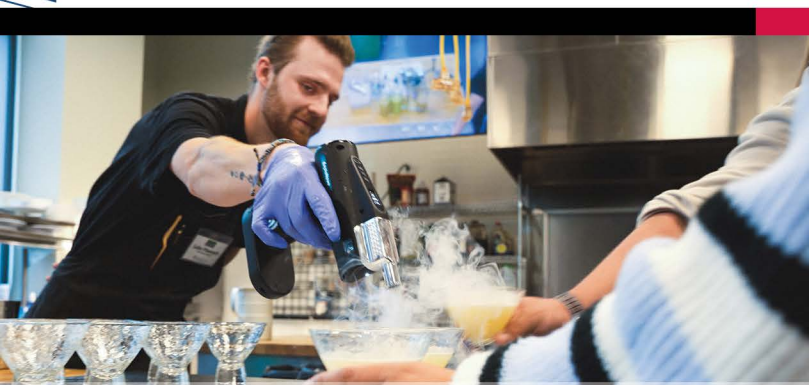




Food and Beverage Management Concentration

You know your way around a kitchen. You can pair a wine, tell a story through a dish, and you've probably redesigned a menu in your head more than once. Now it's time to make it your career. The Food & Beverage Management Concentration at MSU Denver's School of Hospitality gives you the culinary chops, business savvy, and real-world experience to lead any food and beverage operation — from farm-fresh kitchens and craft taprooms to five-star hotel dining and beyond. This isn't just a degree. It's your recipe for a career you'll actually love.



Employment of food service managers is projected to grow 6 percent from 2024 to 2034, faster than the average for all occupations, with a median annual salary of \$65,310. (*U.S. Bureau of Labor Statistics*).

MSU Denver's Food and Beverage Management program combines hands-on kitchen and beverage lab learning with a strong business foundation. Graduate career-ready with 600 hours of industry experience, a built-in internship, and resume boosting professional certificates—like Culinary Arts/Nutrition or Bar, Tap & Tasting Room Manager—earned directly alongside your degree.

Career Opportunities for Graduates

- Restaurant General Manager
- Food & Beverage Director
- Executive Chef / Kitchen Manager
- Catering and Banquet Manager
- Sommelier / Beverage Program Manager
- Bar and Taproom Manager
- University or School District Dining Director
- Sustainable Food Systems Coordinator

Contact Us!

Phone: 303-615-1616

Email: schoolofhospitality@msudenver.edu

Our Facilities

MSU Denver's School of Hospitality is home to some of the most impressive teaching facilities in the country — all available to Food & Beverage students.

Professional Culinary Labs

Commercial-grade kitchens built for real production. Bake it, plate it, run it like a pro.

Sensory Analysis Lab & Wine Cellar Laboratory

Train your palate alongside professionals. Wine, beer, spirits — taste the difference.

Culinary Demonstration Theater

A professional teaching kitchen for live demos, guest chefs, and high-production learning you won't find in a textbook.

Food and Beverage Course Examples

- BVG 3685 Spirits & Mixology
- RST 2500 Basic Baking Skills
- RST 3000 Taste the World
- RST 3220 Beer & Food
- RST 3905 Farm to Table Sustainability
- RST 4100 Applied Foodservice Operations

Program Info!



Follow Us!



MSU DENVER SCHOOL OF HOSPITALITY

CHANGEMAKERS WANTED



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

Especialización en Gestión de Alimentos y Bebidas

Sabes desenvolverte en la cocina. Sabes maridar vinos, contar una historia a través de un plato y probablemente hayas rediseñado un menú en tu mente más de una vez. Ahora es el momento de convertirlo en tu carrera profesional. La especialización en Gestión de Alimentos y Bebidas de la Escuela de Hostelería de MSU Denver te aporta la destreza culinaria, la visión empresarial y la experiencia práctica necesarias para liderar cualquier operación de alimentos y bebidas: desde cocinas que utilizan productos frescos de granja y cervecerías artesanales hasta restaurantes de hoteles de cinco estrellas y mucho más. Esto no es solo un título académico; es la receta para una carrera que realmente te apasionará.



Se prevé que el empleo de gerentes de servicios de alimentación crezca un 6 % entre 2024 y 2034 —un ritmo superior al promedio de todas las ocupaciones—, con un salario anual mediano de 65.310 dólares (U.S. Bureau of Labor Statistics).

El programa de Gestión de Alimentos y Bebidas de MSU Denver combina el aprendizaje práctico en cocinas y laboratorios de bebidas con una sólida base empresarial. Te graduarás listo para el mundo laboral, contando con 600 horas de experiencia en el sector, prácticas integradas y certificaciones profesionales que enriquecerán tu currículum—como las de Artes Culinarias/Nutrición o Gerente de Bar, Cervecería y Sala de Catas—obtenidas simultáneamente con tu título.

Oportunidades profesionales para graduados

- Gerente general de restaurante
- Director de alimentos y bebidas
- Chef ejecutivo / Gerente de cocina
- Gerente de catering y banquetes
- Sumiller / Gerente del programa de bebidas
- Gerente de bar y sala de degustación
- Director de servicios de alimentación
- Coordinador de alimentos sostenibles

¡Contáctenos!

Teléfono: 303-615-1616

Correo electrónico: schoolofhospitality@msudenver.edu

Nuestras Facilidades

La Escuela de Hostelería de MSU Denver cuenta con algunas de las instalaciones docentes más impresionantes del país, todas ellas a disposición de los estudiantes de Alimentos y Bebidas.

Laboratorios culinarios profesionales

Cocinas de grado comercial diseñadas para una producción real. Hornea, emplata y opera como un profesional.

Laboratorio de Análisis Sensorial y Enología

Entrena tu paladar junto a profesionales. Vinos, cervezas, bebidas espirituosas: percibe la diferencia.

Teatro de demostraciones culinarias

Una cocina de enseñanza profesional para demostraciones en vivo, chefs invitados y un aprendizaje de alto nivel que no encontrarás en los libros de texto.

Ejemplos de cursos de alimentos y bebidas

- BVG 3685 Licores y coctelería
- RST 2500 Técnicas básicas de panadería y repostería
- RST 3000 Sabores del mundo
- RST 3220 Cerveza y gastronomía
- RST 3905 Sostenibilidad: del campo a la mesa
- RST 4100 Operaciones aplicadas de servicios de alimentación

¡Información del programa!



¡Síguenos!



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

SOMOS LOS CHANGEMAKERS