

MODALIDADES DE ADMISIÓN

Modalidad extraordinaria

- Ingreso por entrevista personal
- Primeros puestos en el colegio
- Tercio superior en el colegio
- Deportista calificado IPD



Accede al descuento del 30% sobre la pensión asignada durante el 1er. ciclo, con la posibilidad de renovar en los ciclos posteriores, sujeto a los requisitos vigentes.

Modalidad ordinaria

- Ingreso por entrevista personal y examen de conocimientos
- Alumnos de 4to. y 5to. de secundaria
- Personas sin estudios superiores previos



*Para iniciar tus estudios en la universidad debes haber concluido satisfactoriamente la secundaria completa.

Modalidad traslado externo

- Ingreso por entrevista personal
- Traslados de otras universidades e institutos*
- Traslados de universidades no licenciadas*



*Pregunta por los convenios con institutos y convalidación preferencial según Plan Corporativo para universidades no licenciadas.



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®



Gastronomía y

GESTIÓN EMPRESARIAL

997 835 023

(511) 617 8310
anexos 8376/8378

Av. Salaverry 3180,
Magdalena del Mar

www.ulcb.edu.pe



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Gastronomía y Gestión Empresarial

En la Universidad Le Cordon Bleu formamos profesionales en la carrera de Gastronomía y Gestión Empresarial que serán capaces de investigar y comprender a fondo todo el proceso de en la industria de los alimentos, desde la producción hasta el consumo y de esa forma generar ideas de negocios, productos, soluciones innovadoras y sostenibles, que se anticipen a las tendencias del mercado.

Además de desarrollar la gestión culinaria como chef, recibirás una sólida formación en administración empresarial e investigación para que logres ser un profesional en todos los aspectos del rubro gastronómico.

GRADOS Y TÍTULOS

- Bachiller a Nombre de la Nación
- Título a Nombre de la Nación

Perfil del Egresado

93%

de nuestros egresados trabaja ejerciendo su profesión.



¿Por qué estudiar con nosotros?

¡DESTACA DEL RESTO!



Reconocido con los créditos académicos europeos.

Podrás convalidar tu carrera en el extranjero, especialmente en los más de 25 países donde hay una sede Le Cordon Bleu.

Malla curricular

Gestión de la Cadena de Valor

Investigación

Creatividad Estratégica

Cursos Generales

Cursos Electivos

Primer ciclo

- Matemáticas Superiores
- Historia del Perú
- Comprensión y Producción del Lenguaje
- Introducción a los Estudios Universitarios
- Organización y Administración de Empresas
- Introducción a los Negocios de Hospitalidad
- Actividades de Autodesarrollo

Segundo ciclo

- Estadística General
- Geografía Global para los Negocios
- Estrategias de Comunicación Integral
- Fundamentos de Marketing
- Fundamentos de Físicoquímica para la Gastronomía
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Tercer ciclo

- Matemática Financiera
- Antropología Aplicada
- Realidad Nacional
- Comportamiento del Consumidor
- Nutrición y Dietética
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias I

Cuarto ciclo

- Introducción a la Contabilidad
- Economía para los Negocios I
- Políticas de Producto y Marca
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias II
- Producción, Cata y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas
- Electivo

Quinto ciclo

- Costos y Presupuestos
- Investigación de Mercados
- Economía para los Negocios II
- Estrategias de Negociación
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias III
- Electivo

Sexto ciclo

- Dirección Comercial y Fuerza de Ventas
- Responsabilidad Social
- Finanzas Aplicadas
- Administración de Empresas de Restauración y Bar
- Pastelería I
- Electivo

Séptimo ciclo

- Ética Profesional
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Metodología de la Investigación
- Pastelería II
- Gestión de la Cadena Total de Abastecimiento
- Inglés
- Electivo

Octavo ciclo

- Dirección de Recursos Humanos por Competencias
- Creatividad e Innovación Empresarial
- Plan de Negocios
- Cocina Peruana
- Catering
- Electivo

Noveno ciclo

- Gestión de la Administración Pública
- Investigación en Gastronomía y Gestión Empresarial I
- Entrenamiento Externo en Gastronomía y Gestión Empresarial I
- Legislación y Normativas Aplicadas

Décimo ciclo

- Investigación en Gastronomía y Gestión Empresarial II
- Entrenamiento Externo en Gastronomía y Gestión Empresarial II
- Evaluación del Impacto Ambiental
- Marketing de Servicios

Electivos

- Ofimática para Negocios
- Coaching Empresarial
- Relaciones Públicas y Protocolo
- Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes
- Gestión y Organización de Congresos y Eventos

Otros electivos

- Tecnología de Productos Lácteos
- Tecnología de Ovoproductos
- Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Tecnología de Granos y Cereales

Otros electivos

- Alimentos Funcionales
- Cocina Vegana y Vegetariana
- Pastelería Saludable
- Gastronomía Hospitalaria

Encuentra tu #propósito



ESPECIALIZACIONES DURANTE LA CARRERA

Logra capacidades profesionales y especialízate mientras sigues estudiando tu carrera en la universidad.

Única sede universitaria de la Red Educativa Le Cordon Bleu Internacional.

Más de 10 años formando profesionales en gastronomía, ciencias de los alimentos, hotelería, turismo y gestión empresarial con compromiso hacia el desarrollo de soluciones sostenibles y responsables para los diversos desafíos que atraviesa nuestro país en el ámbito social y cultural.

