

CARRERA DE
**ADMINISTRACIÓN
DE SERVICIOS DE
HOSTELERÍA Y
RESTAURANTES**

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERU



ADMINISTRACIÓN

DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

El **Instituto Le Cordon Bleu Perú** presenta un nuevo enfoque para su carrera de **Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**.

Organizada por módulos, desarrollados en función a competencias específicas para cada puesto de trabajo.

La carrera responde a la demanda del mercado para ir formando gradualmente a los alumnos en funciones determinadas que permitan a nuestros egresados tener la capacidad de dirigir, diseñar y administrar exitosamente hoteles, restaurantes, cruceros, clubes, clínicas y otras entidades relacionadas con la gestión de servicios.

MALLA CURRICULAR

3 AÑOS | 3 MÓDULOS | 6 SEMESTRES

MÓDULO 1: PRIMER AÑO

PRIMER SEMESTRE

- Comunicación
- Front Office Operación
- Housekeeping Departament
- Inglés (principiantes)
- Legislación aplicada
- Fundamentos de Administración
- Turismo Global

SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño de espacios de Confort
- Administración de Negocios Hoteleros
- Industria del Entretenimiento
- Investigación - Fundamentos
- Inglés (Básico)
- Prácticas Pre Profesionales I
- Revenue Management
- Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible
- Sistema Informático de Alojamiento

MÓDULO 2: SEGUNDO AÑO

PRIMER SEMESTRE

- Operaciones en cocina
- Compras y Almacén
- Operaciones en cocina
- Operaciones de A&B
- Inglés Intermedio
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Mantenimiento y control de las Instalaciones
- Costos
- Vitivinicultura y Elaboración

SEGUNDO SEMESTRE

- Técnicas de Comedor
- Geografía y Maridaje
- Ingeniería de Menú
- Inglés Avanzado
- Logística
- Prácticas Pre Profesionales II
- Tecnología aplicada a la Venta de Servicios
- Sistema Informático de Restaurantes

MÓDULO 3: TERCER AÑO

PRIMER SEMESTRE

- Gestión de Bar
- Gestión del Talento Humano
- Información Contable Financiera para Negocios
- Fundamentos de Marketing
- Inglés Aplicado
- Modelo de Negocios y Startups
- Operaciones de Clubes, Resorts y Tiempo Compartido
- Operación de la Administración de GDS

SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño y Operación de Indicadores
- Gestión Empresarial
- Liderazgo Profesional y Personal
- Marketing Relacional
- Organización de Eventos y Catering
- Prácticas Pre Profesionales III

* Al culminar cada módulo se obtendrá una certificación modular.

** Con la finalidad de cumplir con nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

• **Diplome in Hospitality and Gastronomy Business Management**

Otorgado por La Fondation Le Cordon Bleu Art Culiniere et Gestion Hôtelière

• **Grado Bachiller Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**

• **Título Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**

Otorgado a nombre de la nación

El Bachiller Técnico lo obtendrán aquellos alumnos que cumplan con los requisitos que exige el MINEDU .Rv.N°178-2018MINEDU



cordobleu.edu.pe

informes@cordobleu.edu.pe

+511 617 83 00

Av.Vasco Núñez de Balboa 530
Miraflores, Lima-Perú