CARRERA DE

PASTELERÍA

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERU

PASTELERÍA

La carrera de **Pastelería** de **Le Cordon Bleu Perú**, esta diseñada para un aprendizaje progresivo e intensivo, induciendo al alumno a dominar las técnicas en pastelería tradicional, moderna y vanguardista en el ámbito de la gastronomía peruana local e internacional; enfocándonos hacia el futuro Chef de pastelería a nivel comercial y profesional.

Al culminar la carrera los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio repertorio de recetas, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente corporaciones de alto rango en la industria hotelera y pastelera a nivel mundial.

MALLA CURRICULAR

2 AÑOS | 2 MÓDULOS |4 SEMESTRES

MÓDULO 1: PRIMER AÑO

PRIMER SEMESTRE

- Almacén
- Bromatología
- Compras y Almacén
- Francés Técnico
- Comunicación
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes
- Pastelería (Introducción)

SEGUNDO SEMESTRE

- Informática
- Costos
- Ingeniería de Menú
- Nutrición Humana
- Pastelería Básica
- Tecnología de Alimentos
- Toxicología

MÓDULO 2: SEGUNDO AÑO

PRIMER SEMESTRE

- Dietética y Nutrición
- Fundamentos de Marketing
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Pastelería Técnica
- Historia de la Gastronomía
- Pastelería Peruana
- Técnicas de Comedor

SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño y Equipamiento
- Gestión Empresarial
- Pastelería Avanzada
- Taller de Habilidades Personales
- Practica (Taller Pastelería)
- Vitivinicultura y Elaboración

* 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.

v11.032019

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

- **Diplome in Pastry Le Cordon Bleu**
  Otorgado por La Fondation Le Cordon Bleu Art Culiniere et Gestion Hôtelière
- **Título Técnico en Pastelería**
  Otorgado a nombre de la nación

cordonbleu.edu.pe
informes@cordonbleu.edu.pe
+511 617 83 00
Av.Vasco Núñez de Balboa 530
Miraflores, Lima-Perú