |
| Planes de financiamiento | Cuentan con promociones de descuento y convenios con empresas privadas, dependencias de gobierno y con escuelas públicas y privadas para otorgar becas específicas. |

Instituto de Estudios Superiores en Turismo –IESTUR

Privada del Lago No. 38

Colonia Américas Unidas, Delegación Benito Juárez

México, D. F.; C.P. 03610

E-mail:

Página Web: <http://www.iestur.edu.mx/>

Información General

IESTUR es una institución educativa especializada en turismo y gastronomía. Cuenta con experiencia de más de 30 años formando profesionistas ampliamente competitivos.

| | | | |
|---------------------------------|---|---------------------|-----------------------|
| | La misión de IESTUR es formar profesionales en el campo turístico y gastronómico que respondan a las necesidades surgidas de la sociedad globalizadora, con la finalidad de: desarrollar habilidades y destrezas, asumir actitudes proactivas y adquirir conocimientos para incorporarse productivamente al desarrollo nacional e internacional, contando con la guía de personal especializado, planes y programas de estudio de calidad y una infraestructura adecuada. | | |
| Diplomados | Guías especializados (de turistas) Este servicio educativo tiene el objetivo de brindar la oportunidad de desarrollar habilidades, destrezas y conocimientos, en el ámbito de la conducción de grupos, enfocado a la Ciudad de México, importante destino turístico que cuenta con un eminente patrimonio histórico, cultural, turístico y gastronómico. Aprobada según oficio SECTUR ICTur/DG172/2015. Consta de 5 módulos: naturaleza y función del guía de turistas, patrimonio cultural y herencia artística mexicana, geografía turística de la Ciudad de México, relaciones humanas y problemas comunes de los turistas, planificación del servicio, conducción y animación de grupos turísticos. Tiene una duración de 250 horas de teoría y 75 horas de práctica. Se imparte en horario matutino (7:00 a 15:00 horas) y vespertino (14:00 a 22:00 horas) los días lunes y miércoles o sábado y domingo. | | |
| | Gastronomía Es un programa práctico especializado, dirigido a personas interesadas en adquirir conocimientos y habilidades de preparación de alimentos y bebidas, así como en servicio a comensales para incorporarse eficientemente al sector productivo en un año. El diplomado consta de tres módulos de 15 cursos divididos en tres cuatrimestres. Existen dos horarios disponibles: matutino (07:00 a 12:30 horas) y vespertino (16:00 a 21:30 horas), ambos de lunes a viernes. | | |
| Talleres Sabatinos | Se imparten diferentes cursos de cocina en horario de 09:00 a 14:00 horas. Tienen una duración de 20 horas en total (4 sábados cada uno). La inversión es de PM\$1,900.00 cada uno y el costo incluye materia prima, uso de equipo, mandil, red para cabello, anual de recetas y diploma. | | |
| | American grill | Alta repostería | Apreciación del vino |
| | Coctelera básica | Chocolatería | Cocina oriental |
| | Canapés | Fondant | Cocina española |
| | Pasteles para toda ocasión | Coctelera molecular | Pasteles y confitería |
| | Pastelería | Preparación de café | Galletería |
| Talleres de clase única | Estos se imparten el último viernes de cada mes. Tienen una duración de 5 horas y el programa es variado. Tienen un costo de PM\$450 que incluye materia prima, uso del equipo, mandil, red para cabello, manual de recetas y diploma. Se imparten el horario de 09:00 a 14:00 horas. | | |
| Bachillerato tecnológico | Turismo (bachillerato tradicional – 3 años) Está conformado por seis módulos semestrales a cursarse en tres años. El egresado tiene la oportunidad de obtener el Certificado de Bachillerato y además el Título y la Cédula Profesional de Técnico en Turismo, por lo tanto, podrá incorporarse al mercado laboral o ingresar a cualquier carrera universitaria mediante la acreditación del examen de ingreso en instituciones públicas o privadas, ya que es un bachillerato de tronco común. | | |

| | |
|--------------|--|
| | <p>Turismo (bachillerato intensivo – 2 años)</p> <p>Está conformado por módulos cuatrimestrales a cursarse en dos años. El egresado tiene la oportunidad de obtener el Certificado de Bachillerato y además el Título y la Cédula de Profesional de Técnico en Turismo, por lo tanto, podrá incorporarse al mercado laboral o ingresar a cualquier carrera universitaria mediante la acreditación del examen de ingreso en instituciones públicas o privadas, ya que es un bachillerato de tronco común. Existen dos horarios: matutino (07:00 a 13:30 horas de lunes a viernes) y vespertino (16:00 a 20:30 horas de lunes a viernes)</p> |
| Licenciatura | <p>Gastronomía</p> <p>Está diseñada para que el alumno cuente con una formación integral, al desarrollar habilidades y destrezas mediante la práctica constante en la producción y servicio de alimentos y bebidas, así mismo se le proporcionan elementos teóricos y conceptuales que le permiten contar con un marco de referencia para la toma de decisiones en la planeación, diseño, gestión y administración de empresas de servicios gastronómicos. La carrera está conformada por nueve cuatrimestres a cursarse en tres años y consta de 72 cursos. Se ofrece en horario matutino (7:00 a 12:30 horas) y vespertino (16:00 a 21:30 horas) de lunes a viernes y en turno mixto lunes a viernes de 18:00 a 21:30 horas y sábado de 7:00 a 15:00 horas.</p> |
| | <p>Turismo</p> <p>El objetivo fundamental es formar profesionales capaces de promover el desarrollo turístico a través de la creación, administración y operación de empresas de servicios de hospedaje, agencia de viajes, líneas de transportación, así como de alimentos y bebidas.</p> <p>La duración de la carrera es de tres años, divididos en 66 cursos en nueve cuatrimestres. Se ofrece en horario matutino (7:00 a 12:30 horas) y vespertino (16:00 a 21:30 horas) de lunes a viernes y en turno mixto lunes a viernes de 18:00 a 21:30 horas y sábado de 7:00 a 15:00 horas.</p> |
| Maestrías | <p>Gastronomía</p> <p>El objetivo del plan de estudios es formar posgraduados capaces de planear, crear y administrar empresas gastronómicas que ofrezcan a los comensales productos y servicio de calidad, así como desarrollar investigadores y docentes, ofrecer asesoría y consultoría a organismos públicos y privados que presten servicio tanto de alimentos como de bebidas.</p> <p>La maestría tiene una duración de seis ciclos a cursarse en dos años y consta de 18 cursos. Existen dos horarios a elección. OPCIÓN 1: sábados de 07:00 a 13:00 horas y OPCIÓN 2: lunes y miércoles de 18:00 a 21:00 horas.</p> |
| | <p>Planeación y desarrollo turístico</p> <p>El objetivo del plan de estudios es formar investigadores competentes para elaborar propuestas metodológicas para el desarrollo turístico, aplicando técnicas de dirección y liderazgo; así mismo establecer diagnósticos para generar proyectos de inversión que promuevan la diversificación de la oferta de servicios en un marco de respeto al patrimonio turístico.</p> <p>La maestría tiene una duración de seis ciclos a cursarse en dos años y consta de 18 cursos. Existen dos horarios a elección. OPCIÓN 1: sábados de 07:00 a 13:00 horas y OPCIÓN 2: lunes y miércoles de 18:00 a 21:00 horas.</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| Requisitos de ingreso | <ul style="list-style-type: none"> Acta de Nacimiento. CURP. Certificado de Secundaria. Certificado médico (IMSS, ISSSTE, SS). Seis fotografías (infantil, color). <p>En el caso de las maestrías, adicionales a los requisitos anteriores:</p> <ul style="list-style-type: none"> Título de licenciatura o haber cubierto el total de créditos cuando se curse como opción de titulación. Certificado de estudios de licenciatura (promedio mínimo de 8.0) Curriculum Vitae Carta de exposición de motivos Proyecto de investigación Acreditación del idioma inglés (comprensión) Solicitud de ingreso Entrevista con el Comité de Posgrado |
|------------------------------|---|

Universidad de Gastronomía y Hotelería

Escuela Superior de Turismo Roberto Cañedo Martínez

Avenida 9 Ponente 911

Colonia Centro

Puebla, Puebla

Teléfono 52 (222) 232-5035

E-mail: admisiones@est.edu.mx

Página Web: <http://est.edu.mx/>

| | |
|-----------------------------|--|
| Información General | <p>Es una Escuela de Educación Superior con 34 años de experiencia ofreciendo educación de calidad en el sector turístico.</p> <p>Tiene por política de calidad, ofrecer servicios educativos que superen las expectativas de los estudiantes y la sociedad a través de la mejora continua y la optimización de recursos.</p> |
| Profesional asociado | <p>Artes Gastronómicas</p> <p>Este programa está dirigido a quienes laboran en establecimientos de producción de alimentos y bebidas. Se enfoca en formar habilidades de atención y operación de las funciones, sistemas, procesos y procedimientos del servicio de alimentos; destrezas para el dominio de las técnicas de manejo, preparación y presentación de los alimentos.</p> |
| Licenciaturas | <p>Artes Gastronómicas</p> <p>El objetivo es formar profesionales éticos, creativos, metodológicos, prácticos y dotarlos de los conocimientos, habilidades y actitudes necesarios para administrar, operar y ejecutar actividades gastronómicas. El programa de estudios consta de 8 cuatrimestres de 33 cursos.</p> <p>Hotelería y Gastronomía</p> <p>La licenciatura promueve aptitudes para realizar actividades operativas para la elaboración servicio y atención de empresas de hospedaje y alimentos y bebidas; así como forma los conocimientos para supervisar, producir, operar y proponer áreas funcionales de procesos, procedimientos; supervisar costos y procesos de control, conservación y manipulación higiénica de alimentos y bebidas.</p> |

Escuela Superior de Turismo – EST del Instituto Politécnico Nacional –IPN

Avenida Miguel Bernard 39

Residencial La Escalera, Gustavo A Madero 07630

Ciudad de México, D. F.

Teléfono 52 (55) 5729-6000 Ext. 55765

E-mail: est@ipn.mxPágina Web: <http://www.est.ipn.mx/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | <p>La Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional es la Institución pública líder en Educación Turística a nivel Superior y de Posgrado, dedicada a generar, aplicar y transmitir el conocimiento; fomentar y difundir la investigación turística; realizar actividades de extensión y difusión de la cultura, así como formar y actualizar profesionales con alta calidad.</p> <p>La EST de IPN está en el proceso de recertificación para renovar la Certificación TedQual de la OMT. Está acreditada por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A. C. (CONAET). Asimismo, tiene la certificación ISO 9001:2008 para los procesos académicos-administrativos (vigencia julio 2015) y el Dictamen aprobatorio de la permanencia en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad en la Maestría en Administración e Innovación del Turismo por parte del CONACYT (vigencia diciembre 2015).</p> |
| Licenciaturas | <p>Licenciatura en Turismo (modalidad escolarizada)</p> <p>Su objetivo es Formar profesionales de alto nivel en el campo del turismo que contribuya al desarrollo económico y social en la nación, con una formación integral que les permita el conocimiento y comprensión del conjunto de circunstancias y condiciones naturales, sociales, culturales, económicas y políticas en que se desarrolla la actividad turística, y capaz de proponer soluciones utilizando la investigación como elemento para la generación de conocimiento en turismo y la práctica para su aplicación, difusión y transparencia, basado siempre en valores como la calidad, responsabilidad, tolerancia y compromiso social.</p> <p>El plan de estudios incluye 50 cursos que cubren cuatro trayectorias curriculares: institucional, científica básica, profesional y terminal e integración, divididas en 5 niveles que se imparten en 8 semestres que suman un total de 370 créditos de unidades de aprendizaje (CUA)</p> |
| Posgrados | <p>Maestría en Administración e Innovación del Turismo (MAIT)</p> <p>El objetivo de la MAIT es formar profesionales que se inserten en la actividad turística pública, privada o social, capaces de aportar alternativas de solución a los problemas que presentan las organizaciones; con habilidades administrativas que le permitan afrontar en forma innovadora los retos de competitividad de las mismas y, diseñar estrategias que coadyuven al posicionamiento de la actividad turística como motor de transformación del país hacia el desarrollo sustentable.</p> <p>La Maestría en Administración e Innovación del Turismo se compone de un total de 60 créditos, que se cursan en 4 semestres y se distribuyen de la siguiente forma:</p> <p>3 asignaturas obligatorias (18 créditos), 3 seminarios (6 créditos), 36 créditos de asignaturas optativas (a elección), 3 asignaturas de trabajo de tesis (sin créditos).</p> |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | Diplomado El Turismo en el Siglo XXI. Una Visión Prospectiva Abrir un espacio para la reflexión, a partir de proporcionar referentes conceptuales sobre los retos que enfrenta el turismo en el presente siglo, como alternativa de desarrollo del país, en el marco de los paradigmas sociales como la sustentabilidad y la sociedad del conocimiento. El plan de estudios se estructura en cuatro módulos: I) Paradigmas del turismo y su gestión, II) Economía y turismo, III) sustentabilidad y turismo y IV) Investigación y turismo, para un total de 18 cursos. | |
| Requisitos y admisiones | Licenciatura Lic. María de Lourdes Pérez Guzmán Departamento de Gestión Escolar Teléfono: (55) 5729--6000 Extensión: 55744, 55703 Correo electrónico: mlperezg@ipn.mx El Departamento de Gestión Escolar proporcionar servicios de calidad de inscripción, reinscripción, altas, bajas y cambios de grupo o turno de acuerdo a las necesidades justificadas de los alumnos; emisión de boletas y constancias, actas escolares, elaboración de estadísticas, archivo y control documental de expedientes de los alumnos | Maestría <ul style="list-style-type: none"> ■ Aprobar proceso de admisión ■ Carta de exposición de motivos ■ Curriculum Vitae (versión ejecutiva) ■ Original y copia del título y cédula profesional ■ Certificado de calificaciones de licenciatura ■ Carta declaratoria de no haber sido de baja en ningún programa de posgrado del IPN ■ Copia del acta de nacimiento y CURP (presentar originales para cotejo) ■ Si no cuenta con título profesional, presentar constancia de examen profesional o constancia de trámite de título. |
| Costos | Maestría Examen de conocimientos por asignatura PM\$577.50 Cursos de nivelación o propedéutico PM\$1,732.00 Examen de inglés: PM\$147 (comunidad IPN) y PM\$263 (externos) Inscripción a la maestría (pago único) PM\$1,212.00 Cuota de inscripción PM\$2,769 semestrales, cursando hasta 4 asignaturas. Credencial digitalizada PM\$115.50 | |
| Becas | El IPN por medio de las Unidades Académicas, promueve la educación de excelencia, incorporando un programa de Becas en apoyo a los estudiantes, mismo que les permitirá a los estudiantes merecedores de este beneficio obtener satisfactores básicos, además de estimular su aprovechamiento escolar y su calidad académica. Las becas que oferta el Instituto Politécnico Nacional para el Nivel Medio Superior son Bécas, Beca Institucional tipo (A, B, C) y Beca Harp Helú. Se puede obtener información en http://ebecas.ipn.mx/ . | |

Universidad Anáhuac – UA

Facultad de Turismo y Gastronomía

Avenida Universidad Anáhuac, No. 46

Colonia Lomas Anáhuac

Huixquilucan, Estado de México CP 52786

Teléfono: 52 (55) 4627-0210

Fax: 52 (55) 5596-1938

E-mail: veronica.palavicini@anahuac.mx / anahuac@anahuac.mx

Página Web: <http://pegaso.anahuac.mx/turismo/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad surge en 1964 como una pieza fundamental dentro del proyecto educativo de los Legionarios de Cristo, con el objetivo de elevar la condición humana y social de los hombres y mujeres de México mediante una formación integral. La misión de la universidad es Facilitar el proceso de formación y desarrollo de personas íntegras que, por su excelente preparación profesional y cultural de nivel internacional, por su profunda formación humana y moral inspirada en los valores perennes del humanismo cristiano, y por su genuina conciencia social, sean líderes de acción positiva que promuevan el auténtico desarrollo del ser humano y de la sociedad.</p> <p>La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con las acreditaciones de TedQual (Themis Institute for Quality in Tourism Education) de la Organización Mundial del Turismo y del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A. C. (CONAET).</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración Turística La carrera consta de 44 cursos de 279 créditos y 4 asignaturas electivas (24 créditos). El alumno puede elegir entre dos pre-especialidades: Gestión de destinos (6 asignaturas de 36 créditos) y Mercadotecnia de la Industria de la Hospitalidad (4 asignaturas de 24 créditos). Para mayor información se puede escribir a la coordinadora de la carrera Mtra. Rocío Caballero Alvarado a rocio.caballero@anahuac.mx</p> <p>Turismo Cultural y Cultura Gastronómica La carrera consta de 44 cursos de 270 créditos y 4 asignaturas electivas (24 créditos)</p> <p>Dirección de Restaurantes La carrera consta de 44 cursos de 279 créditos y 4 asignaturas electivas (24 créditos).</p> <p>Dirección Internacional de Hoteles La carrera consta de 44 cursos de 279 créditos y 4 asignaturas electivas (24 créditos).</p> <p>Gastronomía La carrera consta de 44 cursos de 279 créditos y 4 asignaturas electivas (24 créditos).</p> |
| Maestrías | <p>Gestión de Destinos Turísticos Anáhuac-OMT Fomentar la capacidad directiva y la profesionalización de los responsables de la gestión de los destinos turísticos con base en una visión de liderazgo integral, responsable, humanista y con una educación de excelencia que le permita orientar sus procesos y acciones para potenciar los resultados del desarrollo turístico. El plan de estudios comprende 20 cursos divididos en 8 semestres y 7 asignaturas electivas adicionales. El programa incluye 14 asignaturas distribuidas en seis trimestres y 5 materias electivas adicionales.</p> |

| | | | |
|-----------------------------|---|--|---|
| | Dirección de Negocios Gastronómicos Anáhuac-Le Cordon Bleu La misión de la maestría es formar profesionales en el área de negocios gastronómicos que logren atender las necesidades de los clientes a través de la sólida formación académica que brinda este programa de maestría, participando de forma activa en la industria de alimentos y bebidas, generando nuevas ideas y proyectos, emprendiendo negocios gastronómicos, asesorando empresas, desarrollando investigaciones. | | |
| Posgrado | Doctorado Internacional en Turismo El programa tiene una duración de 6 semestres. Los dos primeros corresponden a la formación básica interdisciplinaria (8 cursos) , los semestres 3 y 4 se enfocan en la formación de especialización (6 cursos) y los semestres cinco y seis se realizan los seminarios de tesis y las actividades extracurriculares | | |
| Estructura de Costos | Doctorado Examen de admisión PM\$1,000 pago único Propedéutico PM\$4,000 pago único Inscripción PM\$2,500 pago único. Colegiatura PM\$2,500 mensuales Reinscripción PM\$1,000 semestral Coordinador: Dr. Mariano Lechuga Besné mariano.lechuga@anahuac.mx Tel. 5627.0210 ext. 8525 | Maestrías Centro de Atención de Posgrado y Extensión Edificio de Posgrado Planta Baja Tels: +52 (55) 5328.8087 (directo) +52 (55) 5627.0210 Ext. 7100 Correos electrónicos: posgrado@anahuac.mx extension@anahuac.mx | Licenciaturas Depto. de Atención Preuniversitaria Edificio CAIDE, planta baja Ubicado frente a la fuente del campus Tel.: +52 (55) 5627.0210 Ext. 8635 Fax: +52 (55) 5596.1938 Correo electrónico: anahuac@anahuac.mx |
| Ayuda financiera | La Universidad no ofrece becas, sin embargo, está atendiendo la convocatoria del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con el objetivo de integrar el programa al Padrón Nacional de Posgrados de Calidad. | | |

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP)

Prolongación Av. 5 de Mayo N° 615, Colonia Lomas de Tarango Del Álvaro Obregón

México, D. F.

C. P.01620

Tel.: 56 43 67 36

E-mail: direccion.220@df.conalep.edu.mx

Página Web: [http://www.conalep.edu.mx/quienes-](http://www.conalep.edu.mx/quienes-somos/areas_administrativas/Documents/planeacion/ofertaeducativa.pdf)

[somos/areas_administrativas/Documents/planeacion/ofertaeducativa.pdf](http://www.conalep.edu.mx/quienes-somos/areas_administrativas/Documents/planeacion/ofertaeducativa.pdf)

Información General

El Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica tiene como misión formar mediante un modelo basado en competencias, a Profesionales Técnicos y Profesionales Técnicos Bachiller, capacita y evalúa con fines de certificación de competencias laborales y servicios tecnológicos para atender las necesidades del sector productivo del país.

| | |
|-------------------------|--|
| | El CONALEP es reconocido como centro de capacitación, evaluación y certificación de competencias laborales y servicios tecnológicos, contribuye a elevar la productividad y competitividad del país. |
| Diplomados | Hospitalidad Turística |
| | Alimentos y bebidas |
| Ayuda financiera | Cuentan con un programa de Becas Externas y Estímulos Económicos que es una aportación en dinero o en especie que recibe directamente el Sistema CONALEP o cualquier plantel adscrito a este, del Sector Productivo: Público, Social y Privado, otorgada en apoyo a los alumnos de escasos recursos. El otorgamiento de las Becas Externas en cada Plantel, deberá asignarse mediante bases de selección, considerando a los alumnos del segundo al sexto semestre de las carreras que ofrece. |

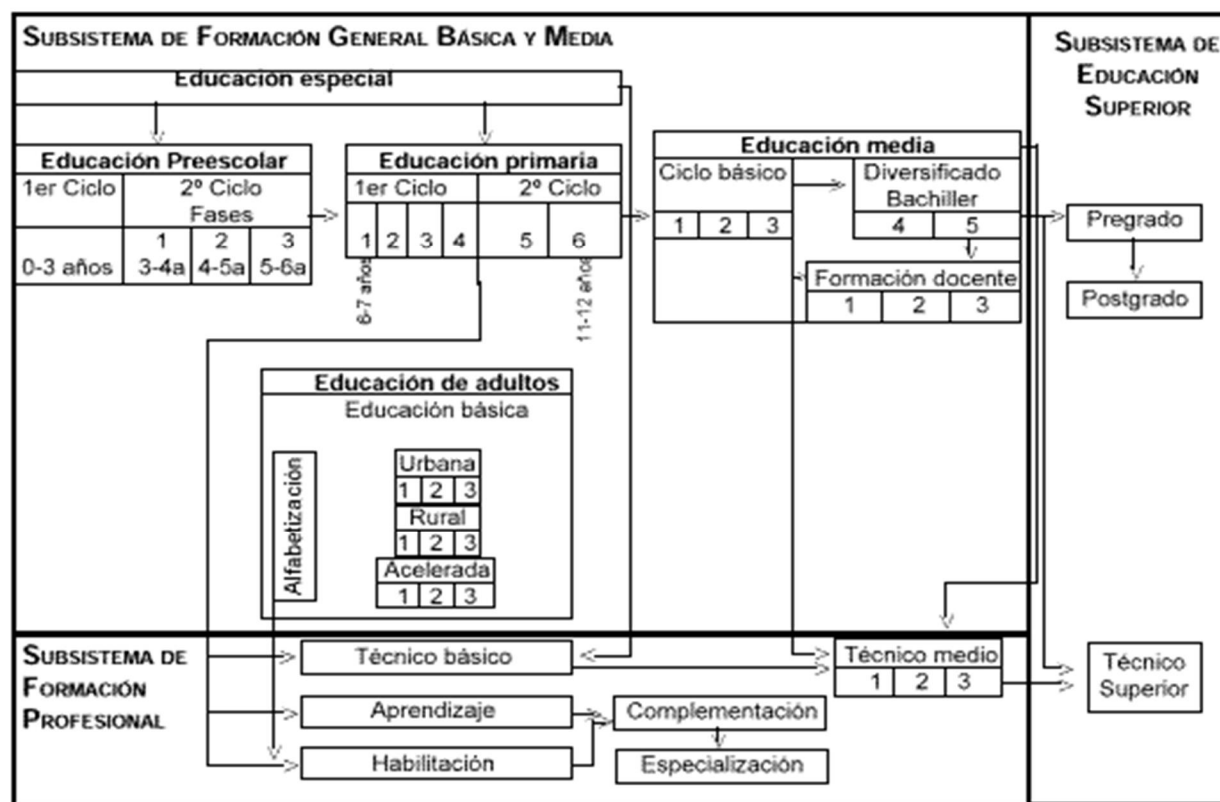
NICARAGUA

SISTEMA EDUCATIVO¹⁴⁰

La Constitución de la República (aprobada en 1987 y firmada en el 2005) establece que la educación tiene como objetivo la formación plena e integral del nicaragüense.

El Ministerio de Educación es el ente rector de la actividad y concibe la educación como un Derecho Humano Fundamental, asegurando la grauidad y calidad de los servicios educativos de manera que permita brindar una educación para formar personas con capacidades y destrezas para la vida personal, familiar y social, que contribuyan al desarrollo económico de Nicaragua, bajo los principios de igualdad, justicia y solidaridad.

Estructura del Sistema Educativo Nicaragüense



¹⁴⁰ FUENTES: Datos Mundiales de Educación, Nicaragua, VII Edición 2010/11. UNESCO-IBE, junio 2010
La Educación Técnico-Profesional en Iberoamérica, III Centroamérica, Caribe y México. Biblioteca Digital de la Organización de Estados Iberoamericanos. Cuaderno de Trabajo No. 4
Modalidades del Sistema Educativo de Nicaragua. Ministerio de Educación:
http://www.mined.gob.ni/index.php?option=com_content&view=article&id=57:modalidad&catid=36:modalid. Accesada el 15 de marzo 2015.

Educación Preescolar

En Preescolar se procura el desarrollo integral del niño y de la niña y estos aprenden por medio del Juego porque al jugar, ellos y ellas se encuentran en el momento ideal y decisivo para establecer el puente entre sí mismo y la sociedad que lo rodea, entre su mundo interno y la cultura que lo rodea. En las diferentes etapas del juego infantil, encontramos el momento preciso para ayudar a los niños y las niñas a integrarse y adaptarse, para prepararlos en la adquisición de las habilidades necesarias y enfrentar el proceso de aprendizaje durante toda la vida.

Se imparte en dos modalidades: preescolar formal: aulas ubicadas en su mayoría en centros de primaria y los infantes son atendidos por docentes graduadas en Escuelas Normales y preescolar comunitario: aulas o centros ubicados en zonas rurales donde las niñas y niños son atendidos por educadoras voluntarias. En ambas se atienden niños desde 3 hasta 4 horas según el nivel (I, II y III). En el nivel I se atiende niños de 3 años, en el nivel II de 4 años y en el nivel III de 5 años.

Su finalidad es contribuir al desarrollo físico, intelectual, comunicativo, creativo, afectivo, social y moral de la niñez. Este servicio educativo es considerado prioritario, debido a la importancia que tiene un adecuado desarrollo del ser humano en los primeros años de vida, tanto para su desenvolvimiento en la vida, como para sus aprendizajes posteriores. Se implementa un currículo integral de tipo intermedio, donde se definen contenidos y orientaciones esenciales que dan cierto nivel de libertad adaptación, complementación y diversidad, permitiendo la flexibilidad necesaria para que se aplique en diferentes modalidades, diversos contextos y con distintas características de comunidades educativas.

Educación Primaria

La Educación Primaria Nicaragüense es el nivel educativo que contribuye a la formación plena e integral de niñas, niños y adolescentes, con conocimientos y habilidades básicas en los aspectos científico, tecnológicos y productivo, sustentados en valores cívicos, morales, culturales, equidad de género, el respeto a la diversidad étnica, cultural y a las necesidades educativas especiales; que como agentes de cambio, promuevan el desarrollo humano sostenible en armonía con el medio ambiente, con base en un aprendizaje permanente y pertinente, para convivir e interactuar con su entorno, en una cultura de paz y de justicia social. Se atiende en las siguientes modalidades:

1. *Primaria Regular*: 7 a 12 años o mayores de 6 años egresados de la Educación Preescolar.
2. *Primaria Multigrado*: Propia área rural, un docente atiende 2 o más grados.
3. *Primaria Extraedad*: Atiende niños, niñas y adolescentes de 9 a 15 años o más años de edad. I, II y III Ciclo, aprueban la primaria en 3 años.

Educación Secundaria

La educación secundaria constituye el tercer nivel de la educación básica regular, es gratuita cuando se imparte en centros del estado y dura cinco años (modalidad regular, jornada diurna). Los primeros tres

años (o tercer ciclo de la educación básica) conducen al diploma de curso básico que permite continuar los estudios secundarios (educación técnica o académica) o inscribirse en el mndo laboral. Los dos años siguientes (cuarto ciclo de la educación básica, grados 10 y 11) preparan el bachillerato general (ciencias letras o el bachillerato técnico. La educación secundaria técnica ofrece un programa de tres años de duración que conduce al título de técnico medio, se encuentra en un proceso de redefinición También se ofrece bajo las modalidades de secuntaria nocturna y secundaria a distancia.

Enseñanza Técnica Profesional

La Enseñanza Técnica Profesional atiende los tres sectores de la economía: Agropecuaria, Industrial, Administración para la economía, tanto en los niveles básico como medio. El sector empresarial apoya la educación técnica profesional, mediante el aporte del 2% del salario de los trabajadores; de igual manera lo hace el sector estatal recibiendo en compensación el 50 % de capacitación para su fuerza laboral.

Educación Superior

La educación superior se imparte en las universidades públicas y privadas, los centros de educación técnica superior (escuelas e institutos técnicos) y los centros o institutos de estudios e investigación. Las carreras técnico-profesionales que conducen al título de técnico superior tienen una duración de 2 a 3 años. El título de licenciado requiere normalmente de cuatro a cinco años de estudios (en el caso de medicina, el título de doctor en medicina y cirugía requiere seis años de estudios), la carrera de licenciatura que conduce al título de profesor en educación media requiere cuatro años de estudios. Los programas de maestría requieren dos años adicionales de estudios después de la licenciatura. Los programas que conducen a una especialización en medicina después de la licenciatura tienen una duraciónd e tres años.

OFERTA DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICO Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN NICARAGUA

Universidad de Ciencias Comerciales

Frente al Polideportivo España

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2270-1730

E-mail: kzobeida@hotmail.com

Página Web: <http://www.ucc.edu.ni/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | Institución de educación superior que tiene como visión ser considerada como la universidad líder en el desarrollo productivo y comercial de Nicaragua usando tecnologías apropiadas. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras: La carrera genera egresados con pensamiento innovador, valores de identidad nacional, liderazgo, espíritu empresarial para el desempeño del ejercicio profesional en el campo turístico y hotelero o bien desarrollando su propio negocio. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Posgrados | Posgrado en Marketing de Servicios Turísticos (MST): El posgrado tiene como objetivo formar profesionales de alto nivel, desde una perspectiva eminentemente práctica, con las competencias directivas para desarrollar las funciones de marketing de servicios turísticos en empresas y organizaciones públicas y privadas de turismo, destinos turísticos y empresas prestadoras de servicios turísticos. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • El alumno se presenta a Registro donde le otorgarán la hoja de matrícula. • El alumno presenta copias de sus documentos básicos: Fotografía, copia de cédula y copia de su diploma de bachiller, los cuales quedan en Registro. • Registro inscribe al alumno en los libros de matrícula e ingresa al sistema. • Después de registrada la matrícula, el estudiante se envía a caja a pagar. • El estudiante después de pagar en caja pasa a registro para la foto de carné y llenado de póliza de seguros. • El alumno se retira de registro. |
| Ayuda financiera | <p>Se ofrecen dos opciones de financiamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BANCENTRO: Plazo: 12, 24, 36 meses, tasa: 18% anual, financiamiento: costo total del programa • AFODENIC: Financiamiento: hasta \$2,000.00, tasa: 10% anual (0.83% mensual sobre saldo) |

Universidad Centroamericana de Nicaragua (UCA)

Rotonda Rubén Darío, 150 metros al Oeste

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2278-3923

E-mail: liliam@ns.uca.edu.ni

Página Web: <http://www.uca.edu.ni/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | <p>La UCA es una comunidad educativa con responsabilidad social y conciencia cristiana; con un cuerpo de profesionales competentes e identificados con la misión de la universidad; con una infraestructura física pertinente; con un modelo de gestión sostenible; tecnológicamente actualizada; y con una oferta de formación integral y de alta calidad.</p> <p>La UCA es líder en el campo educativo con presencia social y cultural, ha incorporado la dimensión internacional e intercultural a su quehacer, y su prestigio está acreditado por la calidad de sus funciones y servicios. Todo ello la convierte en un referente del desarrollo humano y sostenible en Nicaragua y la región.</p> |
| Licenciaturas | Gestión y Desarrollo del Turismo: El programa está diseñado para que el egresado pueda crear planes de desarrollo y proyectos turísticos para el beneficio de las localidades; administrar o gerenciar diferentes tipos de empresas del sector turístico con conocimientos sólidos de administración, recursos humanos, finanzas, contabilidad, mercadeo, administración estratégica, entre otros. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de nacimiento • Cédula de identidad • Certificado de notas finales. • Diploma de bachiller emitido por el Ministerio de Educación. <p>Para casos específicos, escribir a admission@ns.uca.edu.ni</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| Ayuda financiera | <p>La universidad ofrece las siguientes becas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arancel (25%, 50%, 75%, 100%) • Excelencia académica (50%, 100%) • Deportiva (25%, 50%, 75%, 100%) • Cultural (25%, 50%, 75%, 100%) |
|-------------------------|---|

Universidad Central de Nicaragua

De los semáforos del Zumen tres cuadras abajo una cuadra al Lago

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2279-1112

E-mail: ccentral@ucn.edu.ni / dfcae@ucn.edu.ni

Página Web: <http://www.ucn.edu.ni/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | <p>La Universidad Central de Nicaragua inspirada en valores y principios éticos existe con el propósito de formar profesionales integrales y emprendedores, capaces de enfrentar exitosamente los retos que impone el mundo globalizado, a través de procesos de enseñanza aprendizajes innovadores, centrados en el estudiante como sujeto activo de su propia formación.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración Turística y Hotelera:</p> <p>La carrera ha sido creada para responder a las necesidades de especialización que requiere el turismo en Nicaragua al presentar un programa con una sólida, moderna y amplia formación incluyendo dos idiomas: francés e inglés; además, de laboratorio de computación, materias indispensables, para que el profesional se capacite adecuadamente dentro de la rama de la actividad en que desee desempeñarse.</p> <p>La carrera tiene una duración de 4 años, divididos en 12 cuatrimestres. Los cursos se imparten en horario matutino, vespertino, nocturno, sábatino y dominical en las sedes del Recinto Central, Potezuelo, Jinotepe y Estelí.</p> |
| Requisitos de admisión | <p>Requisitos Generales para Nacionales y Extranjeros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía tamaño carné • Copia de cédula de identidad / Pasaporte • Copia de partida de nacimiento /Acta de Nacimiento • Copia de diploma de bachiller (secundaria) • Copia de notas/certificados de notas de 4to. y 5to. Año • Llenar formulario UCN, admisión vía online o en físico. • Pago de aranceles. |
| Ayuda financiera | <p>La UCN ha elaborado un plan de becas y porcentajes de becas para que los estudiantes con excelentes aptitudes académicas puedan culminar sus anhelos profesionales. Este plan de beca de la UCN, es exclusivo para estudiantes de escasos recursos económicos y de primer ingreso.</p> |

Universidad del Valle

Rotonda El Periodista 25 Varas al Sur

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2278-8626

E-mail: mercadeo@univalle.edu.ni

Página Web: <http://www.univalle.edu.ni/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La Universidad es una institución que tiene como misión estar en permanente proceso de crecimiento en el liderazgo profesional estimulando la formación gerencial, humanística, científica y tecnológica de la sociedad educativa, para que sea capaz de incorporarse al cambio y la transformación en forma independiente, analítica y activa |
| Licenciaturas | Administración Turística y Hotelera: La licenciatura es una contribución a la formación y capacitación de recursos humanos calificados y especializados en tareas y ocupaciones propias del sector y la generación de nuevos empleados en nuevas profesiones, como medio de contribuir a la reactivación económica de nuestro país. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pagar la matrícula de inscripción correspondiente. ▪ Una foto tamaño carné, ▪ Fotocopia de la cédula, partida de nacimiento, pasaporte o cédula de residencia. ▪ Para bachiller: Fotocopia del diploma de bachiller y/o fotocopia de las notas de IV y V año. ▪ Para estudiante de quinto año: Fotocopia de notas de IV año y I semestre de quinto. |

Universidad de las Américas

Km. 2.5, Carretera Norte, antigua Pepsi, 1 cuadra hacia el sur y 1 cuadra hacia el oeste

Managua, Nicaragua

P.O.BOX: A-279

Tel.: (505) 2248-3081

Página Web: <http://www.ulam.edu.ni/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>Fundación Universidad de Las Américas, (ULAM), es una institución educativa de carácter privado, sin fines de lucro, autónoma y que promueve la libertad de cátedra. Tiene como tarea fundamental la formación de recursos humanos en las áreas económicas, administrativas, financieras, jurídicas y tecnológicas, con mentalidad creativa, emprendedora y humanística.</p> <p>Fomenta un espíritu de identidad nacional y de preservación del medio ambiente; valoriza la dignidad humana, la justicia, la cultura, coadyuvando a la promoción de la ciencia, la tecnología, la libre creación, investigación, difusión de las ideas, las artes y las letras.</p> |
| Licenciaturas | Administración Turística y Hotelería: El objetivo de la carrera es formar profesionales altamente calificados, insertándose en empresas turísticas en sus distintos tipos, gozando de aceptación por los empresarios. Un aspecto incorporado en la formación de profesionales del turismo es el espíritu |

| | |
|-------------------------------|---|
| | emprendedor, desde una perspectiva humanista en el cambio de las estructuras sociales y económicas promoviendo la participación intelectual libre, crítica y solidaria dirigida al servicio de la sociedad nicaragüense. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Diploma de Bachiller o Constancia de Conclusión de Estudios (Original y Copia). • Cédula de Identidad y/o partida de nacimiento (Original y Copia). • Dos fotos tamaño carnet. • Llenar formulario de matrícula. • Cancelación de aranceles. |
| Ayuda financiera | <p>La Universidad tiene un programa de becas para sus estudiantes. De acuerdo a las políticas internas una beca, se pierde o mantiene tomando como base los criterios siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendimiento Académico. • Asistencia y Puntualidad. • Integración con las actividades de la universidad. • Respeto a docentes, estudiantes, autoridades e instalaciones. • Cancelar mensualmente U\$ 2 (dos dólares) por administración de beca. • Cancelar anualmente U\$ 6 dólares por renovación de beca. • Las becas son por 4 años académicos "CONSECUTIVOS". |

Universidad de Tecnología y Comercio (UNITEC)

Bosques de Altamira

Calle Pamplona del BDF

1 Calle Lago, 20 varas arriba

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2249-1313 y (505) 2270-7633

Página Web: <http://www.unitec.edu.ni/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | <p>La Universidad de Tecnología y Comercio UNITEC como institución debe asumir el reto de participar en la problemática del país, gestar y participar en un nuevo modelo de desarrollo que responda a las necesidades de la sociedad, tanto en el ámbito material como espiritual, mediante la formación de profesionales comprometidos con el cambio y el país.</p> <p>La Universidad de Tecnología y Comercio UNITEC ha definido como eje la calidad en la educación entendida como la posibilidad del desarrollo humano y de la sociedad a través del conocimiento como una forma de aprehender la realidad para su transformación.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración y Desarrollo Turístico</p> <p>El Licenciado en Administración y Desarrollo Turístico es un profesional formado tanto para la planificación y gestión de la empresa turística, como para la construcción y ejecución de políticas públicas de turismo. El profesional tendrá conocimientos generales sobre las diferentes ramas del turismo, así como de administración, aspectos cuantitativos, control de toma de decisiones contables y financieras, investigación, mercadotecnia, inversión y economía. Dominio de la comunicación, incluyendo idiomas extranjeros y del uso y aprovechamiento de la computación</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Original y Copia del Título de bachiller o su equivalente otorgado por el Ministerio de Educación. (el original se retorna) ▪ Certificado original de calificaciones de 4to y 5to año ▪ Cédula de Identidad o copia de partida de nacimiento ▪ 2 fotos tamaño carné. ▪ Llenar formatos de solicitud de admisión. |
|-------------------------------|--|

Universidad Nicaragüense de Ciencia y Tecnología –UCYT

Semáforos de Rubenia, 700 metros al lago

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2240-0789

E-mail: contacto@ucyt.edu.ni

Página Web: <http://www.ucyt.edu.ni/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Nicaragüense de Ciencia y Tecnología existe con el propósito de formar profesionales con valores éticos, capaces de desarrollar un proyecto de vida exitoso, ser agentes de cambios e implementar procesos de autoaprendizaje y actualización; a través de un modelo de formación moderno, eficaz y global. |
| Licenciaturas | <p>Turismo y Administración Hotelera</p> <p>El objetivo de la carrera es formar profesionales en el área de la administración de empresas turísticas con calidad y pertinencia social, comprometidos en la generación del conocimiento científico y tecnológico de empresas del sector y desarrollo del país. La carrera tiene una duración de 4 años en modalidad regular matutina y 5 años en la modalidad sabatina. Se estructura en 11 cuatrimestres de 5 asignaturas con un valor de 3 créditos cada una. En el Décimo Segundo Cuatrimestre se trabaja la tesis. Las asignaturas específicas son: historia del arte y la cultura de Nicaragua, mercadotecnia básica, introducción y teoría del turismo, geografía turística de Nicaragua, mercadotecnia avanzada, administración de recursos humanos, ética profesional, gerencia de alimentos y bebidas, psicología del turismo, etiqueta y protocolo, folclor y turismo de Nicaragua, animación turística, turismo y economía, gerencia hotelera, geografía turística mundial, gerencia de congresos y convenciones, planificación turística sostenible, mercadeo turístico, operación de tours, práctica hotelera A&B, gerencia de bar y restaurante, transporte turístico, turismo alternativo, agencia de viajes, publicidad y promoción turística y ecoturismo.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Llenar y firmar la solicitud de matrícula. • Presentar título de bachiller, en original y copia. • Presentar original y copia de cédula de identidad o partida de nacimiento. • Presentar 1 fotografía tamaño carnet. • Certificado de notas de IV y V año, original y copia. • Cancelar los aranceles correspondientes establecidos por la universidad. |
| Ayuda financiera | Con el fin de favorecer a estudiantes de escasos recursos económicos y con excelente rendimiento académico, la UCYT tiene un programa de becas. Las becas cubrirán total o parcialmente los costos de colegiatura en que incurren los estudiantes beneficiados en el correspondiente ciclo de estudios en que esté matriculado. El programa es válido para cualquier grado académico de los que imparte la UCYT. |

Universidad Iberoamericana de Ciencia y Tecnología

Rotonda universitaria 100 Mts. al Sur

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2278-7231

E-mail: fce@unicit.edu.ni

Página Web: <http://www.unicit.edu.ni/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Institución de educación superior cuya misión es formar profesionales innovadores, capaces de actuar con calidad, sentido ético y contribuir al fortalecimiento de la ciencia y la tecnología con equidad social. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras El egresado de esta licenciatura será un profesional que desarrolle estrategias para la administración efectiva de empresas y complejos de servicios turísticos y hoteleros; competente para contribuir como gestor al diseño y estructuración de proyectos de servicios turísticos y organizacionales, a la formulación e implementación de programas, eventos, convenciones y desarrollo de paquetes, rutas, circuitos, senderos turísticos, todo bajo el concepto de un turismo autosostenible y responsable con el ambiente, impulsando la economía turística del país. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Diploma de Bachiller • Partida de Nacimiento Original • Certificado de Notas originales de IV y V año • Cédula de Identidad • Dos fotos tamaño carné |
| Ayuda financiera | UNICIT comprometida a fortalecer el desarrollo de los jóvenes nicaragüenses, ofrece un amplio programa de becas (académicas, deportivas y culturales) enfocado en aquellos estudiantes con deseos de enfrentar con éxito los retos del mañana. |

Universidad Internacional para el Desarrollo Sostenible

Bolonia, Embajada de Alemania 2c. al Oeste, 1/2c. al Norte

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2266-9948

E-mail: admission@unides.edu.ni

Página Web: <http://www.unides.edu.ni/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | UNIDES es reconocida como una institución de excelencia académica, líder en la formación integral de profesionales con visión empresarial, que están comprometidos con el desarrollo sostenible. |
| Diplomados | Estrategia de Servicios Hoteleros: Duración: 64 horas. Contenido: Marketing introductorio, administración de ventas hoteleras efectivas, publicidad y promoción hotelera, servicio al cliente, clientes, consumidores y decisiones de compra, planificación estratégica hotelera, negociación y proveedores de servicio. |

| | |
|-------------------------------|--|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Formato de Admisión • Copia de cédula de identidad • Copia de Partida de nacimiento • Certificados de notas de IV y V año de secundaria • Diploma de Bachiller |
| Valor de los cursos | US\$ 450.00 |
| Ayuda financiera | La universidad ofrece becas del 15 al 35% a los estudiantes con un promedio mayor a 80 puntos. |

Instituto Nacional Tecnológico - INATEC

Centro Cívico, módulo U, frente al hospital Bertha Calderón

Managua, Nicaragua

Tel.: (505) 2253-8888

E-mail: info@inatec.edu.ni

Página Web: <http://www.inatec.edu.ni/>

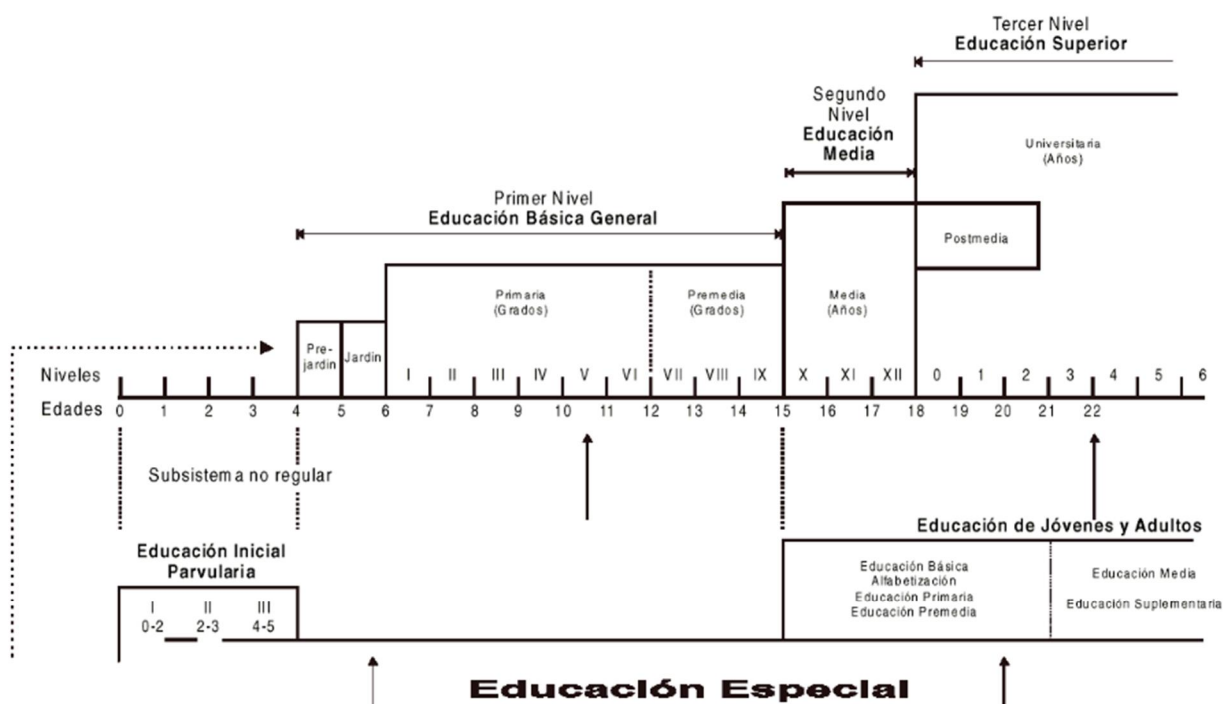
| | |
|----------------------------|---|
| Información General | El Tecnológico Nacional, es una institución de Gobierno que se encarga de la capacitación técnica y tecnológica de la juventud, la familia y la comunidad. Promueve el desarrollo de capacidades y habilidades, dignifica los oficios y los conocimientos empíricos de trabajadores y trabajadores del campo y la ciudad; impulsa programas de educación técnica y tecnológica en centros de Formación, acerca la capacitación hasta la comunidad en el campo, el barrio y colegios públicos; y, desarrolla proyectos de innovación tecnológica para fortalecer el desarrollo productivo, industrial y turístico de la nación desde el protagonismo, la energía y la creatividad de nuestros estudiantes. |
| Cursos Técnicos | Técnico en Administración Turística y Hotelera |
| | Técnico en Agroindustria de los alimentos |
| | Técnico en Atención al Cliente y Recepción Hotelera |
| | Técnico en Cocina y Gastronomía |
| | Técnico en Dirección de Alimentos y Bebidas |
| | Técnico en Guía de Turista |
| | Técnico en Servicio de restaurante bar y cafetería |
| Cursos Cortos | Administración de haciendas cafetaleras |
| | Cocina Básica |
| | Cocina Nicaragüense |
| | Construcción y reparación de artes de pesca |
| | Elaboración de alimentos a base de soya |
| | Elaboración de bolsos y mochilas |
| | Elaboración de Néctares y conservas |
| | Elaboración de vino y vinagre de plátano |
| | Inglés básico intensivo |
| | Inglés comunicativo (I – XII Niveles) |
| | Inglés Intensivo Avanzado |
| | Tallador de madera |
| | Tejido de bastidores |

| | |
|-------------------------------|---|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none">• Técnico General (TG): Requisito de ingreso 3er año aprobado 14 años cumplidos.• Para las especialidades de Hotelería y Turismo 3er. Año aprobado, 16 años cumplidos)• Técnico Especialista (TE): Requisito de ingreso 5to año aprobado. 14 años cumplidos.• Para las especialidades de Hotelería y Turismo 5to. Año aprobado, 16 años).• Bachillerato Técnico (BT): Requisito de ingreso 3er. Año aprobado y 14 años cumplidos. |
|-------------------------------|---|

PANAMÁ

SISTEMA EDUCATIVO¹⁴¹

Le corresponde al Ministerio de Educación la responsabilidad de coodinar, orientar y supervisar los servicios educativos de los centros oficiales y particulares del subsistema educativo regular y no regular. La estructura académica comprende la educación pública impartida por dependencias oficiales y particulares, bajo la supervisión del Estado. El subsistema regular ofrece educación formal o sistemática para la atención de la población escolar de menores, jóvenes y adultos organizados en tres niveles: educación básica general, educación media y educación superior.



Por su parte, el subsistema no regular atiende niños, jóvenes y adultos no incorporados al regular, ofreciendo modalidades tanto formales como informales. Comprende la educación inicial, la educación básica general y la educación media de jóvenes y adultos, está dirigida a la población de 15 años en adelante que no ha podido acceder a los servicios educativos y la Educación Especial.

¹⁴¹ FUENTES: Datos Mundiales de Educación, VII Edición 2010/2011. UNESCO-IBE, julio 2010
Organización del Sistema Educativo Nacional. Contraloría del Gobierno de Panamá.
Estructura General del Sistema Educativo Panamá. Organización de Estados Iberoamericanos, 2011
La Educación Técnico-Profesional en Iberoamérica, III Centroamérica, Caribe y México. Cuaderno de Trabajo No. 4, Organización de Estados Iberoamericanos (OEI)
Estructura del Sistema Educativo en Panamá. http://www.dgb.sep.gob.mx/02-m1/05-tramites/02-revalidacion/Estruc_sist_edu/Estud-PANAMA.pdf. Accesado el 12 de abril 2015.

Educación pre-primaria

La educación preescolar atiende a los niños/niñas de 4 y 5 años de edad en el prejardín y en el jardín y tiene una duración de dos años. La educación preescolar es parte de la educación básica general (EBG) que tiene carácter obligatorio y gratuito.

Educación primaria

La educación primaria tiene una duración de seis años y atiende el grupo de edad comprendido entre los 6 a los 11 años. Representa el primer ciclo de la Educación Básica General.

Educación secundaria

La educación pre-media tiene una duración de tres años, atiende el grupo comprendido entre las edades de 12 a 14 años y constituye el segundo ciclo de la EBG. Al terminar el ciclo los estudiantes reciben un certificado de terminación de estudios de pre-media. La educación media es gratuita para el grupo poblacional entre 15 y 17 años de edad y normalmente tiene una duración de tres años; ofrece dos áreas: la academia y la profesiona técnica.

Formación Técnica y Profesional

En la educación media académica se ofrecen siete bachilleratos en ciencias y letras. En los últimos años se han agregado algunas asignaturas a los planes de estudio para ofrecer el bachillerato en ciencias con énfasis en idiomas, medios de comunicación, trismo e informática. El bachillerato en ciencias se ofrece con énfasis en saneamiento ambiental, turismo ecológico e informática entre otros. En la educación media profesoinal y técnica, los insitutos profesionales y técnicos ofrecen cuatro bachilleratos en las modalidad: industrial, agropecuario, comercio y en educación para el hogar, con 40 diferentes planes de estudio. El bachillerato indsutrial se imparte con 14 énfasis, entre los cuales se encuentran automecánica, electricidad, forja, soldadura y otras. Los segundos ciclos industriales con dos y tres años de duración, conducen al otorgamiento del título de peerito. El subsistema no regular (educación de jóvenes y adultos) ofrece las mismas opciones que el sistema regular con la variante en los planes, programas y métodos de la educación de adultos.

Educación superior

La educación superior comprende la educación post-media, superior no universitaria (formación y estudios técnicos) y superior universitaria. Los programas de las carreras técnicas de una duración de 2 a 3 años, conducen al otorgamiento de un diploma (técnico, secretaria, enfermera). Los programas de licenciatura requieren un promedio de cuatro a cinco años de estudios, seis en el caso de medicina. Los programas de posgrado, psoteriores a la licenciatura comprenden los niveles de especialización, maestría y doctorado. En términos generales, los cursos de especialización tienen una duración de un año (20 – 24 créditos), los programas de maestría requieren un ao y medio de estudios (30 créditos) y los programas de doctorado duran un mínimo de dos años (60 créditos).

OFERTA DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL (EFTP) PARA TURISMO EN PANAMÁ

Universidad de Panamá

Provincia de Panamá, Urbanización El Cangrejo

Vía Simón Bolívar con la intercepción de la Vía Manuel Espinoza Batista y José De Fábrega

Panamá

Tel.: +507 523-5000

E-mail: rectoria@up.ac.pa / secretaria.general@up.ac.pa / upweb@up.ac.pa

Página Web: <http://www.up.ac.pa/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | La Universidad de Panamá, como universidad oficial de la República, tiene carácter popular, está al servicio de la nación panameña, sin distingo de ninguna clase, y posee un régimen de autonomía consagrado en la Constitución Política de la República de Panamá, con personería jurídica y patrimonio propio. Está inspirada, en los más altos valores humanos y dedicados a la generación y difusión del conocimiento, la investigación, la formación integral, científica, tecnológica y humanística, dentro del marco de la excelencia académica, con actitud crítica y productiva. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas Bilingüe: El objetivo de la carrera es formar profesionales altamente capacitados en el área del turismo, dotados de conocimientos teóricos y prácticos; con habilidad para utilizar las herramientas tecnológicas y las comunicaciones. Con elevados valores cívicos y morales, espíritu emprendedor, creativos, responsables, y con capacidad de enfrentar riesgos e independencias. |
| | Administración de Empresas Marítimas El objetivo de la carrera es formar profesionales altamente capacitados en el sector marítimo, dotados de conocimientos teóricos y prácticos; con habilidad para utilizar las herramientas tecnológicas y las comunicaciones. Con elevados valores cívicos y morales, espíritu emprendedor, creativos, responsables, y con capacidad de enfrentar riesgos e independencias. |
| | Turismo Geográfico Ecológico La carrera tiene una duración de 5 años y se divide en semestres. Consta de 69 cursos. Se imparte en las modalidades diurna, vespertina y nocturna. |
| | Turismo Histórico Cultural Tiene por misión desarrollar y fortalecer las acciones tendientes a promover la formación de profesionales capaces de cumplir con las funciones y demandas del mercado nacional e internacional y de enfrentar los retos que exigen las nuevas tendencias del turismo interno e internacional en un mundo de economía globalizada y competitiva. La carrera tiene una duración de cuatro años en la modalidad diurna y vespertina y cinco en la modalidad nocturna. En ambas, el total de créditos es de 150. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Artes Culinarias |
| | Técnico en Turismo Geográfico Ecológico La carrera tiene una duración de 3 años |
| | Técnico en Guía de Turismo Histórico Cultural |
| | Técnico en Inglés como segunda lengua |

| | |
|-------------------------------|---|
| Maestrías | Administración de Empresas con énfasis en Gestión Estratégica de Empresas Turísticas y Hoteleras: Los objetivos del programa son: Favorecer las necesidades de formación en los Recursos Humanos que plantean las empresas turísticas y hoteleras, sobre todo, en los niveles directivos; dotar a cada uno de los participantes de las competencias generales y específicas en relación a la evaluación y mejora de la gestión turística y hotelera; y, proporcionar niveles de eficiencia y competitividad en los escenarios de las empresas turísticas y hotelera. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Título de cualquier bachillerato o magisterio, previa evaluación. • Matrícula, si se trata de títulos extranjeros debe reunir las exigencias e autenticación y demás trámites establecidos por ley: • Certificado de buena salud. • Aprobar la entrevista y prueba de conocimientos elementales de inglés. • Aprobar el examen de conocimientos generales de turismo. • Material que señala la facultad. • Disponer de recursos y tiempo para cumplir con las actividades académicas extra • Otros que requiera las carreras, cursos, especialidades o facultades. |

Universidad Latina de Panamá

Ave. Pérez

Chitré, Panamá

Tel.: +507 2308600

E-mail: olmestrada@ns.ulatina.ac.pa / web@ulatina.ac.pa

Página Web: <http://www.ulat.ac.pa/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | La universidad tiene como misión formar profesionales competitivos con el respaldo de un equipo humano comprometido con la excelencia, principios y valores sociales que se sustentan en los avances tecnológicos e infraestructura, con la creación e impulso de un espacio de educación, investigación, integración, innovación y extensión que impulse la motivación y el deseo continuo de superación, como premisa de la inserción al mercado laboral. |
| Licenciaturas | <p>Administración de empresas turísticas: Esta carrera tiene como objetivos brindar a los estudiantes los elementos y conceptos generales de la actividad turística a nivel mundial y nacional desde sus inicios hasta nuestros días; desarrollar en los estudiantes la habilidad de identificar los diferentes tipos de recursos, patrimonios y ofertas turísticas; y, evaluar la actividad turística mundial y nacional de manera formativa y diagnóstica.</p> <p>Turismo: El objetivo de la carrera es formar especialistas en el ámbito del turismo, con énfasis en hotelería en los medios empresariales y productivos, con sentido social y moral que desarrolle su inteligencia y la pongan al servicio del ámbito público y privado. Puede tener énfasis en Organización de Actividades Recreativas; Organización de Eventos y Congresos; o, en Hotelería.</p> |

Universidad Interamericana de Panamá**Escuela Interamericana de Hotelería, Gastronomía y Turismo**

Avenida Manuel Espinosa Batista

Panamá

Tel.: +507 323-6677

E-mail: info@laureate.edu.paPágina Web: <http://www.uip.edu.pa/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Institución de educación superior cuya visión es ser una institución líder por su excelencia académica, la experiencia internacional de sus integrantes y la promoción del bienestar de la comunidad. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas: El egresado de este programa explicará los fundamentos teórico-práctico de la industria del turismo y la hospitalidad; identificará los procesos básicos de operación de las áreas de comercialización de servicios y administración turística; reconocerá las bases teórico-prácticas de la tecnología de información requerida para el desempeño laboral; reconocerá los procesos generales de manejo de sistemas teóricos aplicados a la industria del turismo y la hospitalidad; e, identificará los métodos que se utilizan en procesos de toma de decisiones. |
| | Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Turísticas: La carrera forma profesionales capaces de crear, desarrollar, organizar y manejar programas y productos turísticos, que satisfagan las necesidades actuales de usuarios locales e internacionales. La puesta en práctica de los recursos y técnicas entregadas, harán del Licenciado Internacional en Administración de Empresas Turísticas un profesional capaz de adaptarse a los más diversos cambios e innovaciones del campo turístico mundial. |
| | Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Hoteleras: La carrera de Administración de Empresas Hoteleras se enfoca en capacitar a los estudiantes para operar en las áreas administrativas, organización, control y coordinación, además de poseer el dominio de técnicas de administración de personal, cálculos financieros, mantenimiento, seguridad y también conocer el comportamiento de las personas según su cultura y necesidades. |
| | Licenciatura Internacional en Artes Culinarias: La carrera entrega los conocimientos esenciales para la administración y el control de negocios gastronómicos, además de proporcionar a los estudiantes las herramientas esenciales para el óptimo manejo de las diversas áreas de la producción gastronómica como lo son contabilidad, mercadeo, relaciones públicas, nutrición, cocina nacional e internacional; estableciendo una completa fusión entre el arte culinario y la técnica y teoría para su óptimo desarrollo. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Copia de Diploma de Título de Bachiller. • Créditos Originales de Secundaria I a VI año o universitarios realizados (si corresponde). • Certificado de Buena Salud. • 2 Fotos tamaño carné. • Copia de la cédula de identidad personal. • Formulario de Admisión. |

| | |
|-------------------------|---|
| Ayuda financiera | <p>Se ofrecen los siguientes tipos de becas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beca Excelencia Académica: Tiene como objetivo premiar el esfuerzo de los alumnos que destaquen por sus notas en la enseñanza media. • Beca Honorífica: Tiene como objetivo reconocer y premiar a los 3 mejores estudiantes que provienen de escuelas de Panamá. • Beca Solidaria: El objetivo es apoyar económicamente a estudiantes que sustentan una condición socioeconómica de bajos recursos. • Beca Desarrollo Regional: El propósito de esta beca es brindar apoyo económico a alumnos que provienen del interior del país. |
|-------------------------|---|

Universidad Católica Santa María La Antigua

Panamá

Tel.: +507 230 8313

Página Web: <http://usmapanama.com/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La misión de la Universidad es la promoción de una cultura integral capaz de formar personas que se distingan por sus profundos conocimientos científicos y humanísticos, por su testimonio de fe ante el mundo, por su sincera práctica de la moral cristiana y por su compromiso en la creación de una sociedad más justa y más humana. |
| Licenciaturas | <p>Licenciatura en Administración de Hoteles de Restaurantes: El propósito de la carrera es formar profesionales que sean capaces de crear micro empresas para el fomento el empleo y autoempleo. Además, ubicar áreas o zonas con potencial de desarrollo turístico; aplicar técnicas de elaboración y producción de alimentos; organizar eventos para fomentar el turismo; operar establecimientos gastronómicos; y, negociar financiamientos para el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas.</p> <p>Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas: El propósito de la carrera es formar profesionales con el conocimiento académico y práctico que les permita incidir en el desarrollo turístico del país, con una conciencia ética de respeto hacia el patrimonio cultural y el medio ambiente, a través de optimizar los procesos administrativos de las organizaciones prestadoras de servicios turísticos, con el objeto de satisfacer las expectativas de las diferentes corrientes de viajeros; capaces de desarrollar las aplicaciones prácticas y científicas en relación con las necesidades estratégicas de las empresas y organizaciones turísticas, de cara a los retos que nos exige la globalización.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Diploma de Bachiller registrado (original y copia) • Créditos de estudios secundarios completos 7mo. a 12mo. (original y copia) • Cédula o certificado de nacimiento para menores (original y copia) • Foto tamaño carné (no fotocopia) • Certificado de buena salud (original) • Prueba psicológica (opcional) • B/.100.00 como Derecho y Admisión (no reembolsable – sujeto a cambio) |

Universidad Autónoma de Chiriquí

El Cabrero, David

Panamá

Tel.: +507 730-5300

E-mail: unachi@unachi.ac.pa

Página Web: <http://www.unachi.ac.pa/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Autónoma de Chiriquí es una institución de educación superior, autónoma, oficial y estatal, de carácter popular, dedicada a la generación y difusión del conocimiento, la investigación y la formación integral, científica, tecnológica y humanística, abierta a todas las corrientes de pensamiento y comprometida con los intereses regionales y nacionales |
| Licenciaturas | Turismo con énfasis en Ecología, Hotelería y Restaurante Brinda la oportunidad a sus egresados de ingresar y formar parte de una industria con extraordinarias posibilidades de crecimiento personal y profesional. Se logra una formación académica de la más alta competitividad y la cual es requerida por los mercados laborales y empresariales. |
| Técnicos Universitarios | Inglés conversacional El egresado de este programa logrará profundizar las competencias que lo acreditan como técnico en inglés conversacional, mediante la integración de las capacidades ligadas a su campo de estudio, la investigación científica, el asesoramiento y la transferencia de conocimientos. |
| Ayuda financiera | La Universidad tiene un programa de becas internas y para el exterior. |

Universidad Especializada de las Américas

Calle Miguel Mejía Dutary 850

Panamá

Tel.: +507 501-1000

E-mail: doris.hernandez@udelas.ac.pa / jaime.guerrero@udelas.ac.pa / larissa.duarte@udelas.ac.pa

Página Web: <http://www.udelas.ac.pa/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | Es una universidad comprometida con la formación del más alto nivel y calidad, innovadora en los procesos académicos y competitivos con el desarrollo nacional. Atiende con prioridad la solución de los problemas nacionales con el propósito de indagar y materializar un desarrollo apropiado en las dimensiones culturales, económicas y sociales de la nación panameña. |
| Licenciaturas | Gestión Turística Bilingüe: El egresado de esta licenciatura realiza actividades de comercialización de servicios turísticos. Organiza eventos, congresos, convenciones y recorridos turísticos; conoce los aspectos propios de la gestión, administración, legislación y planificación turística del país; y, manifiesta actitud respetuosa con el trato a turistas. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Guía Turista Bilingüe: El egresado de este técnico realiza actividades de comercialización de servicios turísticos. Organiza eventos, congresos, convenciones y recorridos turísticos; conoce los aspectos propios de la gestión, administración, legislación y planificación turística del país; y, manifiesta actitud respetuosa con el trato a turistas. |

| | |
|-------------------------------|---|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Presentar prueba de admisión • Entrevista de Coordinación • Prematrícula • Inscripción |
|-------------------------------|---|

Universidad Marítima Internacional de Panamá

Calle College, Panamá

Panamá.

P.O. Box: 0843-03561

Tel.: +507 314-3700

E-mail: info@umip.ac.pa / dtorres@umip.ac.pa

Página Web: <http://www.umip.ac.pa>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | La UMIP se enfoca fundamentalmente a formar gente de mar especializada en las áreas del clúster marítimo-portuario, marino-costero nacional y regional y la flota mercante mundial. La UMIP es una universidad única en su género, enfocándose en capacitación para la vida y el trabajo, a través de la gestión del conocimiento y el énfasis en el liderazgo, la disciplina, la responsabilidad, competencias y valores que habilitan al estudiante para desenvolverse y tener éxito en el conglomerado de la industria marítima portuaria y marina costera mundial. |
| Licenciaturas | <p>Administración Marítima en Ecoturismo</p> <p>Es la única carrera en su clase a nivel nacional dirigida al sector marítimo-turístico. Prepara a estudiantes para una carrera en administración de empresas marítimas en ecoturismo relacionados con el desarrollo y administración de pequeñas y medianas empresas del sector marítimo y marino. El egresado posee una alta capacitación y es conocedor de las buenas prácticas medioambientales en especial del ámbito marino-costero.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico en Ecoturismo</p> <p>El objetivo es preparar personal técnico especializado que puedan realizar labores de administración de empresas turísticas dentro del conglomerado marítimo a nivel nacional e internacional.</p> |
| Cursos y diplomados | <p>Alta Cocina - Jr Chef</p> <p>Brinda al participante la oportunidad de aprender todo lo relacionado en el arte culinario, especializándose en la cocina internacional.</p> |
| | <p>Gestión en Hotel Staff</p> <p>Abarca diversidad en áreas de la industria de la hospitalidad tales como: barcos cruceros, cadenas hoteleras, restaurantes, resorts, centros turísticos, etc. El egresado estará en la capacidad de conocer la gestión en la planificación, organización, ejecución, dirección y métodos administrativos que coadyuven a incrementar la productividad de la empresa.</p> |
| | <p>Gestión de Áreas Marinas Protegidas</p> <p>Responde a la necesidad de contar con profesionales capacitados para gestionar los espacios naturales marino-costeros nacionales con el objetivo de conservarlos en la actualidad y aprovechar su uso en el futuro.</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Copia de certificado de nacimiento (si es menor de edad), copia de cédula (si es mayor de edad) • Dos fotografías tamaño carnet • Copia de diploma de bachiller o si aún es estudiante de XIIº debe solicitar al colegio una “certificación de estudio de bachiller” que diga que es estudiante de XIIº y el bachiller que estudia. • Copia de créditos de Xº, XIº y XIIº o copia de boletines si aún es estudiante de XIIº • Brindar datos personales que solicita nuestro Sistema de Inscripción (teléfonos, email, carreras, etc.) • Presentar prueba de admisión. • Participar en los cursos propedéuticos y semana de orientación. |
|-------------------------------|---|

Columbus University

Edificio Vigamar I, Avenida Justo Arosemena y Calle 39 y Edificio Vigamar II, Avenida Cuba y Calle 34
Ciudad de Panamá, Panamá

Tel.: +507 263-3888 / 204-1400

E-mail: columbus@columbus.edu

Página Web: <http://www.columbus.edu/campus.html>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Es una Institución de Educación Superior que se crea con la finalidad de contribuir al desarrollo de la nación panameña, con una plataforma pedagógica, tecnológica y científica de primer nivel, capaz de formar personas que sobresalgan por sus profundos conocimientos, preparación profesional y formación humanística. |
| Licenciatura | <p>Turismo y Administración Hotelera</p> <p>El egresado de esta carrera se prepara para afrontar retos, asumir responsabilidades y potenciar sus capacidades de liderazgo y efectividad en el campo del turismo y la hotelería.</p> <p>Hay dos modalidades, presencial y semi-presencial</p> <p>Ambas modalidades constan de XI cuatrimestres de 157 créditos y 6 asignaturas electivas.</p> <p>En el décimo primer cuatrimestre se realizan la práctica profesional y también dos seminarios y el trabajo de grado.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Presentar original y dos copias del Título de Bachiller en Ciencias y Letras, Comercio o Letras. • Presentar original y dos copias de los Créditos de los Estudios Secundarios. • Presentar original y dos copias de referencia de CONDUCTA. Cada copia de original del colegio que lo emite. • Dos copias de la cédula de identidad personal, en caso de ser menor de edad debe presentar copia del certificado de nacimiento. • Dos fotografías recientes tamaño carnet. • Certificado de Buena Salud Física y Mental. |

Florida State University Panama City

4750 Collegiate Drive

Ciudad de Panamá, Panamá

Tel.: (850) 770-2239 / 645-9774

E-mail: cmdwyer@fsu.edu

Página Web: <http://panama.fsu.edu/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | FSU-Panamá es un campus de la Universidad Estatal de Florida. Su programa académico está acreditado por la Asociación Sureña de Colegios y Escuelas (SACS). La Universidad también es muy apreciada en la comunidad educativa local, donde es miembro del Consejo Nacional de Universidades y sus programas son reconocidos por el Ministerio de Educación. |
| Programas | Graduate Certificate in Event Management Recreation Tourism and Events Program |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud de admisión • Cheque o transferencia bancaria por \$ 100.00 en nombre de: Fundación de la Florida State University Panamá • Las transcripciones oficiales de los últimos cuatro años de la escuela secundaria • Copia del diploma de escuela secundaria • Los resultados oficiales TOEFL o IELTS • SAT Oficial o ACT |
| Valor de los cursos | Matrícula por 30 créditos: \$ 8040 Tasa de solicitud (primer semestre solamente): \$ 100 FSU ID: \$ 5.00 por semestre Cargo Tecnología / Recreación: \$ 100 por semestre Seguros: \$ 7.00 por semestre |
| Ayuda financiera | <ul style="list-style-type: none"> • Estudiantes panameños: préstamos IFARU y becas de SENACYT. • Estudiantes estadounidenses: Ayuda Federal para Estudiantes a través de FAFSA. |

Universidad del Istmo

Ave. Justo Arosemana Calle 40 y 41

Panamá

Tel.: +507 2278822

E-mail: informacion@udelismo.edu

Página Web: <http://www.udelismo.edu/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | La Universidad del Istmo, con más de 25 años de tradición, se posiciona entre las mejores de Panamá. Mantiene su compromiso de formar profesionales capaces de desenvolverse con responsabilidad y eficiencia en su vida productiva, social y familiar promoviendo los valores educativos y morales en beneficio de la sociedad panameña. |
|----------------------------|---|

| | |
|--------------------------------|---|
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas (presencial y semipresencial): Está diseñada para formar administradores capaces de dirigir empresas del turismo como sector económico presente en todo y que se está convirtiendo en el primer motor económico mundial. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Servicio para Aerolíneas (presencial y semipresencial): Brinda los conocimientos necesarios en el área de Servicio al Cliente para que sus egresados puedan contribuir a mejorar la gestión de las aerolíneas, agencias de viaje, hoteles y empresas turísticas de Panamá. |
| | Técnico en Desarrollo de Empresas Turísticas: La carrera brinda una capacitación completa y actualizada sobre sólidas bases técnicas, para asumir responsabilidades de mando sectorial en organizaciones turísticas de tamaño mediano y grande, o la dirección de pequeñas empresas vinculadas a los servicios turísticos, incluyendo hoteles, servicios gastronómicos, agencias de viaje, transporte y otros operadores del sector. |
| Seminarios | Seminario en Gestión y Control de Alimentos y Bebidas: Este curso nos brinda las herramientas conceptuales y técnicas para controlar y costear Alimentos y Bebidas, el área más rentable de la industria. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Presentar original y copia del diploma de terminación de estudios secundarios. • Presentar original y copia de los créditos de estudios secundarios. • Si el estudiante ha realizado estudios universitarios, presentará lo exigido en los puntos anteriores, además del original y una copia de los créditos universitarios que obtuvo en otras universidades reconocidas por la Ley y la propia Universidad del Istmo para realizar las convalidaciones respectivas. • Presentar el original y copia de la cédula. • Certificado de buena salud. • Dos fotografías tamaño carné. |
| Ayuda financiera | La Universidad ofrece créditos educativos del IFARHU. |

Universidad Americana

Área Bancaria, Calle Ricardo Arias y Ave. 3ra Sur

Panamá

Tel.: +507 282 1900

E-mail: info@uam.ac.pa

Página Web: <http://www.uam.ac.pa/>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | La Universidad Americana es una institución de educación superior privada que surge como una respuesta a las necesidades de los adultos que trabajan, es decir de aquellos trabajadores que con esfuerzo invierten tiempo y dinero, sacrificando su tiempo libre y sus ratos de socialización, en función de sus estudios. Es una institución que comprende a su estudiante y trata de darle todas las facilidades para una adecuada aprehensión del conocimiento, garantizándoles en todo momento la calidad académica requerida para enfrentar en forma adecuada las necesidades del entorno en el que desde ya, muchos se desenvuelven. |
|----------------------------|--|

| | |
|--------------------------------|--|
| Licenciaturas | Turismo con especialización en Hotelería y Servicios a Cruceros: Esta carrera tiene como objetivo capacitar profesionales con una sólida formación en la actividad turística tanto en el ámbito público como privado, a fin de consolidar su desarrollo, dotados de los conocimientos y competencias necesarias para la atención del turista nacional e internacionales en el área de hoteles y cruceros. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Turismo: Esta carrera tiene como objetivo formar profesionales con una sólida formación en la actividad turística tanto en el ámbito público como privado, a fin de consolidar su desarrollo, dotados de los conocimientos técnicos y competencias necesarias para la atención del turista nacional e internacionales en el área de hotelería y en los servicios a cruceros. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Presentar original y copia del título de bachillerato (Ciencias, Informática, letras o comercio). • Presentar copia de los créditos secundarios. • Presentar el original y copia de la cédula o copia de pasaporte y sello de entrada de Migración. • Certificado de buena salud. |
| Ayuda financiera | Las becas que se ofrecen a los futuros licenciados van desde el 20% hasta el 40% de descuento, dependiendo de la modalidad de estudio. |

Universidad de Tecnológica Oteima

Sede de David. Edificio Plaza Oteima, Calle D Norte, entre Avenida 1 y 2ª Este
Panamá

Tel.: 800 0834

E-mail: vracademica@oteima.ac.pa / esc.administracion@oteima.ac.pa / oteima@oteima.ac.pa

Página Web: <http://www.oteima.ac.pa/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | Su misión es formar profesionales líderes, emprendedores y comprometidos con el desarrollo humano sostenible del país por medio de la generación, difusión y aplicación de conocimientos en áreas de la docencia, investigación extensión y la producción. |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Inglés Se busca preparar un profesional, que además de hablar inglés, con fluidez, ejerza sus funciones laborales con apego a la ética profesional, y que maneje las herramientas tecnológicas que le permita mantenerse al día de los avances a nivel mundial. |
| Diplomados | Diplomado en Marina Mercante y Cruceros Ofrece un verdadero acercamiento al fascinante mundo del turismo, específicamente en el área de cruceros y marina mercante. Los egresados de este programa serán profesionales altamente cotizados en el mercado laboral y muy bien remunerados, debido a la importancia que esta capacitación representa en la productividad de las empresas, y en el desarrollo del país, |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Presentar fotocopia de cédula de identidad personal. • Diploma de escuela secundaria o su equivalente, debidamente reconocido por el Ministerio de Educación. Presentar original para cotejar visto del original y una fotocopia. • Original y fotocopia de los créditos de primero a sexto año. • Tener un promedio mínimo de 3.5 o su equivalente si viene del extranjero. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Si el estudiante es menor de edad, debe presentar original de certificado de nacimiento. • Tres fotos recientes, tamaño carné. • Certificado de salud física y mental, con vigencia menor a treinta días. • En caso de estudiantes procedentes de otras universidades estatales o particulares de la República de Panamá, deberán presentar los créditos y contenidos de materias, aprobadas, para su debida convalidación. |
|--|--|

ISAE Universidad

Vía Transistmica y Ramón Arias, Edificio Maheli No. 4

Panamá

Tel.: +507 278-1432

E-mail: isae@isaeuniversidad.ac.pa / educacion.continua@isaeuniversidad.ac.pa

Página Web: <http://www.isaeuniversidad.ac.pa/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | Es una institución de educación superior, surge con el único propósito de formar profesionales que, por su capacidad y actitudes positivas, puedan contribuir con el desarrollo socioeconómico del país. Orienta su política de gestión a coadyuvar con el fortalecimiento de la educación superior y el desarrollo integral del país. |
| Licenciaturas | <p>Turismo</p> <p>El egresado cuenta con formación integral que permita tener la capacidad y disposición de desenvolverse eficiente y efectivamente en el campo especializado del turismo, ocupando puestos de liderazgo operacional dentro de las empresas turísticas en sus diversas especialidades como: hotelería, restaurantes, líneas aéreas, agencias de viajes, aeropuertos, rent a car y entre otras.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico en Turismo</p> <p>El egresado cuenta con conocimientos para desarrollar y ejecutar actividades, proyectos y programas concernientes a las empresas turísticas y tiene una formación integral que permite tener la capacidad y disposición de desenvolverse eficiente y efectivamente en el campo especializado del turismo.</p> <p>Técnico en Inglés</p> <p>El egresado tendrá las competencias obtenidas de la profundización de los saberes que lo acrediten como tal, como capacidades y destrezas para la enseñanza del idioma inglés.</p> |
| Diplomados | <p>Diplomado en Diagnóstico de Potencial para Proyectos de Inversión Pública en Turismo</p> <p>Está dirigido a profesionales que trabajan en áreas turísticas. Consta de 3 módulos: sistemas turísticos y su funcionamiento, diagnóstico del destino turístico y organización y gestión de destinos turísticos. Tiene una duración de 168 horas de duración.</p> |
| Valor de los cursos | Diplomado: B/. 510.00 |

Universidad Metropolitana de Educación, Ciencia y Tecnología - UMECIT

Edificio Fundadores, Edificio bajo puente elevado, abajo de Café Durán, Avenida Simón Bolívar

Panamá 0057, Panamá

Tel.: +507 203-3357

Página Web: <http://umecit.edu.pa/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | <p>La UMECIT se fundó en diciembre 2002 y fue aprobada por el Ministerio de Educación Nacional de Panamá mediante el Decreto Ejecutivo No. 575 del 21 de julio 2004 y acreditada por el Consejo Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria de Panamá (CONEAUPA) el 12 de octubre 2012.</p> <p>Es una institución de educación superior universitaria orientada a la búsqueda de la verdad y al afianzamiento de los valores trascendentales del hombre, realizando una función rectora de la educación, la ciencia y la tecnología ofertando programas novedosos y pertinentes acordes al desarrollo del mundo moderno. Como institución humanista en su cobertura se caracteriza por mantener un sentido social brindando equidad.</p> |
| Técnicos | Turismo |
| Licenciatura | Turismo Bilingüe |
| Maestría | Turismo Gerencial |
| Requisitos de admisión | <p>Técnicos y Licenciaturas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 copia de cédula ▪ Copia de diploma de bachiller ▪ 1 copia de los créditos de sexto año ▪ Foto tamaño carné ▪ 1 certificado de buena salud ▪ Copias de cedula del responsable del pago ▪ Extranjeros documentos debidamente apostillados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de su país de origen. <p>Maestrías</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 copias de la cédula o pasaporte ▪ 1 copia del currículum ▪ 1 copia del título de grado (registrado, traducido y revalidado, según sea el caso) ▪ 1 copia de los créditos de licenciatura (índice acumulativo superior a 1.15 a nivel de licenciatura en escala de 0 a 3) ▪ 2 fotos tamaño carné ▪ Carta del postulante ▪ Certificado médico de buena salud Formulario de inscripción ▪ Extranjeros documentos debidamente apostillados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de su país de origen |

No se encontraron los programas educativos de la oferta para turismo, ni información detallada de los mismos.

Instituto Superior de Formación Turística

Avenida Central

Panamá

Tel.: +507 225-0520/ 227-3729

E-mail: infotur@cwpanama.net

Página Web: <http://www.infotur.edu.pa/>

| | |
|---|--|
| Información General | <p>INFOTUR nace en el año 2000. Tiene por misión crear ofertas de formación profesional en relación y vinculación directa con el sector productivo, educativo y gubernamental. Apoyado sobre una base andragógica y participativa que se encuentra en permanente revisión Para formar personas con un nivel de preparación tanto básica, general, media, técnica y profesional que les permita desempeñarse con integridad, eficiencia, creatividad y responsabilidad social en el ámbito laboral y a través de ello contribuir al desarrollo de su familia y comunidad.</p> |
| Técnicos | <p>Técnico en Organización Hotelera El objetivo del técnico es comprender la relación existente entre la recepción y el resto de los departamentos de un hotel y adquirir las competencias técnicas y organizacionales para desempeñarse como recepcionista de hoteles, mientras brinda un servicio de calidad y logra la plena satisfacción de los huéspedes.</p> |
| | <p>Organizador de Eventos Turísticos y Ferias Los objetivos son cumplir con lo que el cliente exige en la organización de un evento, confeccionar un presupuesto para el tipo de evento solicitado, disponer de todos los recursos económicos y técnicos del evento, revisar y dar seguimiento a cada actividad del evento, organizar, disponer y mantener alegre a los invitados de eventos y fiestas.</p> |
| | <p>Guía de Turismo Local El guía es el responsable de la coordinación, recepción, asistencia, conducción, información y animación de los turistas (nacionales y extranjeros). A través del curso se pretende que el estudiante llegue a tener conocimientos teóricos y empíricos del espacio físico y de las características del entorno para que pueda desarrollar tours con todos sus datos y puntos específicos del desplazamiento.</p> |
| | <p>Técnico Superior en Guía de Turismo Especializado en Ecoturismo y Observación de Aves Técnico Superior en Administración de Pequeñas y Medianas Empresas Turísticas Se trata de una carrera técnica superior dirigida a formar profesionales que se desempeñen en calidad de asistentes en grandes empresas de turismo a su vez que esté calificado para dirigir las actividades de apoyo a los servicios operativos; dominando reservas, tanto en agencias de viajes, alquiler de autos, telefonistas y salneros.</p> |
| Cursos y capacitaciones | <p>Capacitación para trámite de carné de Manipuladores de Alimentos y Operarios de Interés Sanitario</p> |
| | <p>Cursos de Idiomas</p> |
| Escuela para jóvenes y adultos (pre-media y media) | <p>Bachiller en comercio con énfasis en administración de servicios turísticos</p> |
| | <p>Bachiller en comercio con énfasis en gastronomía (dirigido a jóvenes de 15 a 17 años)</p> |

Instituto Nacional de la Formación Profesional y Capacitación para el Desarrollo Humano -INADEH-

Edificio 167, Ciudad del Saber

Clayton, Panamá

Tel.: +507 238 2334

E-mail: info@inadeh.edu.pa

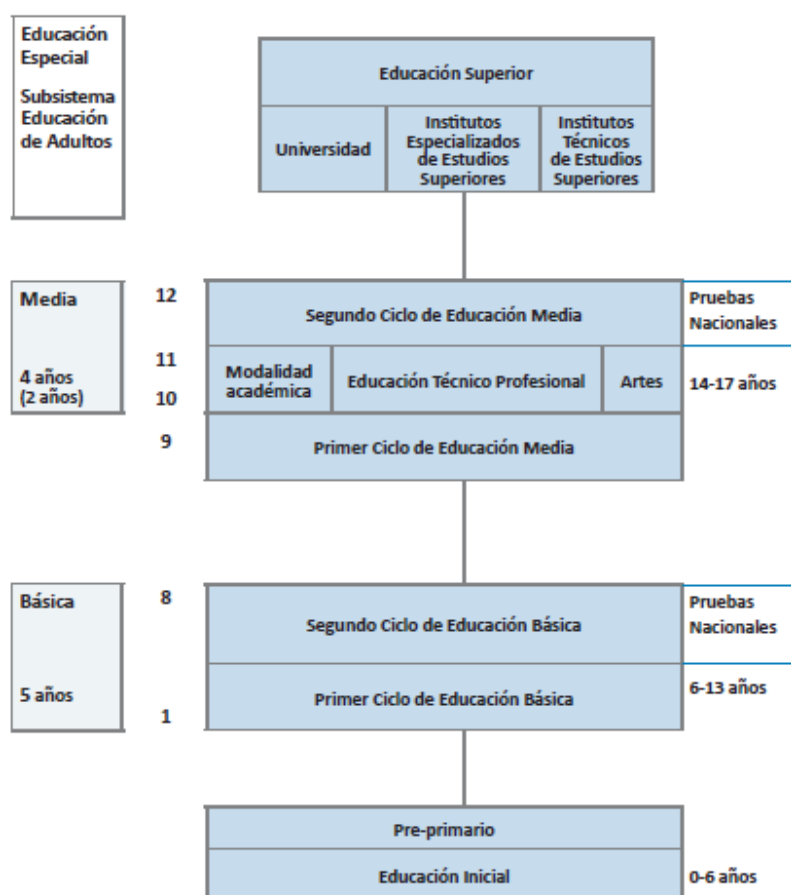
Página Web: <http://www.inadehcapacita.edu.pa/>

| | | |
|---|---|---|
| Información General | <p>El INADEH es el organismo rector del Estado en material de formación profesional, capacitación laboral y capacitación en gestión empresarial; promueve la cultura de formación para la vida y el trabajo en todas sus manifestaciones.</p> <p>Es una institución autónoma con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía financiera, administrativa y técnica en su régimen interno.</p> | |
| Cursos de hotelería, gastronomía y turismo | Formación de Instructores en Gastronomía | Preparaciones y Cociones simples y complejas |
| | Chocolatería y bombones | Repostería |
| | Prácticas profesionales de panadería y pastelería | Dietas especiales para panadería y repostería |
| | Repostería básica para cocina | Fondos, salsas y ligazones |
| | Dietas especiales para cocina profesional | Servicio de alimentos y bebidas |
| | Prácticas profesionales de cocina | Mise en Place de los lugares de trabajo |
| | Panadería | Acogida y ventas |
| | Prácticas profesionales en servicio de salón | Control de costos y venta de alimentos y bebidas |
| | Higiene, manipulación y seguridad de alimentos | Comunicación oral y escrita contextualizada |
| | Prácticas profesionales del servicio de habitaciones | Atención al cliente y ventas en restaurante |
| | Técnicas culinarias I | Técnicas culinarias II |
| | Cocina nacional e internacional | Tecnología de bebidas |
| | Control de costos y abastecimiento | Higiene y seguridad del trabajo |
| | Prácticas profesionales de bar | Comunicación profesional |
| | Administración de ropa blanca | Técnicas de piso |
| | Servicio de desayuno | Técnicas profesionales |
| | Prácticas profesionales de servicio de habitaciones | Práctica externa de operación de recepción y reserva |
| | Atención al cliente | Gestión hotelera |
| | Servicio de desayuno al restaurante y al piso | Práctica profesional externa de organización de eventos |
| | Higiene y seguridad en la hotelería | Técnicas de recepción y reservas |
| | Mercadeo y ventas de evento | Organización administrativa y técnica de eventos |
| | Operación de eventos sociales y corporativos y banquetes de hotel | Información y comunicación en el entorno laboral |
| | Atractivos y dinámica turística de Panamá | Realización, animación y evaluación de circuito y de visita |
| | Preparación de servicios turísticos | Promoción de servicios turísticos |

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| | Prácticas profesionales de servicios turísticos de guía | Información y comunicación en el entorno laboral de la promoción |
| | Administración del punto de bienvenida | Atractivos de Panamá |
| | Elaboración de documentos de promoción y comercialización | Prácticas profesionales de promoción turística |
| | Información y comunicación con el sector | Potencial turístico panameño |
| | Desarrollo de la personalidad del animador | Actividad turística y ética profesional |
| | Patrimonio y dinámica turística de Panamá | Práctica profesional externa de servicios turísticos para guía general |
| | Venta de productos turísticos | Sistema de reserva |
| | Promoción y calidad | Circuitos y visitas |
| | Práctica profesional externa promoción turística | |
| Programas | Guía de Turismo | Promoción Turística |
| | Gestión Turística Sostenible | Organización de Eventos |
| | Técnicas de Cocina Básica | Pastelero / Bakery |
| | Junior Chef | Cocina Caribeña |
| | Operaciones Básicas de Restaurante y Bar | Cocina Tradicional Panameña |
| | Inglés | |
| Requisitos de admisión | Los requisitos varían para cada curso / programa | |

REPÚBLICA DOMINICANA

SISTEMA EDUCATIVO DE REPÚBLICA DOMINICANA¹⁴²



La educación es un derecho permanente e irrenunciable del ser humano. Para hacer efectivo su cumplimiento, en República Dominicana cada persona debe recibir una educación integral que permita el desarrollo de su propia individualidad y la realización de una actividad socialmente útil, adecuada a su

¹⁴² FUENTES: La Educación Técnico-Profesional en Iberoamérica, III Centroamérica, Caribe y México. Cuaderno de Trabajo No. 4. República Dominicana.
Marco Nacional de Cualificaciones para República Dominicana, Bases. Francisca María Arbizú Echávarri. Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD), Dirección de Educación Técnico Profesional. Abril 2014
INFOTEP, 30 años de historias de triunfo. Capítulo IV La Formación y la Capacitación del Capital Humano.
Datos Mundiales de Educación, 7ª Edición 2010/2011, República Dominicana. UNESCO-IBE, Julio 2010.

vocación y dentro de las exigencias del interés nacional y local, sin ningún tipo de discriminación por razón de raza, sexo, credo, posición económica y social o de cualquier otra naturaleza.

El Consejo Nacional de Educación (CNE) es el máximo organismo de decisión en materia de política educativa y junto al Ministerio de Educación es el encargado de establecer la orientación general de la educación dominicana en sus niveles de competencia y garantizar la unidad de acción entre las instituciones públicas y privadas que realicen funciones educativas. El CNE es presidido por el/la Ministro/a de Educación. El sistema educativo dominicano comprende tres tipos de educación: formal, educación no formal y educación informal.

La Educación Formal es el proceso integral correlacionado que abarca desde la educación inicial hasta la educación superior, y conlleva una intención deliberada y sistemática que se concretiza en un currículum oficial y se aplica en calendario y horarios definidos. La Educación No Formal es definida como el proceso de apropiación de conocimientos, actitudes y destrezas que busca las finalidades de la educación formal de manera paralela a esta, para poblaciones especiales, utilizando una mayor flexibilidad en el calendario así como una mayor diversidad de medios para el aprendizaje. La educación informal es un proceso de aprendizaje continuo y espontáneo que se realiza fuera del marco de educación formal y no formal, el sistema la reconoce como un hecho social no determinado.

La estructura académica del sistema educativo se organiza en función de niveles, ciclos, grados, modalidades y subsistemas. Los niveles son: Inicial, Básico, Medio y Superior.

Educación Preprimaria

Está organizada en tres ciclos: el primero atiende al grupo de edad de 0 a 2 años, el segundo de 3 y 4 años y el tercero de 5 años. La educación inicial no es de carácter obligatorio con excepción del tercer ciclo.

Educación Primaria

La educación básica es obligatoria, atiende a la población del grupo de edad de 6 a 14 años y tiene una duración de ocho años, organizados en dos ciclos de cuatro años cada uno.

Educación Secundaria

La educación media no es obligatoria, aunque es deber del Estado ofrecerla gratuitamente. Atiende al grupo de edad de 14 a 18 años y está organizada en un tronco común de dos años de duración y tres modalidades de dos años de estudio cada una: general o académica, técnico-profesional y artística.

Educación y Formación para el Trabajo

En la República Dominicana, la educación para el trabajo existe en dos modalidades: la educación técnico-profesional y la formación técnico profesional.

La Ley General de Educación (66-97) prevé que la acreditación de los conocimientos habilidades y destrezas adquiridos de manera formal, no formal e informal deben ser regulados por el CNE; establece en el artículo 46 que “la modalidad Técnico Profesional permite a los estudiantes obtener una formación general y profesional que los ayude a adaptarse al cambio permanente de las necesidades laborales para ejecutar e integrarse con éxito a las diferentes áreas de la actividad productiva y/o continuar los estudios superiores”. Esta modalidad ofrece 23 menciones y especialidades, distribuidas en los tres sectores de la economía, de acuerdo a las características locales y regionales del país.

La educación vocacional-laboral se incluye como parte del subsistema de adultos y es la encargada de ofrecer oportunidades a las personas interesadas en adquirir competencias para ejercer un trabajo, bajo la responsabilidad de instituciones especializadas en el ramo (públicas, autónomas o privadas). Su única reglamentación data de 1998.

Educación Superior

La Educación Superior de la República Dominicana se concibe como un nivel posterior a la Educación Media o Secundaria. La Ley 139-01 creó el Sistema Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología, estableciendo la normativa para su funcionamiento y los mecanismos que aseguran la calidad y pertinencia de los servicios que presentan las instituciones que conforman dicho sistema. Está conformado por institutos técnicos de estudios superiores, institutos especializados de estudios superiores y universidades.; así como los institutos y centros de investigaciones científicas y tecnológicas (Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria, el Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y la Academia de Ciencias de la República Dominicana).

OFERTA DE LA FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN REPÚBLICA DOMINICANA

Universidad APEC

Ave. Maximo Gomez #72
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: 809/287/8702
E-mail: laquino@adm.unapec.edu.do
Página Web: <https://unapec.edu.do>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | La Universidad APEC es la Institución primogénita de Acción Pro Educación y Cultura (APEC), constituida en 1964 cuando empresarios, comerciantes, profesionales y hombres de iglesia, deciden crear una entidad sin fines de lucro, impulsadora de la educación superior en la República Dominicana. |
| Licenciaturas | Administración turística y hotelera El perfil del egresado de esta carrera está apto para incorporarse al mercado de trabajo y poder desempeñar posiciones ejecutivas en la estructura departamental administrativa y operativa de hoteles y de empresas de alimentos y bebidas. |

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| | Diseño de productos de artesanía Esta carrera inició con el objetivo de formar profesionales emprendedores, de perfil amplio, calificados para desarrollar procesos de gestión y creación de proyectos para la producción y comercialización de las diferentes manifestaciones del diseño de productos y de la artesanía tradicional, moderna y contemporánea. Sus profesionales podrán demostrar capacidades para emplear procesos técnicos y tecnológicos en la producción de diseños utilitarios y decorativos, así como en la producción de diseños novedosos. | |
| Maestrías / Posgrados | Especialidad en Dirección y Gestión Hotelera El programa cuenta con contenidos de carácter multidisciplinario, como corresponde a una visión integrada de la actividad turística, y de la gestión y dirección de las empresas de servicios hoteleros, ofreciendo la posibilidad de formar directivos debidamente especializados en las nuevas necesidades que demandan las empresas de hotelería. | |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> Acta de nacimiento legalizada. Certificado de conclusión de estudios del Nivel Medio expedido por el Ministerio de Educación, MINERD. Récord de notas de los estudios del Nivel Medio. Certificación médica oficial debidamente firmada y sellada. Tres (3) fotografías 2x2. Fotocopia de la cédula de identidad y electoral. Si es transferido de otra universidad de la República Dominicana: Récord de notas. | |
| Valor de los cursos | Costos para Licenciatura: <ul style="list-style-type: none"> Derecho de admisión (no reembolsable): RD\$ 1,200.00 Examen exoneración MAT-100: RD\$ 100.00 Inscripción: RD\$ 7,500.00 Recargo inscripción tardía: RD\$ 3,000.00 Crédito asignaturas: RD\$ 980.00 | <ul style="list-style-type: none"> Crédito Curso Monográfico Evaluación Final y Trabajo de Grado: RD\$ 1,700.00 Créditos por convalidación/exoneración: RD\$ 600.00 Carnet estudiantil: RD\$ 500.00 Recursos tecnológicos: RD\$ 1,200.00 |
| Ayuda financiera | Según el instrumento de pago la fuente de financiamiento del estudiante puede ser: <ul style="list-style-type: none"> Becado UNAPEC: Su colegiatura es financiada total o parcialmente por UNAPEC y se rigen por el Reglamento de Becas. Esto incluye los programas de incentivo de becas a Bachilleres Meritorios y Programa de Becas para Estudiantes Meritorios. Becado por Empresas o Instituciones Privadas: Su colegiatura es cubierta por otras instituciones, conforme a procedimientos de pagos establecidos. Crédito Educativo UNAPEC: Su colegiatura es cubierta a través de un préstamo reembolsable a largo plazo, ofrecido por la Universidad. Crédito Educativo FUNDAPEC: Su colegiatura es cubierta por la Fundación APEC de Crédito Educativo (FUNDAPEC), conforme a los acuerdos entre el beneficiario y esa Institución. Becados por Instituciones Públicas: Su colegiatura es cubierta total o parcialmente por otras instituciones, conforme a procedimientos de pagos establecidos. | |

Universidad Cultural Dominicó/Americana

Ave. Abraham Lincoln 21

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/535/0665809

E-mail: walcantara@icda.edu.do

Página Web: <http://www.dominicoamericano.edu.do/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | La universidad del Instituto Cultural Domínico-Americano (ICDA), aprobada como institución de Educación Superior ofrece programas de estudios de nivel técnico, de grado y de postgrado. Asimismo, brinda cursos de actualización profesional y entrenamientos sobre nuevos métodos y técnicas para optimizar los resultados empresariales. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras Los objetivos de la carrera son: aplicar los principios sociológicos, psicológicos y metodológicos que facilitan la interpretación y el análisis de los elementos que componen el sector turístico y hotelero; manejar informaciones, interpretar situaciones y desarrollar la capacidad para elaborar planes del sector turístico y hotelero nacional e internacional; y, conocer las estructuras del sistema de administración hotelera, así como de las leyes que rigen el funcionamiento de estos sectores en la economía. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Solicitud de admisión ▪ Dos (2) fotos 2x2 ▪ Certificado médico ▪ Récord de notas de bachiller ▪ Copia de cédula ▪ Acta de nacimiento legalizada ▪ Examen de Admisión de Español y Matemáticas ▪ Certificado de bachiller expedida por Ministerio de Educación (MINERD) |
| Ayuda financiera | Cuentan con un programa de becas que es administrado por la Oficina de Asesoría Estudiantil = Educational Counseling Office (ECO). |

Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra

Campus Santiago, Autopista Duarte KM 1 1/2

Santiago, República Dominicana

Tel.: 809/535/0111

E-mail: miriamlaureano@pucmm.edu.do

Página Web: <http://www.pucmm.edu.do/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | La Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra (PUCMM) es una institución católica, no estatal, de servicio a la comunidad. Es una institución de educación superior que hace hincapié en la excelencia académica y que está abierta a todas las personas sin distinción de raza, clase social, ideología o creencias religiosas. Se enfoca en la búsqueda científica de soluciones que respondan a los problemas sociales y las exigencias del bien común. |
|----------------------------|---|

| | |
|-------------------------------|---|
| Licenciaturas | Administración Hotelera, concentración Alimentos y Bebidas El profesional que egresa de la carrera desarrolla competencias genéricas instrumentales, interpersonales y sistémicas; y, es capaz de dirigir y gestionar empresas de servicios, públicas o privadas, a través de estrategias de dirección y organización empresarial, bajo los fundamentos del humanismo cristiano. Desde la concentración de Alimentos y Bebidas (A & B), los egresados son capaces de integrarse en el área de A & B, en cualquier labor de gestión propia de la misma o derivada de la interrelación de las demás áreas relacionadas. |
| | Administración Hotelera, concentración Mercadeo Hotelero El profesional que egresa de la carrera desarrolla competencias genéricas instrumentales, interpersonales y sistémicas; y, es capaz de dirigir y gestionar empresas de servicios, públicas o privadas, a través de estrategias de dirección y organización empresarial, bajo los fundamentos del humanismo cristiano. Desde la concentración de Mercadeo Hotelero son capaces de solucionar problemas de dirección y gestión en el ámbito de la industria de la hospitalidad, con creatividad e innovación, a través del manejo de herramientas y técnicas estratégicas. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario de solicitud de admisión. ▪ Acta de nacimiento certificada (si es extranjero el acta debe estar apostillada en el país de origen). ▪ Certificación médica, debidamente firmada y sellada ▪ Dos (2) fotografías 2x2 (de frente con fondo claro). ▪ Copia de la Cédula de Identidad y Electoral (Si es extranjero copia del pasaporte). ▪ Récord de notas de los Estudios Secundarios. ▪ Certificado de Conclusión de Estudios Secundarios (Certificado Pruebas Nacionales). ▪ Recibo de pago por trámites de admisión (no reembolsable). |
| Ayuda financiera | La universidad mantiene un Programa de Crédito Educativo, que garantiza el acceso a sus aulas a jóvenes con talento que no disponen de recursos económicos para cursar una carrera universitaria. |

Universidad Iberoamericana UNIBE

Ave. Francia No. 129, Gazcue

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/689/4111

E-mail: g.valdes@unibe.edu.do / k.santana@unibe.edu.do

Página Web: <http://www.unibe.edu.do/es>

| | |
|----------------------------|--|
| Información General | Su misión es promover la excelencia académica, la investigación y la formación de profesionales altamente cualificados, capaces de generar y liderar cambios, con valores éticos necesarios para contribuir al desarrollo de la sociedad local y global. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras El objetivo de la carrera es formar un profesional integral mediante el desarrollo de las competencias cognitivas, afectivas, psicomotoras y volitivas para que incursione en la empresa turística y contribuya al desarrollo de las organizaciones y la creación de nuevas empresas. A fin de que éstas generen y reflejen la identidad, pertenencia y autonomía, en procura de un fortalecimiento de la economía local y regional. |

| | |
|-------------------------------|---|
| Maestrías / Posgrados | Master Universitario de Turismo -modalidad online-: Es un programa conjunto con la universidad de NEBRIJA. Este master tiene una duración de 9 meses. Las clases son completamente on-line lo cual permite tomarlas sin trasladarse de sus espacios y la titulación da acceso al doctorado ya que el título que se emite es un Título Oficial en el Marco del EEES. Tiene dos concentraciones a elegir por el estudiante: Profesional o de Investigación. |
| Requisitos de admisión | Los pasos a seguir para ser parte de los candidatos a admisión son presentar todos los requisitos establecidos para cada carrera y tomar el examen de admisión en una de las fechas estipuladas para cada período. |
| Ayuda financiera | Cuentan con un Departamento de Financiamiento y Crédito Educativo cuyo objetivo es proporcionar asistencia económica a los estudiantes activos de la UNIBE. |

Universidad Católica Nordestana UCNE

Los Arroyos San Francisco de Macoris
Provincia Duarte, República Dominicana
Tel.: 809/588/3505
E-mail: clarae@gmail.com
Página Web: <http://www.ucne.edu/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | Es una Institución Católica de Estudios Superiores, sin fines de lucro, de servicio a la Comunidad, dirigida por el Obispado de San Francisco de Macorís, y patrocinada por la Fundación Universitaria Católica Nordestana, Inc. Tiene como propósito fundamental contribuir al desarrollo científico, tecnológico, sociocultural y espiritual a través del proceso de enseñanza-aprendizaje, de la investigación y la extensión, en el marco de los principios ético-cristianos, que procuran la realización integral del ser humano, dentro de una sociedad pluralista y en constante proceso de cambio. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras El programa está diseñado para formar profesionales con capacidad de planificar, supervisar, dirigir y controlar con eficacia empresas turísticas y hoteleras, desempeñándose como ejecutivo en diversas empresas, ligadas al sector turismo. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario de Solicitud de Admisión debidamente lleno. ▪ Acta de Nacimiento Legalizada. ▪ Certificado Médico de Salud. ▪ Récord de Calificaciones del Bachillerato. ▪ Certificación de Bachiller oficializada por el Ministerio de Educación (MINERD). ▪ Dos (2) fotografías 2x2. ▪ Copias de la Cédula de Identidad y Electoral y/o Pasaporte. ▪ Recibo de Admisión. ▪ Aprobar las Pruebas de Admisión (POMA) u otra requerida. |
| Ayuda financiera | La Universidad tiene un Departamento de Ayuda Económica que busca colaborar con la formación de los estudiantes, mediante facilidades de estudios, como es otorgar becas a través de las Unidades de Arte y Cultura y Deporte. |

Universidad Católica del Este UCADE

Calle Santiago No. 10, Bella

Vista Higuey, República Dominicana

Tel.: 809/554/4091

E-mail: info@ucade.edu.do / Irhada@hotmail.com

Página Web: <http://www.ucade.edu.do/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Católica del Este (UCADE) está comprometida, conforme a su naturaleza, con la búsqueda de soluciones para los retos que enfrenta la Nación Dominicana, puntualizando en primer orden los de la Región Este; trabajando por el fomento de una cultura de reflexión, diálogos y libertad, se dedicará sin descanso a la preparación de los líderes, técnicos, profesionales y científicos que la Región Este y el País necesita para su desarrollo integral, sin perder de vista la fe cristiana, en un mundo caracterizado por el avance científico y tecnológico, siempre cuidando la formación humana e integral. |
| Licenciaturas | Administración Turística La carrera pretende formar profesionales con amplia capacidad de servicio, preparación especial para ser ejecutivos y directivos de la industria Turística y Hotelera capaces de poder conjugar la cultura general y la profesionalidad con una actitud crítica que coadyuve a incidir desde una perspectiva humanista, en el cambio de las estructuras sociales y económicas, promoviendo la participación intelectual libre, crítica y solidaria dirigida al servicio de la sociedad dominicana. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado oficial de Bachillerato expedido por la Secretaria de Estado de Educación. ▪ Record de Notas de Bachillerato (Firmado y sellado por el Distrito Educativo). ▪ Acta de Nacimiento certificada. ▪ Certificado Médico (Con su nombre Completo sin abreviatura). ▪ Copia de la Cédula de Identidad y Electoral o una copia del pasaporte en caso de ser extranjero. ▪ Dos fotos 2x2. |

Universidad del Caribe –UNICARIBE

Autopista 30 de Mayo, Kilometro 7.5

República Dominicana

Tel.: 809/616/1616

E-mail: rigobertoparedes_01@hotmail.com

Página Web: <http://www.unicaribe.edu.do/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Es una institución educativa estimuladora del pensamiento, de la discusión creativa y científica. La educación que ofrece contribuye a formar al hombre, respondiendo a las necesidades del presente para la construcción del futuro. |
| Licenciaturas | Administración Hotelera |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado Oficial de Bachillerato expedido por la Secretaría de Estado de Educación ▪ Récord de Notas de Bachillerato |

| | |
|----------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Acta de Nacimiento Certificada; en el caso de ser extranjero puede depositar una Acta de Nacimiento Original o Copia Certificada por el Consulado y Cancillería Certificado Médico Copia de la Cédula de Identidad y Electoral o una copia del Pasaporte (en caso de ser extranjero) Dos fotos 2x2 |
| Valor de los cursos | Admisión: RD\$ 500.00 Inscripción: RD\$ 1,500.00 Carné: RD\$ 300.00 Uso de Recursos Tecnológicos: RD\$ 150.00 Uso de Sala Digital: RD\$ 250.00 |
| Ayuda financiera | UNICARIBE cuenta con un Programa de Becas para incentivar a las personas con necesidades especiales a la obtención de una carrera universitaria. |

Universidad Dominicana O&M

Ave. Independencia No. 200

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/533/7733

E-mail: bolivar.troncoso@dominicana.net.do

Página Web: <http://www.udoym.edu.do/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | Como ente integral de la sociedad dominicana, la O&M tiene como misión esencial la de ser una Universidad que lleva la educación con excelencia académica a todas las clases sociales, promoviendo el aprendizaje y la investigación científica, despertando el espíritu crítico de los jóvenes que acuden a sus aulas, y dotándoles de las herramientas básicas que le permitan superarse y ser útiles a la sociedad dominicana en el papel que les toque desempeñar. |
| Licenciaturas | Administración de empresas turísticas y hoteleras La carrera consta de 65 cursos divididos en 10 cuatrimestres. Tiene un total de 204 créditos. Al haber cursado los primeros 6 cuatrimestres tiene la opción de obtener un técnico universitario. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> Certificado de bachiller en original, debidamente legalizado por la autoridad competente de la Secretaría de Estado y Educación, Bellas Artes y Cultos. Acta de nacimiento en original. Tres (3) fotos 2 x 2. Record de Notas. Certificado Médico en original. Cumplir con las reglamentaciones que establece la Universidad Dominicana O&M. Copia de las dos primeras páginas del pasaporte. |

Universidad Autónoma de Santo Domingo

Campus en Puerto Plata

República Dominicana

Tel.: 809/508/7374

E-mail: aleximartinezo@gmail.com

Página Web: <http://www.uasd.edu.do/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | La Universidad es una institución que une a profesores, estudiantes y servidores de apoyo a la labor académica. Su misión es formar críticamente profesionales, investigadores y técnicos en las ciencias, las humanidades y las artes necesarias y eficientes para coadyuvar a las transformaciones que demanda el desarrollo nacional sostenible, así como difundir los ideales de la cultura de paz, progreso, justicia social, equidad de género y respeto a los derechos humanos, a fin de contribuir a la formación de una conciencia colectiva basada en valores. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preinscripción ▪ Solicitud de Admisión ▪ Validación y Autorización de Solicitud para realizar el pago en caja ▪ Pago en Caja de las Solicitudes Creadas ▪ Hacer Citas vía web para Entrega de Documentación: ▪ Evaluaciones de Nuevo Ingreso |

Universidad Católica Santo Domingo

Ave. Bolívar, No. 902 Ensanche La Julia

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/544/2812

E-mail: uasd.do@conpeht.com

Página Web: <http://www.ucsd.edu.do/site/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | La Universidad Católica Santo Domingo busca contribuir al incremento de la cultura superior y a una promoción más plena de la persona humana mediante la ardiente búsqueda de la verdad y su transmisión desinteresada a los jóvenes y a todos aquellos que aprenden a razonar con rigor, para obrar con rectitud y para servir mejor a la sociedad, de manera que lleguen a ser hombres y mujeres insignes por el saber, preparados para desempeñar funciones de responsabilidad en la sociedad y para testificar su fe ante el mundo. |
| Licenciaturas | <p>Administración Hotelera</p> <p>El estudiante de Administración Hotelera debe desempeñarse con una visión integradora de la industria, en empresas, diseño de productos y servicios que componen la cadena de valor, así como de la economía y la estructura de los mercados globales.</p> <p>Administración Turística</p> <p>El perfil del Administrador Turístico presenta las siguientes competencias: Identificar la información contable y financiera de las organizaciones turísticas para gestionar los recursos financieros; planificar, organizar y administrar los distintos tipos de organizaciones turísticas; utilizar las tecnologías de la información y la comunicación</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| | en los distintos ámbitos del sector turismo; capacidad de Creación, Promoción y Gestión de Negocios y Empresas; diseñar y aplicar estrategias innovadoras, eficientes y eficaces en la administración y gestión de empresas turísticas y proyectos; capacidad de Planificación Dirección y Coordinación del Desarrollo Turístico Sustentable; y, es capaz de generar nuevos conocimientos y aplicarlos a la búsqueda de soluciones sustentables a los problemas de la realidad turística. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Solicitud de admisión correctamente llenada. ▪ Acta de Nacimiento Certificada (Original). ▪ Certificación de Bachiller expedido por el Ministerio de Educación (Original). ▪ Récord de Notas del Bachillerato Completo (Original). ▪ Certificado Médico y dos fotografías recientes. ▪ Copia de cédula o pasaporte. ▪ Aprobar los exámenes de admisión requeridos para tales fines. |

Escuela Dominicana de Alimentos y Bebidas

Rómulo Betancourt, No. 279, Plaza RRJ, Bella Vista

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/ 508/1351

E-mail: ventas@aybmasters.com.do / juan.febles@gmail.com

Página Web: <http://aybmasters.com.do/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Su misión es formar recursos humanos para su inserción en el sector gastronómico de forma exitosa y al mismo tiempo ofrecer apoyo en el desarrollo de las competencias, por medio de métodos de capacitación innovadores, acorde a sus necesidades, y garantizando una mano de obra altamente calificada y adaptada a un mundo cambiante y competitivo. |
| Cursos Cortos | Cursos sobre bares Barista; Bartender Profesional; Showtending; Coctelería Clásica e Internacional; Técnicas de Organización y Servicio en el Bar; y Bartender Profesional. |
| | Cursos sobre cocina Elaboración de Canapés; Cocina Creativa para adolescentes; Servsafe; Técnico en Artes Culinarias (Chef del Futuro); Pastelería; Comida Segura Paso a Paso; y, Cocina Básica Profesional. |
| | Cursos sobre restaurantes Camarero de Restaurante; Banquetes; Técnicas de Servicio en Room Service; UP SELLING (Técnicas de Venta en el Restaurante); y, Técnicas de Servicio en el Restaurante. |
| | Cursos sobre vinos Lo Esencial del Vino; Maridaje de vino y comida; y, Taller de Catación. |
| | Cursos sobre administración Servsafe; Desarrollo de Competencias Gerenciales; Gestión de bares; y, Gestión de Restaurante. |

Universidad Tecnológica de Santiago UTESA

Ave. Estrella Sadhala, esquina Ave. Circunvalacion

Santiago de Los Caballeros, República Dominicana

Tel.: 809/582/7156

E-mail: robertolluberes@hotmail.com

Página Web: <http://www.utesa.edu/webutesa/home.htm>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Tecnológica de Santiago fue fundada para fomentar los ideales democráticos de nuestra comunidad, ofreciendo amplias oportunidades para una Educación Superior a todas las personas, independientemente de su condición religiosa, racial, política, económica o social. |
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras Administración de Empresas Turísticas |
| Técnicos Universitarios | Técnico en Administración de Empresas Turísticas Técnico Superior en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulario de ingreso. ▪ Una foto tamaño 2" x 2". ▪ Acta de nacimiento certificada. ▪ Certificación de Bachiller expedida por el Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD). ▪ Récord de calificaciones del bachillerato. ▪ Certificado de salud. ▪ Copia de la cédula de identidad y electoral. |
| Ayuda financiera | Tienen un Departamento de Crédito Educativo que es la unidad operativa encargada de ejecutar la política de la universidad en relación al crédito y a las becas universitarias. |

Universidad Abierta para Adultos UAPA / Escuela de Turismo

Ave. Hispanoamericana No. 100, Thomen

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/724/0266

E-mail: yaquelinereyes@uapa.edu.do / esc.turismo@uapa.edu.do

Página Web: <http://www.uapa.edu.do/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | <p>La Escuela de Turismo es una división académica de la Universidad que tiene a su cargo las actividades docentes o formativas que son parte del plan de estudio de la carrera de Administración de Empresas Turística.</p> <p>Su objetivo es formar profesionales en el área de administración de empresas turísticas con una preparación integral de calidad sobre la base de valores proactivos, con liderazgo y conocimientos de las nuevas tendencias del turismo internacional, capaces de desarrollar las aplicaciones prácticas y científicas en relación con las necesidades estratégicas de las empresas y organizaciones turísticas, de cara a los retos de la globalización y el fortalecimiento de la competitividad de la oferta turística de la República Dominicana.</p> |
|----------------------------|---|

| | |
|-------------------------------|---|
| Licenciaturas | Administración de Empresas Turísticas El objetivo de la carrera es formar profesionales en el área de administración de empresas turísticas con una preparación integral de calidad sobre la base de valores proactivos, con liderazgo y conocimientos de las nuevas tendencias del turismo internacional, capaces de desarrollar las aplicaciones prácticas y científicas en relación con las necesidades estratégicas de las empresas y organizaciones turísticas, de cara a los retos de la globalización y el fortalecimiento de la competitividad de la oferta turística de la República Dominicana. |
| | Lenguas Modernas Mención Turismo El objetivo de la carrera es formar recursos humanos para satisfacer las necesidades en lenguas Extranjeras del campo turístico. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Tener como mínimo 18 años de edad • Acta de nacimiento certificada • Certificación oficial de bachiller • Record de notas de bachiller • Certificado médico • 3 fotografías 2 x 2 • Copia de la cédula de identidad • Formulario de admisiones debidamente llenado. |

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña UNPHU

Ave. Jhon F. Kenedy, Km. 7.5

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: 809/562/6601

E-mail: ctaveras@unphu.edu.do

Página Web: <http://unphu.edu.do/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | La Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU) lleva más de 46 años formando a profesionales en las siete facultades que conforman la Casa de Altos Estudios. Cuenta con una amplia oferta académica de grado, postgrado y educación continuada que reposa sobre los valores de la excelencia académica, el humanismo, la innovación, la sensibilidad medioambiental, el pluralismo y el compromiso social. Su misión es la formación del recurso humano idóneo capaz de convertirse en agente de cambio, promotora del desarrollo sostenible y facilitadora de los procesos de transformación que demanda la sociedad. |
| Licenciaturas | Administración Hotelera La carrera de Administración Hotelera forma profesionales en la industria turística capaz de planificar, administrar, dirigir y controlar los recursos de las distintas unidades turísticas y de la industria de la hospitalidad dotados de capacidad administrativa y analítica, adaptabilidad a los constantes cambios en la industria turística y los conocimientos necesarios para desempeñar una labor eficiente dentro de esa industria de servicios turísticos. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de Bachiller. ▪ Récord de Notas original de los últimos cuatro años cursados en la escuela de procedencia. ▪ Acta de Nacimiento legalizada. ▪ Tres (3) fotografías 2 x 2 |

| | |
|-------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotocopia de Cédula de Identificación personal y/o pasaporte. ▪ Formulario de Solicitud de Admisión, debidamente completado. ▪ Todos los candidatos a Nuevo Ingreso son sometidos a una Prueba de Aptitud Universitaria. |
| Ayuda financiera | <p>La Universidad otorgará becas meritorias exclusivamente a los alumnos de nuevo ingreso bajos bajo las siguientes condiciones y requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser dominicano ▪ Estudiantes graduados de Estudios Secundarios (Bachillerato) ▪ Tener un promedio por encima de 90 |

Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP)

C/Paseo de Los Ferreteros #3, Ens. Miraflores

Santo Domingo, República Dominicana

Tel.: (809) 566-4161

E-mail: infotep@infotep.gob.do

Página Web: <http://www.infotep.gov.do/>

| | | | |
|--|--|------------------------------|-------------------------------|
| Información General | El INFOTEP es el organismo rector del sistema nacional de formación técnico profesional de República Dominicana, sus objetivos son organizar y regir el sistema nacional de formación técnico profesional que, con el esfuerzo conjunto del Estado, de los trabajadores y de los empleadores, enfoque el pleno desarrollo de los recursos humanos y el incremento de la productividad de las empresas, en todos los sectores de la actividad económica; e, impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación integral, para hacer de él un ciudadano responsable, poseedor de los valores morales y culturales necesarios para la armonía y la convivencia nacional. | | |
| Formación de habilitación profesional | Está dirigida a personas mayores de 16 años que requieran desempeñarse en una ocupación semi-calificada, facilitándoles la adquisición de determinados conocimientos y destrezas necesarios para ocupar un puesto específico. Para turismo, la formación de habilitación profesional disponible es: | | |
| | Bartender | Cocinero (a) | Cocinero de primera |
| | Camarero de restaurante | Capitán de bar y restaurante | Pantrista |
| | Asador | Panadero/a | Masajista corporal |
| Formación de Complementación Profesional | Está destinada a trabajadores y trabajadoras con un mínimo de experiencia en el área a formar. El objetivo de esta modalidad es complementar los conocimientos y habilidades que se desempeñan en la práctica | | |
| | Arte Culinario | | Servicio de bar y restaurante |
| | Servicio en habilitaciones | | Recepción hotelera |
| | Animación y recepción hotelera | | Panadería y repostería |
| | Formación y desarrollo de mandos medios | | |
| Diplomados | La estrategia metodológica de estos programas toma en cuenta las características individuales de los participantes involucrados. Los temas serán abordados a partir del diálogo/discusión, lecturas comentadas y del análisis de los textos sugeridos por el facilitador. Por tanto, dicha estrategia implica que el participante es el actor y eje | | |

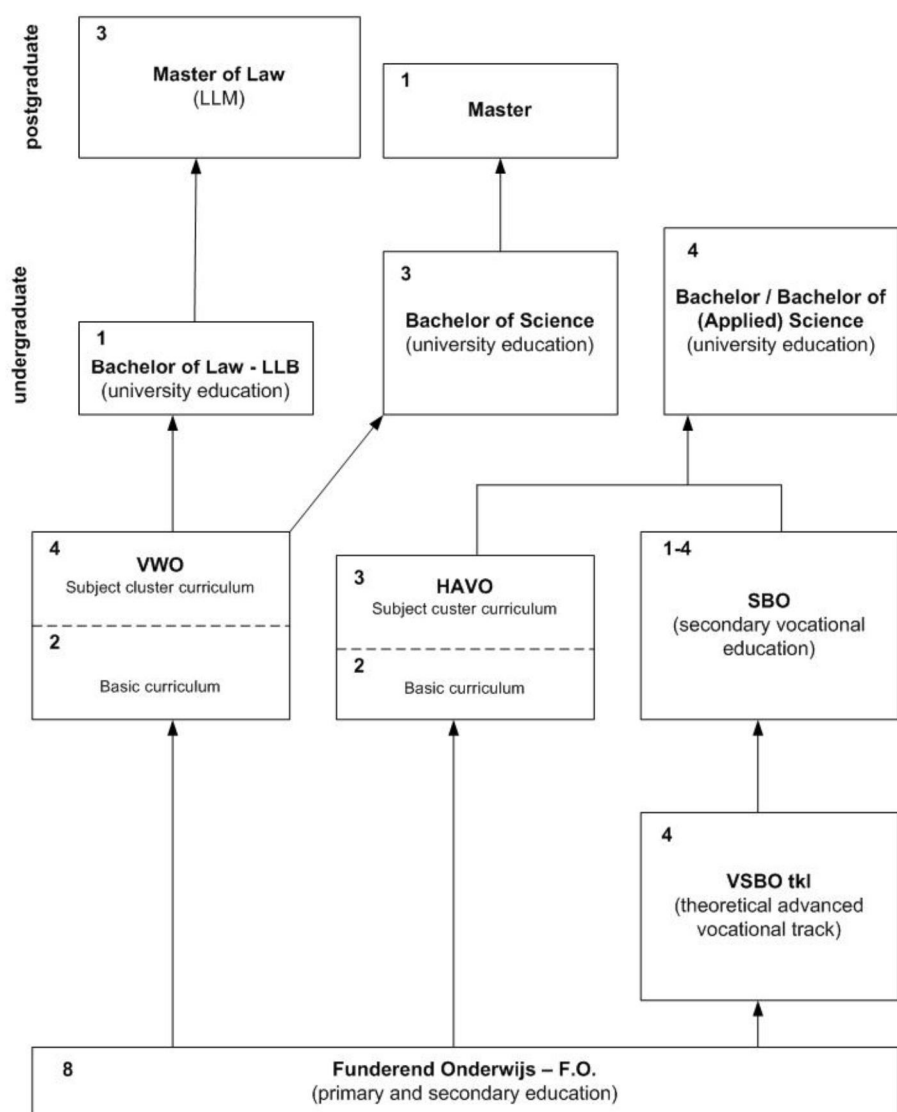
| | | | | |
|--|--|-------|----------------------------------|-------|
| | central del proceso de enseñanza y aprendizaje, mientras que el facilitador sólo es el orientador. Cada diplomado tiene una duración de entre 75 a 150 horas, dependiendo de la complejidad de los conocimientos a desarrollar. | | | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Servicio al cliente• Gestión de la Calidad• Desarrollo de Mados Medios• Chef• Comunicación corporativa• Goberanta de hotel | | | |
| Formación Continua en Centros – | Tiene como objetivo formar y capacitar en ocupaciones cuya ejecución requiera de habilidades y conocimientos tecnológicos, solo posibles de adquirir en períodos prolongados. Está dirigido a la población comprendida entre los 14 a los 30 años de edad y un mínimo de escolaridad de octavo curso | | | |
| | CARRERA TÉCNICA | HORAS | CARRERA TÉCNICA | HORAS |
| | Arte culinario | 610 | Panadero | 355 |
| | Bar y Restaurante | 480 | Repostero | 415 |
| Formación Virtual | Los servicios de INFOTEP virtual se diseñaron pensando en las personas que por falta de tiempo, dificultades de movilidad o por conveniencia, requieren de los servicios formativos de la entidad pero a través del Internet. Se requiere tener un mínimo de 16 años y cumplir con el nivel de escolaridad requerido por el programa de estudio que quiera realizar. La oferta de formación virtual es de interés general e incluye: | | | |
| | Microsoft Windows | | Manejador de Internet | |
| | Ma-Word | | Ms-Power Point | |
| | Fundamentos de supervisión | | Técnicas de coaching empresarial | |
| | Calidad y productividad | | Técnicas de justo a tiempo | |
| | Mejora de métodos | | | |
| Evaluación y certificación de competencias laborales | El INFOTEP regula y acredita la formación profesional. Actualmente existen 80 comisiones evaluadoras en diferentes áreas ocupacionales. Se foroma, evalúa y certifica en Hotelería y Turismo. | | | |
| | <p>VALIDACIÓN OCUPACIONAL</p> <p>Consiste en reconocer los conocimientos, habilidades y destrezas previas que posee la persona, independientemente de la forma en que hayan sido adquiridos, para el desempeño de una ocupación, oficio o actividad económica.</p> <p>Requisitos para optar por el título de técnico: Las personas con amplios conocimientos en el área en que se desempeñan, y que deseen validarlos y titularse, necesitan lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Tener 21 años de edad o más.▪ Demostrar que saben leer y escribir.▪ Rellenar y depositar la solicitud de servicios de formación profesional, en la unidad de admisión, información y empleo de las gerencias regionales y oficinas satélites del INFOTEP, acompañada de:<ul style="list-style-type: none">○ Copia de la cédula de identidad y electoral. (Si es extranjero, copia del pasaporte.)○ Constancia escrita de experiencia laboral mínima de tres (3) años en la ocupación o en la actividad económica en que se desempeña. | | | |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL</p> <p>Las personas con ciertos conocimientos básicos para el desempeño de una ocupación y que deseen validarlos y certificarlos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tener 19 años de edad o más. ▪ Demostrar que sabe leer y escribir. ▪ Rellenar y depositar la solicitud de servicios de formación profesional acompañada de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Copia de la cédula de identidad y electoral. (Si es extranjero, copia del pasaporte.) ○ Constancia escrita de experiencia laboral mínima de un (1) año en la ocupación o en la actividad económica en que se desempeña. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tener entre 16 a 30 años de edad ▪ Haber aprobado el 8vo. curso (mínimo) ▪ Gozar de buen estado de salud ▪ Participar en el proceso de información profesional |

SINT MAARTEN

EDUCATION SYSTEM IN SINT MAARTEN¹⁴³

Education has largely been derived from the Dutch education system. Until recently, all instruction is provided only in the Dutch language. Now, bilingual primary education in Papiamentu (local and main language) and Dutch is also available. Education is funded by the government.



¹⁴³ SOURCES: Country Module Curacao, St. Maarten and the BES Islands. NUFFIC. The Hague, 2013
World TVET Database Netherlands. UNESCO/UNEVOC, August 2012
Class base: Sint Maarten Education System: <http://www.classbase.com/Countries/St-Maarten/Education-System>. Accessed on November 2015.

Three official languages are spoken: Dutch, Papiamentu and English. The Ministry of Education, Culture Youth and Sport Affairs is responsible for policy, laws and regulations with reference to education.

Primary and Secondary Education

School attendance is compulsory for the age group of 4 to 18 years old. Students attend primary school from the age of six and then go to different types of secondary schools, which offer them a complete, both academic and professional training. After leaving primary school, pupils were able to attend secondary education that was divided into general and vocationally oriented education.

General education was split into the nominal 4-year junior general secondary education (MAVO) (including the basic curriculum), the 5-year senior general secondary education (HAVO) (2 years of basic curriculum plus 3 years of second stage) and the 6-year pre-university education (VWO) (2 years of basic curriculum plus 4 years of second stage). In 2003 junior general secondary education (MAVO) ceased to exist as a separate type of school and was merged into preparatory secondary vocational education (VSBO) (theoretical advanced vocational track).

VSBO has replaced pre-vocational education (BVO) and junior general secondary education (MAVO). Until Primary and Secondary Education has been fully introduced, education at the VSBO schools consists of a 2-year basic curriculum and a 2-year period of learning tracks in three sectors: Technology, Health and Personal Care and Welfare, and Economics. The learning tracks are: the theoretical advanced vocational track (TKL), the practical advanced vocational track (PKL) and the practical basic vocational track (PBL). Central examinations are taken for all subjects in all learning tracks. The aim of VSBO teaching is to achieve a smooth transition to secondary vocational education (SBO). Progression to senior general secondary education (HAVO) is, however, also possible in a number of cases.

VSBO was introduced in the third year, therefore after the second year of the basic curriculum, in the 2002 / 2003 academic year.

Secondary vocational education (SBO)

The sole state secondary institution is St Maarten Vocational training school, where sandwich commercial, professional, and technical training is provided. This represents an important step forward in the tiny island nation's efforts to educate its young citizens. There are two SBO learning tracks: learning through practical experience (werkend leren, WL) and practical experience through learning (lerend werken, LW) and four qualification levels (assistant, professional, skilled worker and middle manager). SBO was introduced during the 2004-2005 academic year. The programs last between 1 and 4 years.

Tertiary Education

The government of St Maarten maintains a comprehensive bursary program for young people intending to study further at university, whether on the island or on the South American, North American or European mainland.

In addition to the American University of the Caribbean that is an offshoot of the American medical training system, there is also the University of St Maarten, it offers programs in conjunction with off-shore institutions, including degree courses in business, liberal arts, applied science, education, and hospitality.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN SINT MAARTEN

St. Maarten Vocational Training School –SMVTS ¹⁴⁴

Arrow Root Toad #2

South Reward

Sint Maarten

Tel.: (721) 548-4898 and (721) 548-3327

E-mail: vocatedu@gmail.com

| | |
|---|--|
| General Information ¹⁴⁵ | SMVTS began as a training institution in 1983. It was referred to an “alternative secondary education” at the time and filled a deficiency in the community. In 2010 the school upgrade its facilities to bridge the deficiencies that existed: Labour Market Oriented Education (LMOE) and Preparatory Secondary Vocational Education (PSVE). The SMVTS has a Hospitality Department. |
| Labour Market Oriented Education | LMOE is a skill oriented programme that focuses on the individual student and their needs and capacities. The first part of the program focuses on the general personal development of the student, and the second part on preparing them for the labour market and the final part is to provide specific job training. |

St. Maarten Institute of Technology and Hospitality – SMITH ¹⁴⁶

E.C Richardson Street, Philipsburg, Sint Maarten

Contact person: Sidonia Hodge (coordinator)

Phone: (599) 542-1620

Fax: (599) 542-8969

E-mail: smithinstitute@hotmail.com

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | Attracting mature students into its programs who are desirous of pursuing further education to enable them to pursue growth opportunities within particular vocations. |
|----------------------------|--|

¹⁴⁴ The School does not have a Web page and it was not possible to find the hospitality pensum.

¹⁴⁵ https://thedailyherald.com/index.php?option=com_content&view=article&id=7757:st-maarten-vocational-training-school-&catid=24:weekender&Itemid=37. (August 13th 2014). Accessed March 2015.

¹⁴⁶ SMITH does not have a web page.

National Institute fo Professional Advancement -NIPA

Building B, Jackal Road #4

Cay Hill, Sint Maarten

Tel.: (721) 543-0497 and (721) 543-0498

Fax: (721) 543-0479

E-mail: info@nipasxm.com

Web Page: <http://www.nipasxm.com>

| | |
|----------------------------|---|
| General Information | <p>NIPA offers advanced vocational education for students from 16 years old and adults already in the workforce. The courses are tailored to the needs and interest of the labor market and the wider Sint Maarten community.</p> <p>NIPA is the only government-recognized institute for advanced vocational and technical education in Sint Maarten.</p> <p>Its goal is to provide premium quality vocational and technical education that is widely recozied. Offer challenging programs in order to develop essential skills in critical thinking, problem-solving skills, effective communication, and proficiency in the use of technology.</p> <p>NIPA's mission is to provide higer education opportunities tht will prpare all students to succeed in a dynamic global economy.</p> |
| Courses | <p>Cook (Level 1) Study load: 1600 hours. Duration 1 year. The student learn cutting techniques, cooking tchniques, culinary math, social, and other skills.</p> <p>Cook (Level 2) Study load: 3200 hours. Duration 2 years The main task of the Cook is obviously to cook; in order to cook a Cook needs knowledge of commodities, cutting and cooking techniques. A cook can prepare dishes from a menu, but also prepare dishes for customers with special wishes. Besides cooking, a Cook knows how to work (cost) efficiently and knows how to manage the inventory.</p> <p>Hospitality Assistant (Level 1) Study load: 1600 hours. Duration 1 year The Hospitality Assistant learns the basics of the hospitality sector (front office services, accommodation services, and food and beverage). He/she can also assist in simple kitchen tasks or work in a restaurant, a buffet or counter, or the front of an establishment. As a hospitality assistant, customer service is an impoart part of the work. Skills include effective communication, preventive maintenance and food and beverage preparation.</p> <p>Entry requirements may vary dpendng on the level of the course. To register for a course it is needed:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Copy of ID (passport, identification card) ▪ Copy of diplomas and certificates ▪ Copy of civil registry (census) registration. ▪ Submit application and fill in admission form |
| Courses Fees | <p>Varies on each course. Interested must contact NIPE at info@nipasxm.com</p> |

Small Business Development Foundation

5, Camile Richardson Street

Philipsburg, Sint Maarten

Tel.: (721) 543-0777

E-mail: info@sbdpsintmaarten.org

Web page: <http://www.sbdpsintmaarten.org/contact-us/>

| | | |
|---|--|--|
| General Informacion | <p>The Small Business Development Foundation (SBDF) is one of the advisory units responsible for the implementation of the SESNA non-financial services. This means that SBDF provides direct business advisory services, training and information to existing Small Business Entrepreneurs and the ones that plan to become Entrepreneurs.</p> <p>The Task of SBDF is to create Micro & Small Enterprises MSE's and help sustain the existing ones. The services provided range from Business Plans, Workshops and Seminars in Sint Maarten and in the Region, Training and Business Education to Personalized Assistance on a One to One Basis.</p> | |
| Training courses | <p>Customer Service</p> <p>Cost and Pricing in Business</p> <p>Business administrative behavior</p> | <p>Business planning</p> <p>Marketing</p> <p>Social media for business</p> |
| Secondary Vocational Education Opportunities (SBO/SVE) | <p>For students, continuing education possibilities after PSVE toward some form of SVE/SBO (Secondary Vocational Education) on the island are few. The Island Government has decided to create opportunities for students to be able to continue to study on the island by promoting and implementing the development of SVE/SBO education level on the island.</p> <p>A SBO Service Center was established to facilitate the preparation for the introduction and monitoring of SBO, and a new school will be built behind the Raoul Illidge Sports Complex in Cay Hill which will be ready in 2010. In the meantime SBO education will start at several locations and will be coordinated by SBO Service Center.</p> | |

University of Sint Maarten – USM

1 Sualiga Road

Phillipsburg, Sint Maarten

Phone: (721) 542-5171 y (721) 542-3156

Fax: (721) 542-5226

Web page: <http://www.usmonline.net/>

| | |
|----------------------------|--|
| General Informacion | <p>The USM is committed to offering quality career and academic education that will provide students with a solid foundation to enter the field of their chosen career or to pursue further academic studies. The University is also committed to the continuous development of programs that will improve the quality of life for the people of St. Maarten / St. Martin, the Caribbean region, and the world at large.</p> <p>In 1993 USM began offering Associated Degrees in Business and General Liberals Arts. Continued expansion has resulted in several programs.</p> |
|----------------------------|--|

| | |
|-------------------|--|
| Programs | Associate of Applied Science Degree in Business Information Magement and Hospitality and Tourism Management.¹⁴⁷ |
| Admissions | <p>Admission to the degree programs of the University of St. Martin requires the successful completion of a secondary education program. These include:</p> <p>The Dutch system:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VWO Diploma - HAVO Diploma, <p>French system:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baccalaureate programs <p>British system:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A-levels (Students who receive a "pass" or above in the General Certificate of Education (GCE) examinations may receive credit toward advanced standing. Please consult with the Admissions Office.) - O-levels (five passes with grades of I or II) - CXC General Level (five subjects including English with scores of I, II, [or III if based on a six point scale]) <p>U.S. system:</p> <ul style="list-style-type: none"> - College Preparatory Program <p>General Equivalency Diploma (G.E.D.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - High School Credential |

¹⁴⁷ The information of the program was not available at the Website as off March 2015.

SAINT KITTS AND NEVIS

ST. KITTS AND NEVIS EDUCATION SYSTEM¹⁴⁸

According to the Education Act of 2005, the specific goals of education are: the establishment and strengthening of a varied and comprehensive educational system that is based on societal needs; and the provision of access to quality education for all the nationals of St. Kitts and Nevis in institutions that foster the spiritual, cultural, moral, intellectual, physical, social and economic development of the individual and of the community.

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS | NOTES |
|----------------|---|-------|----|------|----|-------|--|
| | | FROM | TO | FROM | TO | | |
| Primary | Primary School | | | 5 | 12 | 7 | Education is free and compulsory for 12 years. |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 12 | 17 | 5 | |
| Secondary | Secondary School | | | 12 | 17 | 5 | |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Proficiency Examination (CAPE) | | | 17 | 19 | 2 | |
| Post-secondary | Advanced Training | | | 17 | 19 | 2 | |
| Tertiary | College/University | | | | | | |

The education system in SKN consists of six cycles – early childhood care and education, primary schooling, secondary schooling, post-secondary training, tertiary education and university level. The first of these, early childhood care and education, is increasingly being seen as a key factor for social, emotional, physical and cognitive development. At the age of 5, children are eligible for primary school, which is compulsory for all SKN children. The formal education system is composed of eighteen public primary schools in Saint Kitts and seven in Nevis, and nine private primary schools, three of which are in Nevis.

¹⁴⁸ SOURCES: World Data on Education – St. Kitts & Nevis. 7th Edition 2010/11. UNESCO-IBE, June 2010
TVET Policy Review Saint Kitts and Nevis. UNESCO Education Sector, 2014.
Classbase Education System Database, St. Kitts and Nevis
<http://www.classbase.com/countries/St-Kitts-and-Nevis/Education-System>. Accessed on December 7th, 2014.

Pre-school education

Early childhood education caters to children from birth to 5 years of age and it is not compulsory. Nursery centers cater to children up to 3 years of age, while preschool centers cater to children aged 3 to 5 years. Day-care centers have a nursery and a preschool component, and therefore they cater to children in the age group 0-5 year's preschool education, which is mainly offered by private institutions.

Primary education

Primary education is compulsory and caters to children aged 5 – 12. Primary education is divided into: infant department (kindergarten and grades 1 and 2); lower primary (grades 3 and 4); and upper primary (grades 5 and 6). Progression through grades is automatic and on an age basis. Pupil's performance in the grade 6 Test of Standards is also used to assist schools in the placement of students in Form 1 in secondary schools.

Secondary education

Secondary education lasts five years and it is compulsory. It is divided into lower secondary (Forms 1-3) and upper secondary (Forms 4 and 5). Students who complete Form 5 sit the Caribbean Secondary Education Certificate (CSEC) examinations administered by the Caribbean Examinations Council (CXC) at either general, technical or basic proficiency level. There are some 31 subjects that are offered by CXC for the CSEC. Schools in St. Kitts and Nevis offer about 24-28 of these subjects. Lower achievers at the secondary level who wish to pursue technical and vocational education can enroll at the Advanced Vocational Education Center (AVEC) for a two-year program, which serves a matriculation.

Vocational education

The TVET Policy Review conducted was timely and necessary from the national, regional and international perspectives. The Adaptation Strategy in Response to the New EU Sugar Regime 2006–2013 (GSKN, 2006), has identified, as drivers of a diversified economy, areas that include agriculture, ICT, financial services, hospitality and tourism. The need for skilled people in a wider range of areas of work, notably services, coupled with rapid technological changes, globalization, trends towards lifelong learning and multiple social challenges, creates strong arguments for a broader concept of skills development. In the past, the sugar industry was the main employer of skilled and unskilled labour, whereas in the post-sugar era, a diversity of skilled human resources across sectors, and at all levels of skills, has become essential. Responding to increasing economic diversity is also important for equality of opportunities, for entry into the workforce and for career progression.

In Saint Kitts and Nevis, TVET is concerned mainly with specific segments of the population and is related to certain occupational areas only. At the same time, members of the TVET Council and other stakeholders recognize the need to challenge this narrow view of TVET, which is a significant constraint on the contribution that TVET can make to human development. As it is currently organized, the education and training system tends to assign individuals who have not excelled in academic subjects to TVET, thus establishing a separate pathway generally leading to lower-paid and lower-status jobs. As is often noted in the Caribbean, educational achievement and social status are closely related. Achieving a university degree is often more highly prized than obtaining vocational skills and qualifications.

The advanced vocational education center provides competency-based skills training through a 30/70 mix of theory and practical experience. Anybody aged 16 and older may use this opportunity to prepare for work, or to further sharpen their skills.

Much of TVET programming within St. Kitts and Nevis is overseen by the Ministry of Education (MoE). Although there have been attempts for greater public and private outreach, the bulk of policy provisions and implementation stem from MoE governance with support from the Office of the Prime Minister. TVET has therefore gained more prominence in recent dialogue, but is still challenged by a lack of integration of focus between regional, private and other partners. To that end, the TVET Council has been established to steer the direction and implementation of TVET programming.

Higher education

Post secondary and tertiary level education is offered by the Clarence Firtzroy Bryant College (CFBC). It offers courses leading to certificates, diplomas and associate degrees (two-year programmes), which includes the Hospitality Training Center. Bachelor's degrees can be obtained at the University of The West Indies (UWI) and the University of the Virgin Islands (UVI), credits obtained at the CFBC are applicable there. A master's degree programme offered by the UVI is taught at the CFBC using video conferencing technology. There are also "offshore" owned universities which campuses established in St. Kitts and Nevis; the majority of these are medical schools.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM IN ST. KITTS AND NEVIS

Clarence Fitzroy Bryant College – CFBC

Cunningham St. Brumaire

Saint Kitts and Nevis

P.O. Box 268 Burdon Street, Basseterre, St. Kitts

Phone (869) 465-2856

E-mail: admin@cfbc.edu.kn

Web page: www.cfb.edu.kn

Facebook : www.facebook.com/CFBCCollege

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | The mission statement is to foster the development of responsible self-sufficient citizens by delivering a range of academic, professional and vocational courses and programmes that reflect the high values and standards and which prepare students to make lifelong contributions to their communities. CFBC offers a variety of full and part-time programs and courses. |
| Associate Degree | Culinary Arts This program was developed as an important component of the Caribbean Tourism Learning System (CTLs). It addresses the growing need for a common, competency-based curriculum and provides the employers with potential employees who possess a sound theoretical and practical base. |

| | |
|---------------------------|---|
| | <p>Hospitality Studies</p> <p>The objective of the program is to improve the level of professionalism of an ever changing tourism and hospitality industry. Educate and train productive and employable people in a global community. The associate degree program includes a work experience component which allows students to gain practical skills and observe and apply management principles and theories.</p> |
| Entry requirements | <p>A minimum of four (4) subjects (CSEC) General, grades 1 – 3 or equivalent. A pass in English Language is compulsory.</p> <p>Mature student status – a person who has reached 25 years.</p> |
| Tuition and Fees | <p>All fees are quoted in Eastern Caribbean dollars (XCD) except where otherwise specified. All fees are subject to change without prior notice.</p> <p>Application Fee (not refundable) \$25.00 upon submission of application \$50.00 penalty for late application.</p> <p>Registration Fee (not refundable) \$300 Semester I & II \$25 Re- Entry Fee</p> <p>Student ID Cards \$35 \$50 ID Card Replacement</p> <p>Graduation Fee \$300 for gown rental \$400 to purchase gown</p> <p>Examination & Tuition Fees Nationals of St. Kitts & Nevis are NOT REQUIRED to pay tuition fees. Students who claim to be Nationals of St. Kitts & Nevis and who were not born in the Federation MUST present proof of citizenship in order to be exempted from payment of tuition fees.</p> <p>Hospitality and Culinary Studies EC\$1,500.00 (Tuition Fees)</p> |

University of West Indies

Open Campus St. Kitts & Nevis

P.O. Box 326 The Gardens

Basseterre, St. Kitts 00265

Tel.: (869) 465-2190 (St. Kitts) and (869) 469-0387 (Nevis)

Fax (869) 465-6583

Email: st.kitts@open.uwi.edu

Webpage: http://www.open.uwi.edu/st_kitts_nevis/

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | <p>The St. Kitts site is responsible for all of the UWI Open Campus activities in St. Kitts and Nevis, including public service, outreach activities, research and continuing education programming. Facilities on site in St. Kitts include staff offices, two tele/video conference rooms, a library, a computer lab, three classrooms and a conference room. The Nevis Site has one teleconference room, a computer lab and two classrooms.</p> |
|----------------------------|--|

| | | |
|------------------------|---|---|
| | The Open Campus is an amalgamation of the previous Office of the Board for Non-Campus Countries & Distance Education (BNNCDE), the School of Continuing Studies (SCS), the UWI Distance Education Centre (UWIDEC), and the Tertiary Level Institutions Unit (TLIU). | |
| Local Programs | Customer Service This course consists of 6 weeks of instruction and a final assessment the 7th week. Students will learn about and be able to identify good customer service techniques. The importance of good customer service to the overall well-being of the organisation will be emphasized. Classes will be 2 hours in duration and will be held twice per week. Cost EC\$400.00 Course Outline | |
| | Week One <ul style="list-style-type: none"> • Customer Service Defined • The Business Cycle • Who are your Customers? • Customer Expectations • Customer Service Applied | <ul style="list-style-type: none"> • Accentuating the Positive • Individual Case Study |
| | Week Two <ul style="list-style-type: none"> • The Financial Impact of Good Customer Service • Developing a Good Customer Service Attitude • Understanding Personality Styles • "The Customer is always right" - Fact or Factoid? • Service vs Servitude | Week Four <ul style="list-style-type: none"> • Separating Customers' Behaviour from Customers' Problems • Handling the Stress of Customer Service • Ten Steps for Staying Cool & Courteous Under Stress • Video - "Who Killed the Sale". |
| | Week Three <ul style="list-style-type: none"> • The Communications Model • Developing Listening Skills • How to use 'I' instead of 'You' | Week Five <ul style="list-style-type: none"> • Customer Service Technology • Handling Customer Complaints • Telephone Techniques • Video - "Do You Know Who I Am?" Week Six Course Review Week Seven Final Assessment |
| Undergraduate Programs | Events and Conference Management This course is predominantly about creating an experience and bearing in mind that first impressions last, it is important when embarking on any event regardless of its scale to take the correct approach and techniques to ensure that the event is successful. Participants will learn how to successfully plan, implement, organize, manage, monitor and evaluate special events. Cost. EC\$810.00 Topics: | |
| | The Concept of Event Management | The Event Planning Process |
| | Event Team Dynamics | Contingency Planning |
| Undergraduate Programs | BSc. Management Studies (Tourism Management) This BSc Management Studies (Tourism and Hospitality Management major) programme prepares individuals to become professionals with the required knowledge, skills and competencies to function effectively in the workplace. The programme is designed to offer individuals: | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Outstanding academic and professional development needed by individuals employed or aspiring to be employed to the sector | |

| | |
|---------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Relevant and current core and specialized courses designed for graduates to enter leadership positions • Lead cutting-edge technology skills and best practices required to meet the present and future needs of the sector • Strong interpersonal and communication skills for effective performance in the workplace <p>The BSc Management Studies (Tourism and Hospitality Management major) programme targets persons who are currently working, or are desirous of working in any of the numerous areas of tourism and hospitality management within government ministries, private sector entities, non-governmental organizations, educational institutions, and any other persons with an interest in the field of study.</p> <p>The program has 3 years (full-time) and 5 years (part-time). All courses are delivered fully online, some courses may have face-to-face final examinations.</p> |
| Certificates | <p>Tourism Hospitality Management in the Caribbean</p> <p>The Level-I certificate (9 credits) targets persons wishing to familiarize themselves with, and gain entrance into, the field. Level-II (18 credits) targets entry-level professionals, first-line supervisors, and mid-career professionals who wish to renew or update their skills. The Level-III certificate (24 credits) targets mid-, to upper-, level supervisors, managers, heads of organizations, and self-employed individuals.</p> <p>The programme is offered entirely online. That means the participant may arrange his/her study to fit life style: the participant can work from home, office, hotel room, wherever there is Internet connection. The Level-I certificate, consisting of 3 courses (two general education courses (in English and Math) and one introductory THM course) may be completed in one semester (4 months). Building on Level-I, the Level-II certificate adds three more THM courses, and may be completed in 2 semesters (8 months). Level-III adds to Level-II, two (2) courses that explore specialized THM topics. It may be completed in 3 semesters (12 months).</p> |
| Admissions | <p>Applicants should</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. print and sign the Application Receipt 2. attach a passport size photograph using glue 3. Submit the signed Application Receipt together with the original and one photocopy of the supporting documents below to the Open Campus Site within a week of submitting the application. <p>The Site staff will certify the photocopies of documents and return the originals.</p> <p>Supporting Documents</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Birth certificate 2. Academic certificates/grade slips 3. Professional certificates/diplomas (where applicable) 4. Official Transcripts 5. Marriage certificate (where applicable) 6. Deed poll/Legal Affidavit if the present name is different from that on the Birth Certificate. (Each name must be spelt correctly and also correctly hyphenated, where necessary.) |

- | | |
|--|--|
| | <p>7. TOEFL Examination Score (applicable to candidates whose native language is not English). A TOEFL Score of 500 or greater is preferred. These documents must be submitted within one week of submitting an online application. Applications will not be fully processed without the applicable documents. NB Applications will not be considered if there is any indication that the supporting documents have been altered in any way.</p> <p>Submission of Transcripts</p> <p>Transcripts are required if the participant have a professional certificate, diploma, and/or university degree from an institution other than The University of the West Indies.</p> |
|--|--|

ST. LUCIA

SAINT LUCIA'S EDUCATION SYSTEM¹⁴⁹

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS | NOTES |
|----------------|---|-------|----|------|----|-------|-------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | | |
| Primary | Primary | | | 5 | 12 | 7 | |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 12 | 17 | 5 | |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | 17 | | 7 | |
| Tertiary | College/University | | | | | | |

Primary Education

Education on the Caribbean island of St Lucia (which is compulsory between ages 5 and 15) attempts to provide a meaningful preparation for its junior citizens through a network of private and public schools, of which the latter charge no fees. Following time perhaps spent at pre-school, children enter primary school for 6 years to learn the rudiments of literacy, numeracy and social sciences.

Secondary Education

Secondary school education follows for those who pass their common entrance examination. After 3 years students may sit for their leaving examination or continue through to grade 12.

Vocational Education

In October 2014 the formalization of vocational training on St Lucia took place. TVET is provided thorough formal education (school) system; and there is also a unit housed within the Ministry of Education, Human Resource Development, Youth and Sports.

¹⁴⁹ SOURCES: St Lucia National Report on TVET. International Labour Organization (ILO) Classbase, Education System Database. <http://www.classbase.com/countries/St-Lucia/Education-System>. Accessed December 3, 2014.

Tertiary Education

Tertiary education is provided through University of the West Indies distance learning programs, and the local Sir Arthur Lewis Community College, which is evolving into a degree-awarding institution.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING OFFER FOR TOURISM INDUSTRY IN
SAINT LUCIA

Sir Arthur Lewis Community College

Morne Fortune Castries Saint Lucia, LC

Phone.: (758) 457-7300

Fax: (758) 452-7901

Webpage: <http://www.salcc.edu.lc/>

| | |
|---------------------------------|--|
| General Information | <p>Sir Arthur Lewis Community College (S.A.L.C.C.) was established under the Sir Arthur Lewis Community College Act 8 of 1985. The College functions under a unicameral governance structure with a Board of Governors appointed by the incumbent government of the day, at the helm. The Act stipulates that there be up to 7 Board members. The Board is deemed a corporate body under the provision of Section 19 of the Laws of St. Lucia: Interpretation Act.</p> <p>The SALCC Act defines two standing committees of the Board: the Academic Committee and the Management and Finance Committee. The business of the Board is conducted through its standing committees, which forward any recommendations and/or proposals to the Board through the Principal. The Principal of the College is appointed by the Board and serves as the academic and administrative head of the institution.</p> <p>The Sir Arthur Lewis Community College is the premier tertiary institution of Saint Lucia and offers students a variety of professional and vocational study opportunities commencing from the Certificate level through to the Bachelor's Degree level</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>The Division of Technical Education & Management Studies has various Departments, among them the Hospitality Department (Food and Beverage Operations, Hospitality Studies and Travel & Tourism)</p> |
| Short courses: | <p>The Division of Arts, Science & General Studies provides courses of French, Spanish, Environmental Sciences and Digital Media.</p> <p>For the Hospitality and Tourism Studies they offer courses for Tourism & Hospitality Marketing, Quality Customer Care, Sustainable Tourism, Sanitation Safety & Hygiene and Human Resource Mn't - Hospitality. They offer as well Spanish for Bus/Tourism: Foundation and a Spanish for Bus/Tourism Course. This course is intended for students who wish to use language for practical purposes. It allows students to accomplish essential functions in everyday communications. It seeks more particularly to improve on their oral production and comprehension skills in Spanish for the workplace and hospitality environment.</p> |
| Admission Requirements | <p>Application Forms should be completed in duplicate. All forms must be submitted with:</p> |

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">a. An application fee of \$20.00 andb. Two certified copies of certificates or grade slips where applicable <p>All forms must be submitted to: Admissions Office, Sir Arthur Lewis Community College. All Application fees are non-refundable. Students currently enrolled at Secondary Schools are required to collect forms from their Principals. Completed forms should be returned to their Principals for submission to the Registrar.</p> <ul style="list-style-type: none">○ Other persons may collect forms from the Receptionist at:○ The Administration Building of the Sir Arthur Lewis Community College, Morne Fortune and The Southern Extension Centre in Vieux-Fort. |
|--|---|

SAINT VINCENT AND THE GRENEDINES

EDUCATION SYSTEM IN SAINT VINCENT AND THE GRENEDINES¹⁵⁰

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS | NOTES |
|----------------|---|-------|----|------|----|-------|-------------------------|
| | | FROM | TO | FROM | TO | | |
| Primary | Primary School | | | 5 | 12 | 7 | Free but not compulsory |
| Secondary | CSEC (Caribbean Secondary Education Certificate) Examinations | | | 12 | 17 | 5 | |
| Post-secondary | CXC Caribbean Advanced Placement Examination (CAPE) | | | 17 | | 2 | |
| Tertiary | College/University | | | | | | |

The Government of St. Vincent and the Grenadines has places great emphasis on the education and training of its citizens so that they can cope with the new technological environment that is upon us. The Education System in St. Vincent and the Grenadines modelled closely that of the British System. It has four distinct levels: Pre-primary, Primary, Secondary and Tertiary.

The Ministry of Education is charged with the responsibility of setting educational policy, regulations and standards and with monitoring the sector to ensure that standards are observed.

Pre-primary Education

It caters for children between the ages 3 and 5 years. It is not compulsory.

Primary Education

Education on the twin Islands of St. Vincent and The Grenadines in the Caribbean Sea is free, but not compulsory. Primary school lasts for 7 years, it caters for children between 5 to 11 years.

Secondary Education

Attendance at secondary school hovers around 60% for both sexes. The first phase of this lasts for 5 years. This is followed by a further 2 year period for students intending to study further at tertiary level abroad.

¹⁵⁰SOURCES: St. Vincent and the Grenadines Education for All 2015 Review. UNESCO
Classbase Education Database: <http://www.classbase.com/countries/St-Vincent-and-The-Grenadines/Education-System>. Accessed on December 3rd, 2014.

Vocational Education

General vocational training is provided by the department of public works, and agricultural training by the ministry of agriculture. The ministry of education is responsible for adult education.

The Adult and Continuing Education Unit, a department in the Ministry of Education is the lead agency in matters related to adult education.

Tertiary Education

The University of the West Indies and the St Vincent Technical Community College founded in 1997 are the main higher education institutions.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING FOR TOURISM IN ST. VINCENT AND THE GRENADINES

University of West Indies

Open Campus Saint Vincent and the Grenedines

Murray Road P.O. Box 610

Kingstown, St. Vincent and the Grenedines

Phone (784) 456-1183

Fax (784) 456-1251

Email: st.vincent@open.uwi.edu

Webpage: https://www.open.uwi.edu/st_vincent_grenadines/

| | |
|-------------------------------|---|
| General Information | The site is responsible for all of the Open Campus's activities in St. Vincent & the Grenadines, including public service, outreach activities, research and continuing education programming. |
| Undergraduate Programs | <p>BSc. Management Studies (Tourism Management)</p> <p>This BSc Management Studies (Tourism and Hospitality Management major) programme prepares individuals to become professionals with the required knowledge, skills and competencies to function effectively in the workplace. The programme is designed to offer individuals:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Outstanding academic and professional development needed by individuals employed or aspiring to be employed to the sector • Relevant and current core and specialized courses designed for graduates to enter leadership positions • Lead cutting-edge technology skills and best practices required to meet the present and future needs of the sector • Strong interpersonal and communication skills for effective performance in the workplace <p>The BSc Management Studies (Tourism and Hospitality Management major) programme targets persons who are currently working, or are desirous of working in any of the numerous areas of tourism and hospitality management within</p> |

| | |
|---------------------|---|
| | <p>government ministries, private sector entities, non-governmental organizations, educational institutions, and any other persons with an interest in the field of study.</p> <p>The program has 3 years (full-time) and 5 years (part-time). All courses are delivered fully online, some courses may have face-to-face final examinations.</p> |
| Certificates | <p>Tourism Hospitality Management in the Caribbean</p> <p>The Level-I certificate (9 credits) targets persons wishing to familiarize themselves with, and gain entrance into, the field. Level-II (18 credits) targets entry-level professionals, first-line supervisors, and mid-career professionals who wish to renew or update their skills. The Level-III certificate (24 credits) targets mid-, to upper-, level supervisors, managers, heads of organizations, and self-employed individuals.</p> <p>The programme is offered entirely online. That means the participant may arrange his or her study to fit life style: participants can work from home, office, hotel room, wherever there is Internet connection. The Level-I certificate, consisting of 3 courses (two general education courses (in English and Math) and one introductory THM course) may be completed in one semester (4 months). Building on Level-I, the Level-II certificate adds three more THM courses, and may be completed in 2 semesters (8 months). Level-III adds to Level-II, two (2) courses that explore specialized THM topics. It may be completed in 3 semesters (12 months).</p> |
| Admissions | <p>Applicants should</p> <ol style="list-style-type: none"> print and sign the Application Receipt attach a passport size photograph using glue Submit the signed Application Receipt together with the original and one photocopy of the supporting documents to the Open Campus Site within a week of submitting the application. <p>The Site staff will certify the photocopies of the documents and return the originals.</p> <p>Supporting Documents</p> <ol style="list-style-type: none"> Birth certificate Academic certificates/grade slips Professional certificates/diplomas (where applicable) Official Transcripts Marriage certificate (where applicable) Deed poll/Legal Affidavit if the present name is different from that on the Birth Certificate. (Each name must be spelt correctly and also correctly hyphenated, where necessary.) TOEFL Examination Score (applicable to candidates whose native language is not English). A TOEFL Score of 500 or greater is preferred. <p>These documents must be submitted within one week of submitting an online application. Applications will not be fully processed without the applicable documents. NB Applications will not be considered if there is any indication that the supporting documents have been altered in any way.</p> <p>Submission of Transcripts</p> <p>Transcripts are required if the interested person has a professional certificate, diploma, and/or university degree from an institution other than The University of the West Indies.</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| Tuition and Fees | <p>Tuition fees cover tuition and examination costs, the costs of materials, teleconferences and tutorials (as appropriate). Tuition fees are paid by semester at the time of registration.</p> <p>The tuition fees for repeating a course are the same as for a first attempt.</p> <p>Administrative & Other Fees</p> <p>In addition to tuition fees, there are Compulsory Fees (ID card, Guild Fees) and Administrative Fees, details of which can be obtained from the Site.</p> <p>Fees are paid in the local currency of the Site of registration. The base currency for the calculation of fees for regional programmes is the US\$.</p> <p>http://www.open.uwi.edu/sites/default/files/Schedule_Fees_2015_2016_Final.pdf</p> |
|-------------------------|--|

St. Vincent and the Grenadines Community College

P.O. Box 829

Villa, St. Vincent and the Grenadines

Phone: (784) 457-4503

Email: directoroffice@svgcc.vc / dasgs@svgcc.vc / dneoffice@svgcc.vc

Webpage: https://www.open.uwi.edu/st_vincent_grenadines/

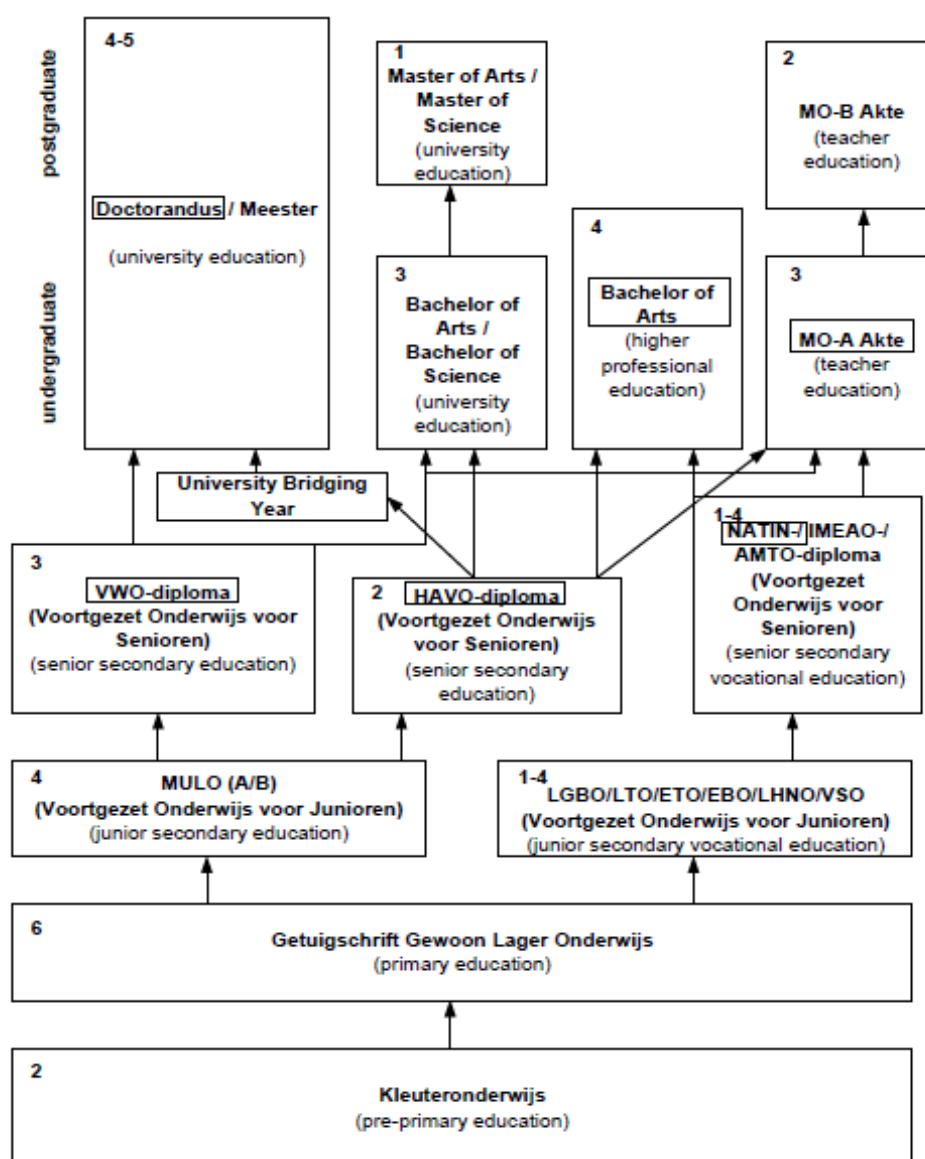
| | |
|---------------------------------------|--|
| General Information | <p>The St. Vincent and the Grenadines Community College fosters the holistic development of learners through the provision of tertiary education that enables them to contribute proactively to a changing society, function effectively in the workplace and pursue further studies.</p> |
| Associate Degrees | <p>Culinary Arts</p> <p>This course provides students with the knowledge, skills and attributes required for food preparation and serving for a variety of settings and occasions. Students will be exposed to all sorts of food technology relating to beverages, wines, frying, baking and cooking and food preservation.</p> <p>Hospitality Studies</p> <p>The hospitality industry is defined as the activity of providing lodging, food and beverage, and recreational services, which include but are not limited to hotels, motels, clubs, casinos, restaurants, recreational facilities, tourism, cruise lines, and theme parks. The industry is becoming increasingly complex with a greater number emphasis being placed on specialized training. Demand is increasing for people with special skills obtained in colleges, junior colleges, technical and vocational institutes.</p> <p>Travel and Tourism</p> <p>This degree provides students with the understanding of how the global tourism system operates and provides them with the basic tools and techniques to function effectively within the system. It provides students with the entry level skills necessary for efficient functioning in various areas in the industry.</p> |
| Part time Certificate Programs | <p>Hospitality Studies (2 semesters):</p> <p>Gain cutting edge demand skill and credentials that place the participant in a position to take advantage of opportunities in the world latest growing industry. Participants will gain critical working level skills that will make the person more efficient in service areas like the kitchen, rooms and front desk. Participants will also be introduced to some level of management expertise.</p> |

| | |
|---------------------------|---|
| | Tuition Fee \$200, Registration Fee \$200, Administrative Fee \$200, ID Fee \$20, Exam Fee: 75 |
| Entry Requirements | <p>General Entry Requirements</p> <p>To qualify for entry into a full-time programme at the DTVE, an applicant must have a minimum of five (5) CSEC (CXC) General Proficiency passes (Grades I, II or III) or their equivalent including English A. For Culinary Arts also Food and Nutrition.</p> <p>A programme may have specific entry requirements that applicants must meet in addition to the Division's General Entry Requirements. The various programmes and their specific requirements can be found here:</p> <p>http://www.svgcc.vc/general-entry-requirement</p> |

SURINAME

EDUCATION SYSTEM IN SURINAME¹⁵¹

Suriname has an extensive educational system with free schooling compulsory until age 12. The Government and the Roman Catholic and Moravian Churches provide education for kindergarten through secondary school. As a rule, all instruction is in Dutch.



¹⁵¹ SOURCE: Country Module Suriname, Second Edition, December 2011, Version 2, October 2014. NUFFIC

The Dutch education system served as a model for Surinam; even after independence, Suriname followed the trends in the Netherlands. The Ministry of Education and Community Development is responsible for education. Education is provided by both state-run and private schools. Education is compulsory for children aged 7 – 12.

Primary and Secondary Education

Basic education covers the 2 years of pre-primary school for children aged 4-5, and primary school, which has a duration of 6 years (for children aged 6-11). Following completion with a final test, pupils are awarded the certificate of *Gewoon Lager Onderwijs* (Primary Education, GLO). This certificate allows pupils to enter general junior secondary education (VOJ), which is split into a general program with a nominal duration of 4 years (MULO), and a vocation program with a nominal duration of 1 to 4 years.

The vocational program comprises several tracks, such as *Lager Beroepsgericht Onderwijs* (Junior Vocation-oriented Education – LBGO), *lager technisch onderwijs* (junior technical school, LTO) and *lager huishoudelijk en nijverheidsonderwijs* (junior domestic science and technical education, LHNO) with a nominal duration of 4 years. Vocational education also contains programmes in *elementair technisch onderwijs* (elementary technical education, ETS) with a nominal duration of 3 years, *elementair beroepsonderwijs* (elementary vocational education, EBO) with a nominal duration of 18 months, and *voorbereidend speciaal onderwijs* (preparatory special education, VSO) with a nominal duration of 1 year. Graduates from all tracks are awarded a diploma.

After graduating from the VJO, pupils can move on to general senior secondary education (VOS). VOS is divided into general education with a nominal duration of either 3 years (VWO) or 2 years (HAVO), and vocational education with a nominal duration of 1 to 4 years.

Admission to VWO requires a *MULO diploma* (A and B) and an entrance examination; admission to HAVO also requires a *MULO diploma* and an entrance examination. As in the Netherlands, these two types of senior secondary education are distinguished according to difficulty. VWO examinations contain 7 subjects, and HAVO examinations 6 subjects (N.B.: English and Dutch are for both VWO- and HAVO examinations compulsory subjects). Surinam has national final examinations. VWO schools include the *Algemeen Middelbare School* (AMS), *Miranda Liceum* (*Lyceum I*), *Ewald Meje* (*Lyceum II*), *VWO-Scholengemeenschap Nickerie*, *VWO-IV*, *VWOscholengemeenschap Lelydorp* and *Hoogendoorn Atheneum*.

Over the last few years, secondary schools based on the American model have been established in Surinam. Provided the schools are accredited in the United States, these programmes are evaluated in accordance with the American system. There are also schools offering VWO education that haven't been accredited by NOVA (yet), but award a final diploma that actually grants admission to higher education programmes in Surinam, for instance programmes offered by the Anton de Kom University. Examples of these schools are: Alphamax Academy, Christian Liberty Academy and the IAS.

Senior secondary vocational education

There is a range of vocational programmes available, some of which can grant admission to higher education or to a university bridging programme (*universitair schakeljaar*), such as the *IMEAO diploma*. One example of a senior secondary vocational programme is the *natuurtechnische beroepsopleiding* (programme in natural resources and engineering studies), which has a nominal duration of 4 years. The entrance requirements are a *MULO-B diploma* plus entrance examination, or an LTS-C certificate and a NATIN test at the LTS (junior technical school) (N.B.: the LTS-C direction is for those who would like to continue with senior secondary vocational education (MBO). The B-direction prepares for the labour market). Pupils who complete this programme are awarded a *NATIN diploma* (NATIN = Institute for middle-level natural resources and engineering studies).

In terms of level, the *NATIN diploma* is comparable to an *MBO diploma* at qualification level 3 or 4, depending on the specialisation. Another example of programmes in senior secondary vocational education are the evening programmes in senior secondary technical education (AMTO) with a nominal duration of 4 years.

Admission requires an *LTS diploma*, and graduates are awarded an *AMTO diploma*. Here we also mention the most commonly occurring Surinamese teaching qualification in the Netherlands, for *gewoon lager onderwijs* (primary teacher). This programme is available at the *Surinaams Pedagogisch Instituut*, the *Christelijk Pedagogisch Instituut* and the *V.H.K. Scholengemeenschap Nickerie*.

The primary teaching programme consists of a 2-year general component and a 2-year practical component. Admission requires a *MULO diploma*. The certificate for the *Algemeen Vormende Fase* (general component) is awarded after 2 years.

In terms of level, the certificate for the *Algemeen Vormende Fase* of the teacher-training programme is approximately comparable to a *HAVO diploma*. The programme takes 4 years part-time, and graduates are awarded the *Akte van Bekwaamheid tot het geven van Gewoon Lager Onderwijs* (certificate of competency in the provision of primary education). In terms of level, the *Akte van Bekwaamheid tot het geven van Gewoon Lager Onderwijs* (daytime programme) is comparable to 2 years of higher professional education (HBO) in education (teaching).

Within the framework of the reforms, the primary teaching programme will be altered. It has been announced that from 2013/2014 the admission requirements to the programme will be the *MULO diploma* in combination with the HAVO-matriculation. In 2014/2015 the requirement will be sharpened to the *HAVO diploma*. The teaching programme will then be reformed to a 4-years higher professional education. It is expected that the first batch of bachelor students will complete their program in 2020.

Quality assurance and accreditation

In 2007, the Law concerning the establishment of a national accreditation body (*Nationaal Orgaan Voor Accreditatie*, abbrev. NOVA) and a Central Register for Education was ratified by the government of Surinam. The aim of NOVA is to stimulate the quality and to guarantee the regional and international

comparability of higher education programmes. Concerning the Central Register it was mentioned that it should provide an overview of existing, accredited and new programmes.

In 2012 NOVA, consisting of an Accreditation Council (*Accreditatieraad*, ACR) and an Accreditation Office (for administrative and organisational activities) opened its doors officially. From then on it became possible to apply for formal accreditation for higher education programmes. Surinam has not established a national qualifications framework.

Tertiary Education

VWO, *HAVO*, *NATIN*, *IMEO* and *AVF diplomas* grant admission to higher education. A *VWO diploma* provides direct admission to all forms of higher education; a *HAVO diploma* provides admission to Surinamese higher professional education (HBO). Admission to bachelor's programmes offered by the Anton de Kom University, is usually granted on the basis of the *VWO*-diploma. In some cases, a 1-year bridging programme (*schakeljaar*), offered by the university itself, is also accepted for admission.

Those eligible for the bridging programme are: holders of a *HAVO/NATIN/IMEAO diploma*, graduates of the *Algemeen Vormende Fase (AVF)* of a teacher-training programme, and *VWO* graduates who are deficient in prerequisite subjects.

Surinam has a binary higher education system. Surinam has 1 university, i.e. the *Anton de Kom Universiteit van Suriname*, which has 4 faculties and a number of research institutes. Surinam has a number of higher professional education institutes and an institute offering higher professional bachelor programmes, (higher professional) master- and postgraduate programmes (FHR Institute for Social Studies).

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING FOR TOURISM IN SURINAME

Suriname College of Hospitality and Tourism –SCHT

Steenbakkerijstraat, 27

Paramaribo, Suriname

Phone: (597) 456-955

E-mail: surcohoto@yahoo.com

Webpage: [Http://www.scht.biz](http://www.scht.biz)

General Information

Suriname College of Hospitality and Tourism (SCHT) is, formerly known as the Hospitality Educational Institute (HEI), is a privately-owned institution which was founded in 2002 by Arthur Leuden – Master's in Hospitality and Tourism Management, and Certified Hospitality Educator – who had an extensive experience as an instructor in the hospitality and tourism industry in the Netherlands Antilles, to meet the urgent need for skilled and qualified personnel and higher vocational education in this field in Suriname. In 2007 the Suriname College of Hospitality and Tourism was registered and certified by the University Council of Jamaica (UCJ) as a tertiary educational institute. The college was officially recognized as a tertiary educational institute by the Ministry of Education of Suriname in 2010.

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| | It is the mission of the College to make available tertiary education in hospitality and tourism related areas, and to ensure that students receive a first-class education that will provide them with the opportunity to enjoy a lifetime of career development built on the solid foundation gained at the College in order to enable them to contribute to the development and the enhancement of the quality of the hospitality and tourism industry both nationally and internationally. | |
| Undergraduate Programs | Bachelor of Science in Hospitality and Tourism The main programme offered by SCHAT is the Bachelor of Science Degree in Hospitality and Tourism Management, which is a full-time 4-year programme. The Hospitality Management Diploma programme, the Specialization in Food&Beverage Management, has been incorporated in this Bachelor's programme. The Bachelor of Science Degree in Hospitality and Tourism Management Programme was accredited by the University Council of Jamaica (UCJ) | |
| Certificates | Quality Customer Care PBX Operator (Telephone Operator) Certified Bartender Certified Restaurant Attendant | Certificate of Specialization in Food and Beverage Certificate of Specialization in Rooms Division |
| Admissions | The Student Admission Committee, is chaired by the Administrative Director, and comprises the President, Vice-President, and Student Counsellor. They will consider the following when admitting a student: academic qualifications, aptitude, attitude, and Work experience. The admission process includes a personal interview to determine the applicant's interest in and suitability for this industry, and a completed essay to assess the applicant's level of proficiency in English. Applications are accepted on the basis of official transcripts and record of experiences. | |

Polytechnic College – PTC¹⁵²

Kinderdopstraat 2-4

Ingang Doekhieweg-Oost

Paramaribo, Suriname

Phone: (597) 490-329 / (597) 490-370

E-mail: info@ptc.edu.sr

Webpage: <http://www.ptc.edu.sr/>

| | |
|----------------------------|--|
| General Informacion | <p>PTC was founded in 1997. For the Polytechnic College Suriname an important factor, strengthening and improving the market position of the Surinamese business by delivering qualified framework</p> <p>Mission: The Polytechnic College (PTC) will be student-wide, offering solid and recognizable higher education systems with good career prospects. The Polytechnic College (PTC) will be student-wide, offering solid and recognizable higher education systems with good career prospects. The institute aims at a</p> |
|----------------------------|--|

¹⁵² The Webpage is in Dutch.

| | | |
|---------|---|--|
| | market-oriented, efficient way to contribute to the personal development of the student, with emphasis on a high quality yield. The institute AIMS at a market-oriented, efficient way to Contribute to the personal development of the student, with emphasis on a high quality yield. | |
| Courses | Food Technoogy | |
| | Preservation of Beverages | |

TRINIDAD Y TOBAGO

TRINIDAD AND TOBAGO EDUCATION SYSTEM¹⁵³

| EDUCATION | SCHOOL/LEVEL | GRADE | | AGE | | YEARS | NOTES |
|-----------|-------------------------------------|-------|----|------|----|-------|---|
| | | FROM | TO | FROM | TO | | |
| Primary | Primary School | 1 | 5 | 5 | 10 | 5 | Secondary Entrance Assessment (SEA) |
| Secondary | Junior Secondary | 6 | 8 | 11 | 14 | 3 | |
| Secondary | Upper Secondary School | 9 | 10 | | | 2 | End of Upper Secondary School: Caribbean Examination Council (CXC) Caribbean Secondary Education Certificate (CSEC) |
| Tertiary | University of the West Indies (UWI) | | | | | 2 | Equal to 2 years of tertiary education after passing Caribbean Advanced Proficiency Examinations (CAPE) |

Primary Education

Education is a high priority in the country and Trinidad and Tobago enjoys a fine reputation in this regard. It is free and compulsory for children from ages 5 to 15. Non-mandatory pre-school may begin as early as age 3. Primary school starting age 5, comprises 7 grades followed by a secondary entrance assessment. Families take the matter seriously too, and for a few weeks the nation feels the strain.

Secondary Education

Secondary school is compulsory for the first 5 years during which time a traditional academic curriculum is followed. Following completion of their Caribbean secondary education certificate, students may stay on at secondary school for a further 2 years. This may lead to a Caribbean advanced proficiency certificate and entrance to tertiary education.

¹⁵³ SOURCES: Classbase Education Database <http://www.classbase.com/Countries/Trinidad-and-Tobago/Education-System>. Accessed on December 9, 2014.

World Data on Education Trinidad and Tobago, VII Edition 2010/11; UNESCO-IBE, June 2010

Trinidad and Tobago National Report on Technical and Vocational Education and Training (TVET).

National Training Agency, October 2010.

Trinidad and Tobago. UNESCO Institute for Lifelong Learning, June 2014

Vocational Education

The national training agency is responsible for monitoring and improving the quality of vocational training in Trinidad and Tobago. It does this in partnership with all the relevant partners, and has achieved much during its jurisdiction.

Trinidad and Tobago has seven-level qualifications framework for the tertiary and vocational education sectors. The seven-level qualifications framework represents the first step towards formalizing Trinidad and Tobago's hitherto disparate education system. The aim is to create a unified structure in which learners can use credit transfer to move seamlessly from one programme or institution to another. The qualifications framework in the vocational sector is referred to as the Trinidad and Tobago National Vocational Qualifications Framework (TTNVQ). The seven-level qualifications framework is currently operational.

| LEVEL | TYPE OF CERTIFICATION | SKILLS ACHIEVED |
|-------|------------------------------------|---|
| 1 | Certificate | Candidate demonstrates knowledge of the tasks required to accomplish a routine job and the practical skills to perform those tasks effectively. Can apply learned responses to straightforward problems. |
| 2 | Certificate | Candidate demonstrates knowledge of the main problems in his/her field of study and the practical skills necessary for employment in that field. Can solve some practical problems in the area by applying learned principles. |
| 3 | Diploma | Candidate demonstrates knowledge of the underlying principles in his/her field of study and the practical skills necessary to interpret and evaluate these principles in a related field of employment. Candidate is able to present, interpret and evaluate qualitative and quantitative data, to develop lines of argument, and to make sound judgments in accordance with the basic principles of the field. |
| 4 | Associate Degree or Higher Diploma | Candidate demonstrates knowledge and critical understanding of the established principles in his/her field of study, and of the way in which those principles have developed. Can apply principles outside the context in which they were first studied and in an employment context. Demonstrates knowledge of the main methods of enquiry in the field and is able to critically evaluate different approaches to solving problems in the field and related employment fields. Understands the limits of his/her knowledge and how these impact on analyses and interpretations based on that knowledge. |

| LEVEL | TYPE OF CERTIFICATION | SKILLS ACHIEVED |
|-------|--|---|
| 5 | Baccalaureate, Bachelor's Degree, Honours Degree, Graduate Diploma | <p>Candidate demonstrates a systematic understanding of the key principles of his/her field of study. Shows coherent and detailed knowledge, at least some of which is at or informed by the cutting edge of research in the field.</p> <p>Can devise and defend arguments and/or solve problems by accurately deploying ideas and techniques, some of which are at the forefront of the field. Understands how these techniques can be used in employment.</p> <p>Can describe and comment on aspects of current research or equivalent advanced scholarship in the field.</p> <p>Shows an appreciation of the uncertainty, ambiguity and limits of knowledge.</p> <p>Candidate can manage his/her own learning and make use of scholarly reviews and primary sources.</p> |
| 6 | Master's Degree, Postgraduate Diploma, Professional qualifications | <p>Candidate demonstrates a systematic understanding and critical awareness of current problems and/or new insights, much of which is at, or informed by, the cutting edge of his/her field of study or professional practice.</p> <p>Shows a comprehensive knowledge of techniques applicable to his/her own research or professional practice, and applies this knowledge in original ways.</p> <p>Demonstrates a practical understanding of how established research techniques are used to create and interpret knowledge in the field.</p> <p>Can critically evaluate current research and advanced scholarship in the field.</p> <p>Can evaluate and critique methodologies and, where appropriate,</p> |

Source: ACTT, 2007

Vocational qualifications programmes are designed to impart the practical skills required in specific job roles or sectors. Courses tend to be classroom-based with assessment by written and practical examinations. There is tension between performance-based assessment and assessment by written and practical examinations.

TTNVQs are based on national occupational standards. Industry experts come together to define the standards for top performance in their industries. These standards are then translated to the curriculum and assessment procedures developed to encompass them. All TTNVQs are represented on the five-level TTNVQ framework, which ranges from Level 1 (Semi-Skilled) to Level 5 (Chartered and Advanced Professional Level). **Table 2. TTNVQ framework** Level 5

Chartered and Advanced Professional

| | |
|---------|--------------------------|
| Level 4 | Professional |
| Level 3 | Technician |
| Level 2 | Craft |
| Level 1 | Pre-Craft (Semi-Skilled) |

Tertiary Education

University education is free too, but only at undergraduate level and only at approved universities. These include the University of the West Indies, the University of Trinidad and Tobago, and the University of the Southern Caribbean. Some government subsidies are available for master's programs.

TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING FOR TOURISM OFFER IN TRINIDAD AND TOBAGO

SERVOL (Service Volunteered for All)

91 Frederick Street, Port of Spain, Trinidad & Tobago, Learning Centre and Administrative Offices 110-112 Oxford Street, Port of Spain, Trinidad & Tobago

Phone: (868) 624-0505, (868) 627-9183, (868) 623-1632 | Fax: (868) 423-4595

Email: servol@flowtrinidad.net / reginalafoucade@gmail.com (Director's Secretary)

Web page: <http://www.servoltt.com>

| | |
|-------------------------------|--|
| General Information | SERVOL is a community based, indigenous voluntary organisation, which has been working through-out Trinidad And Tobago, the Eastern Caribbean, and in recent times Bahamas, South Africa and Ireland. Over the years hhas developed several holistic programs to help at risk children and asolescents from low income families. These programs help them emerge from the trap of poverty and find their place in the formal school systema and in the world of work. SERVOL also works closely with parents and all communities setting up Boards of Education always ensuring that the projects are community based and parented oriented. |
| One Year Certificates | Hospitality Multi Skilled Training Program: includes professional housekeeping, food & beverage, culinary arts, front office, tourism, computer literacy Syllabus: food preparation for the catering industry Job Training Program: for food preparation and hospitality Adolescent Development Program Literacy Program Hi Tech Centres/Advance Skill Training Centre Special School Program (for the children and teenagers with special needs): chefs and cruise ship stewards. |
| Short courses: | Food Preparation/Catering includes basic food safety. The Adolescent Development Program includes some courses on environmental issues and environmental awareness. |
| Admission Requirements | The ADP operates under a set constitution which is specially oriented to Community Boards of Education. The Full-Time Course for Early Childhood Educators requires to entry the Three (3) CXC General or O'Level subjects (being English and |

| | |
|-----------------------------|---|
| | Mathematics), pass an aptitude test and interview, and a recommendation from a past teacher, minister of religion or community leader. A certificate in Early Childhood Education from the Ministry of Education and SERVOL is awarded at the end of the two years of successfully completed the course and written and practical examinations. This information for the other courses for hospitality and food preparation is not available. |
| Course Fee Structure | SERVOL services are subsidized. The students have to pay only a few student fees. Tuition Private Students: US\$3,000; Handouts: US\$100; Security: US\$150.00, Book (to be determined). Year 2: Internship Fee (Community Students: US\$1,000 and Private Students: US\$1,500) |

Tourism Development Company Limited (TDC)

STEP in TDC (Level 1 Maritime Centre, #29 Tenth Avenue, Barataria, Port of Spain, Trinidad & Tobago) and STEP in Tobago House of Assembly (THA) The Division of Tourism and Transportation (#12 Sangster's Hill, Scarborough, Tobago)

Phone: (868) 675-7377, (868) 639-2125 | Fax: (868) 639-3566

Email: www.tdc.co.tt

Web page: www.visittobago.gov.tt

| | |
|----------------------------|---|
| General Information | <p>The Tourism Development Company Limited (TDC) is a state enterprise of the Government of the Republic of Trinidad and Tobago, mandated to develop and market Trinidad and Tobago's tourism product and improve the local tourism sector. Formed in May 2005, the TDC is the implementation arm of the Ministry of Tourism, dedicated to realising the vision for tourism in Trinidad and Tobago. This vision is guided by several long-term goals and the intention is for tourism to serve as a major pillar in the diversification of Trinidad and Tobago's economy. This objective is to establish Trinidad and Tobago's tourism industry as a significant economic sector, contributing strongly to the nation's GDP, through job creation (indirect and direct) and increased revenues to the treasury. The idea is to emphasise the uniqueness of the two islands, to provide an internationally-competitive tourism product, complemented by a comprehensive, fully-functional physical infrastructure and a modern, competitive institutional framework which is supported by the people of Trinidad and Tobago. Some of the current initiatives by the TDC to develop and expand the local tourism industry include the Service, Training, Attitude, Respect (STAR) Programme, School Awareness, the Maracas Beach Redesign and Restoration Project, the Small Tourism Enterprise Project (STEP), the Trinidad and Tobago Tourism Industry Certification (TTIC) and the Hotel and Guesthouse Room Stock Upgrade Incentive Programme. Designed to ensure that Trinidad & Tobago improves and then sustains a competitive position as a world class tourist destination through the implementation of a comprehensive and fully integrated service quality improvement programme, STAR has since expanded its offerings with the addition of new products and services.</p> |
|----------------------------|---|

| | |
|---|---|
| <p>One Year Certificates</p> | <p>STEP Program: In recognising the value of the people, the Government of Trinidad and Tobago has earmarked the development of a highly skilled human resource as a key pillar in the national tourism drive. Programmes such as the Small Tourism Enterprises Project (STEP), is providing the necessary training and support to ensure small business make a big contribution to national economic development. STEP targets tour operators, tour guides, tourism transport providers, bed and breakfast operators and small hotels (75 rooms or less). The STEP Programme includes workshops on Marketing and Promotion, Association Management, Business Management, Defensive Driving, First Aid, Breakfast Preparation and Presentation, Customer Relationship Management, Computer Literacy, Social Media and Niche Marketing, Restaurant Server. The TDC under its Small Tourism Enterprises Project (STEP) conducted two training programs: the Service Excellence/ Cruise Passengers Equal Profits Program and the Caribbean Taxi Pride Program in conjunction with the Florida Caribbean Cruise Association (FCCA).</p> <p>STAR Program: The STAR Programme, started out with three (3) professional development workshops, the programme now boasts four (4) workshops, with an additional two (2) on the way, and an organizational development intervention (Hospitality Assured™), which was developed by the Institute of Hospitality(UK). Furthermore, what makes the STAR approach to professional development different from other programmes offering a similar suite of customer service training interventions is its holistic approach to service delivery development. Unlike most other programmes, STAR's professional development interventions go beyond reaction and learning on the Kirkpatrick evaluation model, to behaviour, which is done through our Practices™ module. STAR employs a collaborative approach with all stakeholders to ensure that at the end of the engagement, the organization has the in-house capacity to continue its progress toward developing a culture of service excellence.</p> <p>STAR Programme: A comprehensive and integrated approach to building a sustainable and consistent culture of service excellence in Trinidad and Tobago, the STAR Programme has two major objectives: •To improve the quality of service delivery in the local hospitality industry to international standards and •To provide focused training to hospitality professionals and equip them with the skills to manage and consistently exceed visitor expectations at each interaction. To achieve these objectives, three (3) specialised training programmes were developed: •The Foundations Programme - a two-day train-the-trainer workshop geared toward supervisors; •Leading the Promises - a one-day basic customerservice workshop for managers; and • Promises - a one day basic customer service workshop for frontline staff. Delivered by certified trainers, the workshops are followed by Practices, an intensive on-the-job mentoring session geared toward improving the coaching competence of supervisors. Several hospitality professionals, including tour operators, tourist taxi drivers, Immigration Officers, Airport Security, Trinidad & Tobago Police Service officers and hotel staff on both islands have already benefitted from the STAR training.</p> |
| <p>Professional Certificates</p> | <p>Certified First Aid offered to Bed and Breakfast owners and Tour Guides. This training addressed topics such as first aid basics, fainting, poisoning, burns and heat stroke.</p> |

| | |
|--|--|
| | Basic computer training for approved Bed and Breakfast properties. This training included an introduction to Windows and Microsoft Word |
| | OSHA training for the Trinidad and Tobago Tour Guides Association (safety and health strategies and fire prevention methods) |
| | Defensive Driving for the Trinidad and Tobago Tourist Transport Service Association. |
| | Certified Hospitality Educator training for Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute instructors. |
| | American Hotel and Lodging Association professional certification in housekeeping. |
| Special Training Courses/Certificates | Certified First Aid offered to Bed and Breakfast owners and Tour Guides. This training addressed topics such as first aid basics, fainting, poisoning, burns and heat stroke. Basic computer training for approved Bed and Breakfast properties. This training included an introduction to Windows and Microsoft Word. OSHA training for the Trinidad and Tobago Tour Guides Association (safety and health strategies and fire prevention methods). Defensive Driving for the Trinidad and Tobago Tourist Transport Service Association. American Hotel and Lodging Association professional certification in effective Front Desk techniques. This training included responding to emergencies and effective sales techniques for TDC-approved Bed and Breakfast and guesthouses 75 rooms and less. Certified Hospitality Educator training for Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute instructors. American Hotel and Lodging Association professional certification in housekeeping. Sessions included health and safety training for persons employed with TDC-approved Bed and Breakfast and guesthouses 75 rooms and less. |
| Course Fee Structure | It does not have any cost for participants (small enterprises) |

University of the Southern Caribbean (USC)

Royal Rd., Maracas Valley, St. Joseph, Trinidad, West Indies.

Phone: 1(868) 662-2241 | Fax: (868) 662-1197

Email: info@usc.edu.tt

Web page: www.usc.edu.tt

| | |
|----------------------------|---|
| General Information | <p>University of the Southern Caribbean (USC) is a private, coeducational institution with a diverse student body located in the twin-island Republic of Trinidad and Tobago. It is operated by the Caribbean Union Conference of the Seventh-day Adventist church, and is housed on three hundred and eighty-four acres of land in the beautiful Maracas Valley. Graduates of the University serve the church and society, not only in the Caribbean, but also in many parts of the world. The University's name is honoured as many of its graduates have earned advanced degrees in internationally recognized and renowned institutions. Since 1927 it was known as the Eastern Caribbean Training School, until in 2006 when the title "University of the Southern Caribbean" was conferred by the Accreditation Council of Trinidad and Tobago (ACTT). There are some other sites of the SCHOOL OF GRADUATE EXTENSION, CONTINUING AND PROFESSIONAL STUDIES (GE-CAPS) of the USC: Satellite Sites: St. Lucia, Barbados, Antigua, Tobago and Guyana. The Bachelor</p> |
|----------------------------|---|

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| | of Business Administration in Hospitality & Tourism ManagementThe Programme, is only offered in the Maracas Valley (St. Joseph, Trinidad) Campus and on the South Centre (St. Fernando, Trinidad) Campus. For the Strategic Plan 2012-2017 one of the goals refer to: "Review current academic offerings for rigor and relevance and develop appropriate programmes and degrees in response to documented needs of stakeholders". The Action Plan includes: Maintain more aggressive on-going market monitoring to create a viable match between competencies of graduates and expectations of the denominational, national, and international workplace. A) Curriculum committee to review denominational and national trends in order to utilize relevant information in planning course offerings and Annually meet with employers to determine their expectations of graduates. B) Create opportunities for students to gain work experience through strategic partnership with the church and national communities. | |
| Bachelor's Degree (B.S.) | Bachelor of Business Administration in Hospitality and Tourism Management: with the option of minor in Accounting, Economics, Business Administration, Finance, Human Resource Management, Marketing, Non-Profit Management, Supervisory Management. Some of the courses are Communication Skills, Principles of Finance, Business Ethics, Entrepreneurship, Philosophy of Service, Spanish for Business and Hospitality Sales & Marketing. | |
| Short courses | Language Learning (foreign languages) | |
| | Business Skills and Marketing | |
| | There are free courses for teacher in Arts&Crafts | |
| | There are courses included in the Bachelors Degree of Conversational and Business French and Spanish. | |
| Admission Requirements | The following admission policies shall govern this degree program offered at USC: Beginning June 1998, a CXC/CSEC pass at general level is shown as 1, 2, or 3. Regular admission to baccalaureate and associate degree programs (minors not included) shall be on the basis of any certificate giving regular university entrance status for the country of origin of the student making the application. This may include one of the following: a. Five O-level GCE/CSEC passes, including English language. b. Business students are also required to present Mathematics as one of the five passes. c. One A-level (GCE/CAPE) pass may be used to replace a lacking O-level (GCE or CSEC) pass. d. Three O-level GCE or CSEC passes and a transcript and diploma from an approved accredited tertiary institution. Students will be required to take six remedial credits for each missing O-level pass. e. Business students are also required to present Mathematics as one of the three passes. High School diploma and transcript with a minimum GPA of 2.00. f. Three O-level GCE/CSEC passes, which include English, mature age of 21 and above, and successful completion of the PUC program. | |
| Course Fee Structure | Tuition Per year TTD\$ 18,000.00 | General Fees per Year TTD\$ 5,840.00 |
| | Insurance per Year TTD \$ 636.00 | New Student Fee TTD\$ 400.00 |
| | Level 4 Student TTD\$1,000 | Total per Year: TTD\$ \$ 25,876.00 or US\$4,147 (2015 exchange rate used by USC of 6.24TTD per USD\$). |
| | If the student is going to live in campus the cost per year increases to TTD\$44,426 (Residence Hall TTD\$5,000, Cafeteria 3 Meals TTD\$ 12,920 and Reserve Fee TTD\$630 (Total of USD\$7,120.00). However is important to note that Nationals of Trinidad and Tobago can access Government Assistance for Tuition Expenses (GATE) | |

| | |
|-----------------------------|--|
| | while pursuing any degree at the University. Therefore the Tuition Expenses have no cost for them. |
| Financial Assistance | <p>A number of scholarships are available through USC. They require different application procedures, and are not necessarily based on financial need.</p> <p>INDUSTRIAL SCHOLARSHIPS: (Open to Nationals of Trinidad & Tobago only.) Students who work full-time, minimum of forty (40) hours weekly, for one year would receive fifteen percent (15%) salary bonus credited to their account, if the required amount of hours are completed.</p> <p>SPECIALLY NAMED SCHOLARSHIPS: Distinguished alumni and friends of the college annually provide monies towards student scholarships. These scholarships have specific criteria. Enquires and applications can be made via the office of the V.P. of Development, Public Relations, and Alumni Affairs.</p> <p>TUITION SCHOLARSHIPS: USC awards one-year tuition scholarships annually to recent graduates, one each, from eleven SDA high schools in the Caribbean Union Conference. Recipients must be the top performers in their classes, based on the results of the CXC examinations. Their high school principals must also recommend them. Students on this scholarship must maintain a 3.0 GPA at the end of the first semester in order to benefit the second semester. Scholarships must be used in the year they are awarded. Not valid.</p> <p>TWO-WAY SCHOLARSHIP: To be eligible for this scholarship, the student must apply to the church where he/she holds membership. It is restricted to conferences/missions in the Caribbean Union. The sum approved and paid to the student's account by the Church will be matched 50% by the college up to and not exceeding five hundred dollars (\$500.00) per semester. The amount stipulated by the college to be awarded to the student is in no way intended to influence or limit the generosity of the local church.</p> <p>LITERATURE EVANGELIST SCHOLARSHIPS: This scholarship is added to the earnings (65% of the annual tuition & fees) as a student literature evangelist in a local conference. Application should be made through the Student Colporteur Club in order for the scholarship to be applied to the student's account. A scholarship of fourteen percent (14%) is added to these earnings by USC for those who qualify, along with fourteen percent (14%) from the Adventist Book Center and seven percent (7%) from the Conference or Mission.</p> <p>RECRUITMENT PLAN: For every bona fide student recruited, accepted and enrolled at the college, the student recruiting that individual earns a onetime tuition credit of ten percent (10%) based on the recruited's first semester registration.</p> <p>WORK-STUDY SCHOLARSHIPS: Students may earn a portion of their expenses by working part-time in a college industry or service. Jobs are based on availability.</p> |

Tobago Hospitality Tourism Institute (THTI)

Blenheim, Mt. St. George Tobago

Phone: 1(868) 660-2196 | Fax: 1(868) 660-2197

Email: info@tobagothti.com / studentservices@tobagothti.com

Web page: www.tobagothti.com and/or <http://www.thtionline.com/>

General Information

Specialising in all courses related to tourism, hospitality, culinary arts, tour guiding, pastry and bread making, spanish, german, french, computer literacy, basic bartending, food art, customer service and more. The Associate Degree in Hospitality Studies enables the student to manage accommodation properties,

| | |
|----------------------------------|--|
| | seeking to provide the best experience for the guests and for performing other career as tour guide, travel agent, meeting planner, events coordinator, and even as taxi driver or tour bus operator. The Tourism Studies Programme exposes the student to the fundamentals of managing tourism resources such as historical or cultural sites, attractions, and living cultures/people. |
| Pre-Qualifying Program | This program is designed for persons who do not possess CXC/CSEC/GCE ordinary level passes -3 months |
| Associate Degree Programs | Culinary Arts is the first step in becoming a qualified chef. The Food & Beverage Operations prepares the student to manage a Food & Beverage establishment. |
| | The Associate Degree in Hospitality Studies enables the student to manage accommodation properties, seeking to provide the best experience for the guests and for performing other career as tour guide, travel agent, meeting planner, events coordinator, and even as taxi driver or tour bus operator. |
| | The Tourism Studies Program exposes the student to the fundamentals of managing tourism resources such as historical or cultural sites, attractions, and living cultures/people. |
| Short courses | Bartending |
| | Computer Literacy |
| | Housekeeping |
| | Tour Guiding |
| | Personal Dining & Etiquette Preparing |
| | Recreation & Leisure Services (with Canadore College) |
| | Rural Recreation (with Canadore College) |
| Professional Certificates | Certificate Program that includes: Baking & Pastry Arts, Culinary Management and Tour Guiding. |
| | Development Programs: Foreign Languages (French, German and Spanish all in Level I & II), Project Management, Tourism Marketing, Entrepreneurship, Facilities Management. |
| Course Fee Structure | Non-refundable fee of TT\$50.00 (US\$10.00 for international students) and a tuition fee of TT\$1,000 for the programs of 3 months). The Associate Degrees are 100% GATE approved for tuition expenses for Trinidad & Tobago nationals. GATE - Government Assistance for Tuition Expenses. |

Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute (THTI)

Airways Road, Hilltop Lane, Chaguaramas, Trinidad & Tobago

Phone: (868) 634-4250, (868) 634-4456, (868) 634-1315 Ext 308

Email: info@tthti.edu.tt / traindev@tthti.edu.tt

Web page: www.tthti.edu.tt

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | THTI became a world-class hospitality and tourism institution for delivering educational and training programs that meet the needs of a global market place. They focus on the development of human resources capable of delivering quality products and services at international standards. The THTI is committed to the provision of resources towards the development, maintenance and continual |
|----------------------------|--|

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | improvement of a Quality Management System, which conforms to ISO 9001:2008 and other related statutory and regulatory requirements within the sector. | |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>BSc. Culinary Management: The programme is offered on a part time basis for a duration of 1 ½ year. This programme aims to develop for the hospitality industry, persons knowledgeable and skilled in the performance of complex, non routine culinary work with responsibility for the work of others and the management of resources. Applicants must first complete TTHTI's A.A.S. in Culinary Management or an equivalent programme with any other recognized Institution prior to pursuing the BSc. In Culinary Management. This programme is recognised by the Accreditation Council of Trinidad and Tobago (ACTT). The Course Outline is: French 1, Butchery, Intro to Management, Large Quantity Food Production, Micro Economics, Professional Food Writing, Culinary Arts 3, Marketing, Rum and Spirits N.B.: Students are also required to fulfil two eight (8) week internship periods in order to graduate.</p> | |
| | BSc. Tourism and Hospitality Management: TTHTI offers the Bachelor of Business Administration in collaboration with the Australian Institute of Business. | |
| Diploma Programmes/ One Year Certificates | Baking and Pastry Arts | Culinary Arts |
| | Events and Conference Management | Food and Beverage Supervision |
| | Front Office and Travel Agency Operations | General Tour Guiding |
| Short courses: length, 3 hours once a week. | Bar Management | Professional Bartending |
| | Breads and Muffins | Cooking with Confidence |
| | Cake and Pastry Making | Cake Decorating |
| | Customer Service | Desserts, Custards and Creams |
| | Dining Etiquette | Effective Housekeeping Skills |
| | Excellence in Hospitality Services | Flavours of Trinidad & Tobago |
| | General Tour Guiding | Meeting and Events Management |
| | Mixology | Professional Food Service |
| | Wine Tasting Techniques | |
| Professional Certificates /Associate Degrees | <p>Culinary Management (A.A.S): At the end of this programme graduates can build careers in Culinary Management. At the end of the programme persons may find work at supervisory level in hotels, restaurants and bars. This programme is recognised by the Accreditation Council of Trinidad and Tobago (ACTT) and focuses on an in-depth study of food composition and preparation with an appreciation of nutrient preservation, food technology and food costing. Emphasis is also placed on the mastery of the different techniques in food technology and the development of professional standards and skills in the effective management of a kitchen. This programme is offered full-time and part-time. The programme takes 2 years full time and 2 ½ years part time to complete. N.B.: Students are also required to fulfil two eight (8) week internship periods in order to graduate.</p> | |
| | <p>Food and Beverage Management (A.A.S.): This programme is an advanced comprehensive study of all aspects of Food and Beverage operations in the hospitality industry. At the end of the programme graduates can build careers in management of Hotel and Restaurant Operations. This programme is recognised by the Accreditation Council of Trinidad and Tobago (ACTT). This programme is offered full-time and part-time. The programme takes 2 years full time and 2 ½ years part time to complete. N.B.: Students are also required to fulfil two eight (8) week internship periods in order to graduate.</p> | |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>Hospitality Management (A.A.S.): At the end of the programme graduates can build careers in management of Hotel and Restaurant Operations. Hospitality careers provide opportunities to be involved in managing hotels, clubs, cruise ships, resorts, restaurants, and much more. Professionals with hospitality training have developed skills in optimizing the experience of their guests and making sure that every customer is a satisfied customer. This course also examines the management process and problems encountered in operating hotels. This programme is offered full-time and part-time. The programme takes 1 year full time and 1 ½ years part time to complete. N.B.: Students are also required to fulfil two eight (8) week internship periods in order to graduate.</p> <p>Tourism Management (A.A.S.): This programme was created to meet the rising demand of persons wishing to enter the field of tourism planning and development. The curriculum was designed to provide a balance between tourism, hospitality and management studies. Graduates can begin their career in entry level position related to tourism planning and development, events and conference, hospitality and food and beverage operations. This programme is recognised by the Accreditation Council of Trinidad and Tobago (ACTT) and is designed to allow the student to develop skills, knowledge and behavioural patterns required to work in the Tourism industry. In addition to a strong Tourism business foundation, this course encompasses language skills, customer awareness and human relations. This programme is offered full-time and part-time. The programme takes 2 years full time and 2 ½ years part time to complete. N.B.: Students are also required to fulfil two eight (8) week internship periods in order to graduate.</p> <p>Sport Tourism Management (A.A.S.): This programme was created to meet growing demand for trained personnel for this tourism product niche market. The curriculum was designed to provide persons with an overall knowledge of sport and sport tourism management. Graduates can begin their career in entry level positions related to sport tourism events and attractions, sport events, sport conference, leisure theme parks, sport tourism tours, sports adventure tourism and sport tourism resorts or within local government departments, events corporations or sport and tourism departments. This programme is recognised by the Accreditation Council of Trinidad and Tobago (ACTT) and examines the wide range of issues relevant to management in the realms of Sport and Sport Tourism. Students will therefore address topics that focus on the organising and marketing sports and special events. This programme is offered full-time and part-time. The programme takes 2 years full time and 2 ½ years part time to complete. N.B.: Students are also required to fulfil two eight (8) week internship periods in order to graduate.</p> |
| Admission Requirements | Bachelor of Science Degree: academic degree awarded for an undergraduated course of study. Associate Degree: academic degree awarded for post secondary/tertiary study. Diploma: academic certification awarded for post secondary /tertiary study. Certificates Level: Achievement, Participation |
| Course Fee Structure | <p>Average cost per year for local students - Full time: Tuition per year \$8,400.00 For CARICOM students: \$9,800.00 International Students: \$12,400.00</p> <p>Average cost per year for local students- Part time: Tuition fees for Bachelor: \$18,728.00, Associate Degree:\$6,300.00 and Diploma: \$6,300.00</p> <p>* All costs are subject to change are in TTD\$</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| Financial Assistance | <p>Tuition Costs. All the Associate and Diploma courses are 100% GATE approved GATE - Government Assistance for Tuition Expenses (AS Culinary Management, AS Food and Beverage Management, AS Hotel Operations, AS Sport Tourism, AS Tourism Management, Diploma - Events and Conference Management, Diploma - Front Office & Travel Agency Operations, Diploma in Baking and Pastry Arts, Diploma in Cooks, Diploma in Food and Beverage Supervision). Students can obtain financial assistance for tertiary-level education through the Government Assistance for Tuition Expenses Program (GATE). GATE funds cover 100% of tuition expenses for undergraduate students and up to 50% of tuition expenses, to a maximum of TT\$10,000, for postgraduate students. All students who accept GATE funds, including postgraduate students, will be bound by a period of national service that will be linked to the value of the funds received. National service is defined as employment within the Republic of Trinidad and Tobago in either the public or private sector. The period of national service is determined as follows: One year for recipients of up to TT\$50,000. Two years for recipients of TT\$50,000 to TT\$100,000. Three years for recipients of TT\$100,000 to TT\$150,000. Four years for recipients of TT\$150,000 to TT\$200,000. Five years for recipients of over TT\$200,000. Part-time students accessing GATE may apply their current employment experience as part of their period of national service. Recipients must repay the total amount of the GATE funds received to the Government of Trinidad and Tobago if they do not complete the required period of national service. This program is made available through the Ministry of Tertiary Education and Skills Training (TEST).</p> |
|-----------------------------|---|

The University of the West Indies -UWI-

St. Augustine Campus, St. Augustine, Trinidad & Tobago W.I.

Phone.: (868) 662-2002 | Fax: (868) 663-9684

E-mail Undergraduate: admis@sta.uwi.edu

Postgraduate: postgrad@sta.uwi.edu / admis@sta.uwi.edu

Department of Management Studies E-mail: fss-deptmgmt@sta.uwi.edu

Webpage: <http://sta.uwi.edu/>

| | |
|----------------------------|--|
| General Information | <p>The University has expanded to four campuses that serve diverse communities across the Caribbean region - Cave Hill in Barbados, St. Augustine in Trinidad and Tobago, Mona in Jamaica and the Open Campus - all of which deliver high-quality education, research and services to all 15 contributing countries that support the University, as well as the Turks & Caicos Islands. The University of the West Indies currently has a total enrolment of over 39,000 students and graduates annually approximately 5,800 students (at undergraduate, graduate and diploma levels). The University College, established in 1948 at Mona, Jamaica, was the first Campus of the University of the West Indies. Subsequently, campuses were established at St. Augustine, Trinidad (1960) and Cave Hill, Barbados (1962). Today the University of the West Indies comprises 3 main campuses, the Centre of Hotel and Tourism Management in the Bahamas, the Institute of Business at St. Augustine and Mona as well as 11 non-campus centres situated in other Caribbean countries. The Tourism and Hospitality Programmes are under the Department of Management Studies at UWI. The Department of Management Studies was launched in 1966, as a pilot project by Fulbright Hays. At that time, it was a unit</p> |
|----------------------------|--|

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p>within the Division of Social Sciences (now called the Faculty of Social Sciences) which was led by Sir Alistair McIntyre. Sir McIntyre later went on to become Vice Chancellor of the University of the West Indies (1988-1998).</p> <p>The Unit was departmentalized in 1967 and first offered a B.Sc in Industrial Management and a Certificate in Management Studies. The Department now offers nine (9) undergraduate degree options, as well as, three (3) Master of Science degree programmes. The Department of Management Studies (The University of the West Indies) aims at becoming a first-rate, globally-recognized school of business in the Caribbean region with a sharp focus on excellence in teaching and research that caters to real business needs and stimulates interactive thinking, and thereby makes substantive contributions to the growing literature. The Department shall continuously strive to meet the demands of its stakeholders: students, parents, members of the university and business community, and shall aspire to gain and maintain full accreditation from AACSB-International.</p> |
| Bachelor's Degree (B.S.) | <p>B.Sc. Hospitality & Tourism. Includes in Year III: English for Academic Purposes, Tourism Destination Marketing 3 and Caribbean Civilization, in Year IV: Marketing Research, Tourism Planning and Development, Entrepreneurial Studies and a Hospitality and Tourism Research Project, Elective [One (1) Elective]. Some of the recommended electives are: Introduction to Ecotourism, Introduction to E-Commerce, Human Resource Development, Ethics in Business, Marketing Planning, Transportation and Travel and Tourism Impact Analysis.</p> <p>B.Sc. International Tourism Management. Includes in Year III: Human Resource Management, Tourism Destination Marketing, Tourism Planning & Policy Development, Managerial Economics, Integrated Service Management, Hospitality and Tourism Research Project, Business Strategy and Policy, Tourism Impact Analysis. Language Requirement: It is compulsory for all students to complete Level one (1) in any foreign language being offered by Centre for Language and Learning (CLL). This is a departmental requirement with no credits attached. Internship: It is compulsory for all students to complete a local 2 month internship at the end of the second year and a 4 month international internship at the end of your final year. This is a departmental requirement with no credits attached.</p> <p>Specials: B.Sc. Tourism Management (Special) B.Sc. Hospitality and Tour Management (Hospitality Option- 3 year programme) , B.Sc. Hospitality and Tour Management (Tour Option), B.Sc. Hotel Management (Special)</p> |
| Mater of Science | <p>Tourism Development & Management: The postgraduate diploma in Tourism Development and Management programme is aimed at developing the skills set of tourism stakeholders who are directly interfacing with the region's tourism product and are largely responsible for managing the visitor experience.</p> <p>Compulsory Courses are: Tourism Destination Management, Tourism Policy & Strategy, Tourism Planning in Developing Countries, Sustainable Tourism Management, and International Business Management.</p> <p>The purpose of the Masters Degree is to:</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Develop the analytical skills of policy makers and planners who are charged with the responsibility of planning, developing and managing the region's tourism resources in a sustainable manner; • Develop a critical mass of intellectual capital within the region that will help lead the way forward in developing innovative solutions, through research and scholarship, to address the many challenges facing the tourism industry. |
| Courses | <ul style="list-style-type: none"> • Caribbean Tourism • Economics of Tourism • French for Tourism • Geographies Of Tourism • HR Issues in Tourism • HRM in Tourism • International Tourism • Introduction to Ecotourism Product Destination Mgmt • Introduction to International Tourism • Sociology of Tourism • Spanish for Tourism • Spanish for Tourism I • Strategic Tourism Marketing • Strategic Tourism Planning • Sustainable Tourism • Tourism Destination Marketing • Tourism Impact Analysis • Tourism Management • Tourism Marketing • Tourism Mgmt in a Dynamic Market • Hospitality Industry French IV, III, II, I • Hospitality Spanish IV, III, II, I |
| Languages | The Centre for Language Learning offers the following courses: Chinese (Mandarin), French, Japanese, and Spanish. |
| Admission Requirements | <p>General Regulations for Bachelor of Science Degrees -Qualifications for Admission-:</p> <p>(A) Passes in five subjects of which at least TWO must be at the CAPE/GCE 'A' Level while the remainder may be an acceptable pass in CXC(CSEC)/GCE/BGCSE Examinations. The following are acceptable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Two 2-unit CAPE (Caribbean Advanced Proficiency Examination) • Six CAPE units including Caribbean Studies and Communication Studies. <p>(B) Other Qualifications to Full-Time Programmes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Associate Degrees from approved Caribbean Tertiary Level Institutions with a minimum G.P.A. of 2.5 and above. Some Faculties/programmes may require a higher GPA. • Holders of Associate Degrees from approved Caribbean Tertiary Level Institutions are considered as having satisfied normal matriculation requirements for entry to certain faculties and in specific instances credit/exemption may be given in respect of Level I courses. <p>Special Regulations for Degrees in Hospitality and Tourism Management.</p> <p>In order to be admitted to the second phase of the B.Sc. Program at UWI, St. Augustine, students must complete the Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute (THTI) Associate Degree program in Hospitality and Tourism Management,</p> |

with a minimum Grade Point Average (GPA) of 2.5, based on the TTHTI Grade Point System.

The University of the West Indies, St. Augustine in collaboration with the Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute (TTHTI) offers a Degree Programme in Hospitality and Tourism Management, which is delivered through the Department of Management Studies at the St. Augustine campus, and the Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute (TTHTI) at Chaguaramas. Programme Structure: Years I and II are administered at TTHTI and Years III and IV are administered at UWI, St. Augustine. In order to qualify for the award of the degree a student must: (i) have obtained at least sixty (60) credits from Year III and Year IV at UWI (including two (2) foundation courses) (ii) have satisfied the compulsory requirement for either the Hospitality and Tourism Management Special. Programme Summary: This four-year programme consists of a common core of Hospitality and Tourism courses along with Business and Management courses. Additionally, students choose from two specialist areas: Hospitality Management (viz. Culinary Management, Food and Beverage Management, Hotel Operations Management) and Tourism Management. The majority of vocational courses, particularly in Hospitality Management, are undertaken during the first two years of study at the Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute. Students will receive practical exposure to kitchen, restaurant and other hotel operational areas at the Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute. Students will also be given the opportunity to gain hands-on experience, and a realistic appreciation of the working environment of the industry through an internship scheme for which TTHTI has primary responsibility.

Admissions Criteria: In order to be admitted to the second phase of the B.Sc. Programme at UWI, St. Augustine, students must complete the Trinidad and Tobago Hospitality and Tourism Institute (TTHTI) Associate Degree programme in Hospitality and Tourism Management, with a minimum Grade Point Average (GPA) of 2.5, based on the TTHTI Grade Point System. Graduates of other Associate Degree programmes equivalent to TTHTI's revised programme will be considered for admission.

Graduates of TTHTI up to the Year 2001 who are admitted will be required to successfully complete ECON 1003 or ECON 1004 and ECON 1005 at The University of the West Indies. TTHTI Graduates of 2002 and beyond will not be required to do these subjects. Internships: The programme includes two (2) internships, each of eight (8) weeks duration. These internships are conducted at approved Hospitality and Tourism organisations. The primary responsibility for the internships rests with TTHTI, given its established links with the industry. Franchise Agreements: The Faculty of Social Sciences has signed franchise agreements with the following tertiary level institutions in the Eastern Caribbean:

- Sir Arthur Lewis Community College, St. Lucia, • Clarence Fitzroy Bryant College, St. Kitts, • St. Vincent and the Grenadines Community College. Under the terms of the Franchise agreement: 1. Students from St. Lucia are admitted to the U.W.I., to read Level I and Level II courses of the Faculty of Social Sciences at the Sir Arthur Lewis Community College; 2. Students from St. Vincent and the Grenadines and St. Kitts are admitted to the U.W.I. to read Level I courses of the Faculty of Social Sciences at the St. Vincent and the Grenadines Community College and the Clarence Fitzroy Bryant College respectively.

| | |
|-----------------------------|---|
| Course Fee Structure | <p>NON-REFUNDABLE application processing fee. For residents of Commonwealth Caribbean countries the fee is as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> • St. Augustine Campus, Trinidad & Tobago (TT\$90.00); • Cave Hill Campus, Barbados (BDS\$30.00); • Mona Campus, Jamaica (JDS\$1350.00); • International applicants (USD\$30.00); All fees (tuition, compulsory and hall) are payable by Semester <p>List of Compulsory Fees:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guild Fee TT\$225.00; • Identification Card (first issue only) TT\$120.00; • Caution Money (year of entry only) TT\$500.00; • Students Group Health Plan TT\$100.00; • Personal Accident Insurance TT\$20.00. <p>UWI, St Augustine, Republic of Trinidad & Tobago, West Indies. Fees for Undergraduate Programmes for 2014/2015. Payable by all students sponsored for economic cost by Governments of countries contributing to the University (ALL FEES ARE QUOTED IN TRINIDAD & TOBAGO DOLLARS). For Studies in Hospitality and Tourism, the tuition fees per credit are: TT\$400, the compulsory fees sum TT\$965 and the Estimated Cost for the Academic Year, including tuition fees (max 30 credits), compulsory fees, accommodation, meals, personal expenses, books/learning materials, is: TT\$67,965.00. The University may admit under a quota a limited number of FULL-TIME students from Non-Campus contributing countries (See Page 2) who are NOT sponsored for economic cost by their governments. These students will be required to pay the following tuition fees: TT\$675 (compulsory fees are payable in addition to these tuition fees).</p> |
| Financial Assistance | <p>For the scholarship and bursaries the UWI considers important the following LIST OF CONTRIBUTING & NON-CONTRIBUTING ASSOCIATION OF CARIBBEAN STATES (ACS) COUNTRIES: Campus Countries (Barbados, Jamaica, Trinidad & Tobago), Non-Campus Countries (Anguilla, Antigua, Bahamas, Belize, British Virgin Islands, Cayman Islands, Dominica, Grenada, Montserrat, St. Kitt/Nevis, St. Lucia, St. Vincent, Turks & Caicos), Non-Contributing ACS Countries (Aruba, Bonaire, Brazil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Curacao, Dominican Republic, El Salvador, French Guiana, Guadeloupe, Guatemala, Guyana, Haiti, Honduras, Martinique, Mexico, Netherlands Antilles, Nicaragua, Panama, Suriname. Under the Government Assistance for Tuition Expenses (GATE) programme, tuition is free for all citizens of Trinidad & Tobago pursuing undergraduate programmes (including distance learning programmes) at any campus of The University of the West Indies; reading for the Legal Education Certificate at the Hugh Wooding Law School in Trinidad, the Norman Manley Law School in Jamaica or the Eugene Dupuch Law School in The Bahamas.</p> <p>Students pursuing programmes at postgraduate level will be eligible for grants to cover 50% of tuition costs. Students who receive free tuition will be required to serve the country by working in the public or private sector in Trinidad and Tobago, upon completion of the approved programme. The students must sign an Agreement to work for stipulated periods. Should any student be unable to fulfil his obligation, the assistance received through the GATE programme will have to be refunded to the Government of Trinidad and Tobago. For more information on the GATE programme, you should visit the website http://www.test.gov.tt/.</p> <p>The UWI Open Scholarship covers the cost of tuition, residence costs (on/off campus) and contributions to books and meals. The Student Affairs (Admissions) Office is pleased to announce the availability of the following Scholarships and Bursaries for the 2014/2015 academic year to FIRST YEAR STUDENTS ONLY entering</p> |

LEVEL I of Full-Time study at the St. Augustine Campus of The University of the West Indies.

The UWI Open Scholarship covers the cost of tuition, residence costs (on/off campus) and contributions to books and meals. Visit

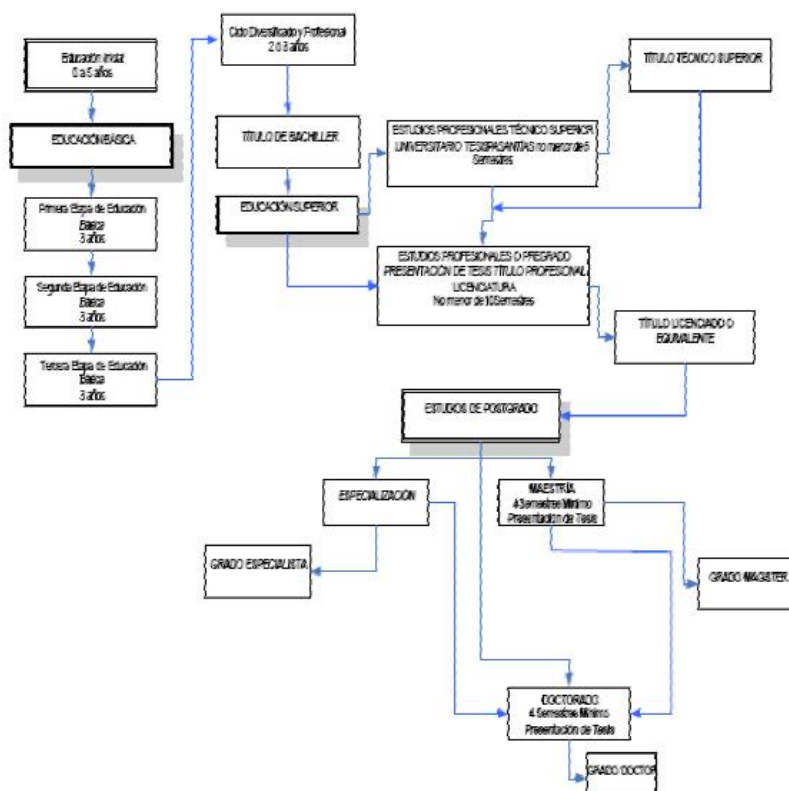
<http://uwi.edu/openscholarship> to begin. Closing Date for Applications is March 31 (2015). It is important to find out the closing date for applications for each following year. The Student Affairs (Admissions) Office is pleased to announce the availability of the following Scholarships and Bursaries for the 2014/2015 academic year to FIRST YEAR STUDENTS ONLY entering LEVEL I of Full-Time study at the St. Augustine Campus of The University of the West Indies:

-Ashland T&T 'Herman Lee Mou' Bursary, - Holy Name Convent Past Pupils Association Scholarship, -Jamaica Producers Group Ltd, "Ernest Johnston Memorial" Bursary, -Kee-Chanona Limited Scholarship, -Mair & Company Scholarship, -Prestige Holdings 'Pizza Hut' Bursary, -Republic Bank Ltd. Career Builder Bursary, Rotary Club of Port-of-Spain, West Bursary, - Scotiabank Trinidad & Tobago Limited Bursary, - Sylvan Bowles Scholarship, -Trinity Power Limited Bursary, -Trintoplan Consultants Limited Bursary, -Victor Price Bursary, -Yara Trinidad Limited Bursary.

With the exception of students from Trinidad and Tobago, Barbados and Jamaica, students from countries contributing to the University would be allowed to pay the lower fee. These students must also provide a letter of sponsorship for economic cost from their respective governments. Tuition fees for nationals of contributing countries sponsored by their governments have been calculated at 20% of the 2014/2015 economic cost. Contributing governments pay the remaining 80% of the economic cost on behalf of each sponsored student. Fees for students from contributing countries, not sponsored by their governments, who are admitted under the quota, have been calculated at 33.3% of the economic cost.

Only registered FULL-TIME students, or students going into full-time study in Level II will be considered for a scholarship/bursary. Part-time students who have completed Level 1 of study and proceeding to full-time in Level II will also be eligible. Off-site students expected to register at the St. Augustine Campus in August 2012 from Sir Arthur Lewis Community College (St. Lucia), Clarence Fitzroy Bryant College (St. Kitts) and the St. Vincent and the Grenadines Community College will be eligible to apply for a scholarship/bursary. Donors: Canadian Foundation for the University of the West Indies' Canadian Bursary, Trinity Power Limited, The American Foundation for The University of the West Indies, Board of Engineering of Trinidad and Tobago, American Foundation for The University of the West Indies 'Wayne Hewett Scholarship', bp Trinidad & Tobago LLC, Sylvan Bowles, Atlantic LNG Company of Trinidad and Tobago 'John Andrews Arts Bursary', Ashland (T&T) 'Herman Lee Mou' Bursary, First Citizens Bank Limited 'First Citizens Bursary', Fluor Daniel South America Limited, Holy Name Convent Past Pupils Association, The Power Generation Company of Trinidad & Tobago Ltd. 'PowerGen Bursary', Tropical Power Limited 'Ronald B. Colley' Bursary, Trinidad Cement Limited (TCL) Group of Companies, Kee Chanona Limited, Hilton Trinidad & Conference Centre 'Hilton K.I.D.S in the Caribbean', West Indies Group of University Teachers (WIGUT), UWI Academic & Co-Curricular Bursaries and Eastern Caribbean Oracle Users Group (ECOUG), among others.

VENEZUELA

SISTEMA EDUCATIVO VENEZOLANO¹⁵⁴

La Ley Orgánica de Educación del 12 de agosto 2009 establece como principios de la educación: la democracia participativa y protagónica, la responsabilidad social, la igualdad entre todos los ciudadanos y ciudadanas sin discriminación de ninguna índole, la formación para la independencia, la libertad y la emancipación, la valoración y defensa de la soberanía, la formación en una cultura para la paz, la justicia social, el respeto a los derechos humanos, la práctica de la equidad y la inclusión; la sustentabilidad del desarrollo, el derecho a la igualdad de género, el fortalecimiento de la identidad nacional, la lealtad a la patria e integración latinoamericana y caribeña.

El gobierno central es la suprema autoridad en el campo educacional y el control de la educación pre-universitaria está bajo la responsabilidad del Ministerio del Poder Popular para la Educación. El Ministerio

¹⁵⁴ FUENTES: Datos Mundiales de Educación Venezuela. Edición VII 2010/11. UNESCO-Buró Internacional de Educación (IBE), julio 2010
Sistemas Educativos Nacionales – Venezuela. Organización de Estados Iberoamericanos.
<http://www.oei.es/quipu/venezuela/ven09.pdf> Accesada el 20 de marzo 2015.

del Poder Popular para la Educación Universitaria se estableció en enero 2002 y es el órgano rector del sistema de educación superior.

Educación Preprimaria

La educación inicial constituye el primer nivel del sistema educativo. Comprende la etapa materna para niños y niñas de 0 a 3 años de edad y la preescolar para niños y niñas de 3 a 6 años que comprende por lo menos un año obligatorio.

Educación Primaria

La educación primaria tiene una duración de seis años y se cursa preferiblemente a partir de los 6 años hasta los 12 años de edad. Conduce a la obtención del certificado de educación primaria.

Educación Secundaria

La educación secundaria media comprende dos opciones: general (liceo Bolivariano), con una duración de cinco años y técnica (escuelas técnicas Robinsonianas), con 6 años de duración. Atiende a la población estudiantil entre los 12 y 17 años de edad. La culminación de los estudios de educación media conducen a la obtención del título de bachiller y quienes hayan aprobado todos los requisitos obtienen el título de técnico profesional.

Educación Técnica Profesional

Es el tercer nivel del sistema educativo venezolano y guarda estrecha relación con la educación básica que la antecede y la educación superior la cual precede, así como las modalidades de Educación de adultos, Educación para las Artes y Educación Militar.

La Educación y el Trabajo son concebidos como los instrumentos a través de los cuales se logran los fines aputados en la Carta Magna¹⁵⁵ en especial los referidos al “desarrollo de potencial creativo de cada ser humano y el pleno ejercicio de la personalidad”; “la valoración ética del trabajo y la participación activa, consciente y solidaria en los procesos de transformación social”. Las Escuelas Técnicas Robinsonianas son el principal instrumento para ajustar la estructura funcional y organizativa a las exigencias la práctica productiva escolar y la necesaria interrelación cooperativa de las comunidades en las cuales están insertas.

La educación media diversificada ofrece una serie de especialidades y dentro del sector de comercio y servicios administrativos se encuentra turismo y hotelería.

¹⁵⁵ Artículo 102 Carta Magna de la República Bolivariana de Venezuela

Educación Superior

La educación superior comprende la formación profesional y los niveles de pregrado y posgrado. Es impartida en las universidades nacionales autónomas, experimentales y pedagógicas, universidades privadas y en institutos y colegios universitarios públicos y privados. En el nivel de pregrado se ofrecen programas que conducen el título de técnico superior universitario y que duran tres años (o seis semestres). Los programas de licenciatura tienen una duración de cuatro a cinco años, seis años en el caso de médico cirujano. Los estudios de posgrado de carácter formal conducen a los grados académicos de especialización técnica, maestría y doctorado.

OFERTA DE LA FORMACIÓN Y EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL PARA TURISMO EN
VENEZUELA

Universidad Simón Bolívar

Sartenejas, Baruta, Edo. Miranda

Apartado 89000 Cable Unibolivar

Caracas Venezuela

Tel.: 0212-9069129

E-mail: coord-thnul@usb.vePágina Web: <http://www.usb.ve/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | La Universidad Simón Bolívar es una comunidad académica, innovadora, participativa, productiva y plural, en permanente aprendizaje y desarrollo, y comprometida con la excelencia, cuya misión fundamental es contribuir significativamente con la formación sustentada en valores éticos de ciudadanos libres, líderes emprendedores, de alta calidad profesional y humana, orientados hacia la creatividad, la innovación, la producción, la sensibilidad y la solidaridad social. |
| Licenciaturas | Gestión de la Hospitalidad El egresado es un profesional capaz de desempeñarse con efectividad y excelencia en los servicios de la hospitalidad, evidenciando el dominio de los procesos operativos y tecnológicos, de información y comunicación, administrativos y gerenciales, humanos y sociales, así como planificando, organizando, coordinando y dirigiendo las diversas actividades relacionadas con el funcionamiento de un servicio o una organización de servicios de la Hospitalidad. |
| Técnicos Universitarios | Técnico Superior en Administración Turística El Técnico Superior Universitario de esta carrera es un profesional formado para el desempeño eficiente en el sector turismo, preparado para ejercer funciones de ejecución, para administrar racionalmente los recursos humanos, técnicos y de trabajo, y con una actividad de permanente compromiso con el desarrollo integral del país. |
| | Técnico Superior Universitario en Administración Hotelera El objetivo de la carrera es contribuir a satisfacer las necesidades que en materia de recursos humanos requiere el desarrollo hotelero del país. Formar |

profesionales dispuestos a participar efectivamente en la solución de los problemas del país y en su proceso de desarrollo, y que, al estar en contacto con la realidad laboral, tengan conocimientos, experiencias, habilidades y destrezas para actuar en forma efectiva e inmediata en el campo de trabajo.

Universidad del Zulia

Avenida 16 (Guajira) con calle 67 (prolongación Cecilio Acosta)

Edificio Nueva Sede Rectoral, piso 10

Maracaibo, Venezuela

Tel.: +58 (0261) 7596809 / 7596789 / 7596790 / 7596800

E-mail: soportewde@gmail.com / cceg@posgrado.luz.edu.ve / decanato.fcce@gmail.com
decanato@fad.luz.edu.ve

Página Web: <http://www.luz.edu.ve/>

| | |
|-------------------------------|--|
| Información General | La Universidad del Zulia es una institución científica-educativa fundamentada en los más sólidos principios de ética, justicia, libertad y autonomía, cuyo propósito es la creación, transmisión y aplicación del conocimiento como valor social que genere competencias para la creatividad e innovación, para promover y organizar mediante la educación permanente, el desarrollo pleno de las potencialidades humanas y ciudadanas del individuo, así como el fortalecimiento del análisis crítico, de su anticipación y visión del futuro, para la elaboración oportuna de alternativas viables a los problemas de la región y el país. Una institución clave para el desarrollo regional y nacional. |
| Maestrías / Posgrados | Maestría en Administración de Empresas Turísticas (con énfasis en Gerencia de Empresas Turísticas o en Administración y Gerencia Hotelera) El objetivo es capacitar a los profesionales, de diferentes disciplinas para su desempeño en servicios de la hospitalidad y del transporte turístico siguiendo los adelantos de la gerencia moderna y formar profesionales que manejen las técnicas gerenciales en el campo, líderes en el negocio turístico, relacionados con los servicios de hospitalidad y transporte. |
| Requisitos de admisión | De carácter Académico: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Poseer título universitario otorgado por universidades nacionales o extranjera cuya escolaridad contemple una duración mínima de cuatro (4) años. ▪ Poseer conocimientos instrumentales del idioma Inglés. De carácter Administrativo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancelar el costo de la matrícula. ▪ Presentar la documentación requerida. ▪ Someterse al proceso de selección y cumplir con las exigencias establecidas en el lapso de preinscripción |

Universidad de Oriente

Avenida Gran Mariscal, Edificio Rectorado

Camaná, Venezuela

Tel.: 0293- 4008110 – 4008011

E-mail: rectora@udo.edu.ve / vrac@udo.edu.ve / bhidalgo@udo.edu.ve / hidalgoben@udo.edu.ve / fobravo@udo.edu.ve

Página Web: <http://www.udo.edu.ve/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | Su misión es contribuir a la formación de profesionales de excelencia, de valores éticos y morales, críticos, creativos e integrales en la prestación de servicios en las diferentes áreas del conocimiento y desarrollando actividades de investigación, docencia y extensión para cooperar en la construcción de una sociedad venezolana de la Región Oriental - Insular - Sur del país. |
| Licenciaturas | Hotelería El Licenciado en Hotelería es competente para desarrollar las operaciones y/o actividades correspondientes a las distintas áreas administrativas y de servicios de la empresa hotelera. |
| | Turismo El Licenciado en Turismo es un profesional capaz de determinar los efectos del turismo, mediante la medición de impacto, el análisis organizacional, jurídico e institucional y la descripción de los recursos turísticos. |
| Técnicos Universitarios | Técnico Superior Universitario en Administración de Empresas Turísticas |
| | Técnico Superior Universitario en Administración de Empresas Hoteleras |

Universidad Nacional Experimental Politécnica de la Fuerza Armada Nacional

Av. La Estancia con Av Caracas y Calle Holanda

Frente al Edificio Banaven (Cubo Negro). Edificio UNEFA

Caracas, Venezuela

E-mail: info@unefa.edu.ve / webmaster@unefa.edu.ve

Página Web: <http://www.unefa.edu.ve/portal/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | Su misión es formar a través de la docencia, la investigación y la extensión, ciudadanos corresponsables con la seguridad y defensa integral de la nación, comprometidos con la Revolución Bolivariana, con competencias emancipadoras y humanistas necesarias para sustentar los planes de desarrollo del país, promoviendo la producción y el intercambio de saberes como mecanismo de integración latinoamericana y caribeña. |
| Licenciaturas | Turismo |
| Técnicos Universitarios | Técnico Superior Universitario en Hotelería |
| | Técnico Superior Universitario en Turismo |

Universidad Nacional Experimental de Guayana – UNEG

Av. Las Américas, 3er. Piso, Pto. Ordaz

Apartado postal 302

Venezuela

Tel.: 0286 - 9626495 - 0286 - 7137131 / 7137132

E-mail: pregrado@uneg.edu.ve / coeduin@uneg.edu.ve

Página Web: <http://www.uneg.edu.ve/>

| | |
|--------------------------------|---|
| Información General | <p>Tiene su origen en el Colegio Nacional decretado el 27 de octubre de 1824. En abril de 1896 fue elevado al rango definitivo de Universidad. Tomó su nombre de Universidad de Guayana en 1958.</p> <p>Es misión de la UNEG formar ciudadanos intelectuales y líderes para transformación socio-cultural y técnico-científica que aseguren el desarrollo social y económico sustentable, con respeto y protección al ambiente y a la diversidad biológica y cultural para las generaciones futuras.</p> |
| Técnicos Universitarios | <p>Técnico Superior Universitario en Empresas de Alojamiento</p> <p>El egresado es un profesional formado con las competencias para, planificar y administrar las actividades del negocio de alojamiento turístico, con un enfoque sustentable y sostenible, optimizando los servicios y ejecutar las actividades del negocio del alojamiento turístico, donde supervisa actividades relacionadas con el funcionamiento de las empresas y su promoción a nivel Nacional e Internacional. Con capacidad para gerenciar e para integrar equipos interdisciplinarios.</p> |

Universidad Alejandro de Humboldt

Sede Los Dos Caminos, Avenida Rómulo Gallegos

Caracas 1071

Venezuela

Tel.: 0212-2391026 / 0212-7933861

E-mail: info@unihumboldt.edu.ve

Página Web: <http://www.unihumboldt.edu.ve/>

| | |
|-------------------------------|---|
| Información General | <p>Es una institución de carácter privado promovida por la Asociación Civil Educativa Humboldt. Tiene como misión fundamental la búsqueda de la verdad mediante la creación, asimilación y difusión del saber que se manifiesta en las funciones básicas de la investigación, docencia y extensión, dentro de una concepción dinámica que responda a las exigencias de la sociedad, lo cual implica el mantenimiento de relaciones permanentes con diversos sectores de la comunidad.</p> |
| Licenciaturas | <p>Administración de Empresas Turísticas</p> <p>El objetivo de la carrera es formar un profesional que pueda desempeñarse en correspondencia con las necesidades del desarrollo turístico del país, para responder a las demandas de la comunidad local, regional y nacional, mediante la investigación, aplicación y difusión de conocimientos en esa área.</p> |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) copias legibles, ampliadas y sin recortar de la cédula de identidad laminada. • Una (01) copia de la partida de nacimiento legible. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Una (01) copia de la certificación de calificaciones de educación media, diversificada y profesional (formato nuevo), donde se observen los timbres fiscales. (30% u.t en cada hoja). Una (01) copia fondo negro o copia simple del título de bachiller autenticado con timbres fiscales inutilizados. (10%u.t). La planilla de registro en el sistema nacional de ingreso. (S.N.I) firmada y sellada por la OPSU. Una (01) fotografía de frente, tipo carnet. |
|--|---|

Instituto Universitario de Nuevas Profesiones

Avenida El Carmen, Caracas, Venezuela

Tel.: +58 212-2341639

Página Web: <http://www.iunp.edu.ve/>

| | |
|--------------------------------|--|
| Información General | Es la primera entidad educativa, tanto a nivel público como privado, que introdujo en Venezuela las carreras de Turismo y Comercio Exterior. Nuevas Profesiones se ha distinguido siempre por la calidad de su enseñanza y por la selección y preparación de su profesorado. La prueba de todo esto es el testimonio de miles de jóvenes que hoy ocupan puestos de vanguardia en la sociedad. |
| Técnicos Universitarios | Técnico Superior en Empresas Turísticas El egresado está capacitado para ejercer funciones de agente turístico; dirigir, planificar y ejecutar lo concerniente al transporte marítimo, aéreo y terrestre; programar viajes, diseñar circuitos y rutas turísticas; planificar y elaborar proyectos de factibilidad hotelera y de otros centros turísticos recreativos; analizar los estados financieros de las Empresas Turísticas; elaborar y analizar técnicamente los datos estadísticos del mercado turístico; y, promover y administrar empresas turísticas. |
| Requisitos de admisión | <ul style="list-style-type: none"> Título de Bachiller (con copia en fondo negro) o Constancia de tramitación. Certificación de notas (expedida por el Ministerio de Educación). Partida de Nacimiento. Dos (2) fotocopias de Cédula de Identidad. Cuatro (4) fotos tamaño carnet. Prueba de Aptitud Académica vigente. Preinscripción nacional vigente. |

Instituto Nacional de Educación y Capacitación Socialista

Av. Nueva Granada. Edif. Inces.

Caracas. Distrito Capital

Caracas, Venezuela

Tel.: 0212-603.14.00

E-mail: webinces@inces.gob.ve

Página Web: <http://www.inces.gob.ve/>

| | |
|----------------------------|---|
| Información General | Es un organismo autónomo con personalidad jurídica y patrimonio propio, adscrito al Ministerio del Poder Popular para el Proceso Social de Trabajo, creado con la finalidad de reorganizarlo y adecuarlo a los intereses del país y al proceso de |
|----------------------------|---|

| | | |
|------------------|---|---|
| | reconversión industrial, proceso que enmarca posteriormente su concepción y visión, dentro del ámbito de un socialismo abierto y participativo. | |
| Oferta formativa | Recepcionista | Guía de turismo |
| | Inglés básico | Inglés intermedio |
| | Inglés para personal de transporte marítimo | Inglés para personal de recepción (atención al huésped) |
| | Recpción de Alimentos y Bebidas en establecimientos hoteleros y de servicios | Inglés avanzado |
| | Sistemas contables aplicados a la hotelería | Control de costos de alimentos y bebidas |
| | Seguridad hotelera | Diseño de planes vacacionales |
| | Legislación turística | Organización de eventos y protocolo |
| | Preparación de salsas | Cocina básica |
| | Elaboración de pasapalos | Elaborador de dulces criollos |
| | Elaboración de figuras de hielo | Repostería |
| | Banquetes | Ceremonial, protocolo y etiqueta |
| | Cocina doméstica | Panificación doméstica |
| | Cocina japonesa | Alta repostería |
| | Diseño y recorridos turísticos y programación de viajes | Elaboración de productos típicos de la región |
| | Servicio de comedor básico | Servicio de comedor medio |
| | Orientación al turismo | Básico en panadería |
| | Bombonería | Panadería |
| | Servicio a la vista del cliente | Marketing turístico |
| | Posadas turísticas | Recepción de hotel |
| | Servicio de lencería de hoteles | Cocina |
| | Elaboración de tortas | Pastelero (a) |
| | Panadero artesanal | Dulcería criolla |
| | Servicio de bar básico | Servicio de vinos |
| | Supervisión de pisos aplicada a la hotelería | Tallado de figuras decorativas para eventos |
| | Servicio de bar | Servicio de habitación |
| | Animador - recreador | Repostero (a) |
| | Diseñador de programas de viaje | Organizador de ferias regionales |