



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		MÓDULO 2: SEGUNDO AÑO	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Almacén</li><li>• Bromatología</li><li>• Compras y Almacén</li><li>• Francés Técnico</li><li>• Comunicación</li><li>• Mantenimiento y Prevención de Accidentes</li><li>• Pastelería (Introducción)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informática</li><li>• Costos</li><li>• Ingeniería de Menú</li><li>• Nutrición Humana</li><li>• Pastelería Básica</li><li>• Tecnología de Alimentos</li><li>• Toxicología</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dietética y Nutrición</li><li>• Fundamentos de Marketing</li><li>• Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible</li><li>• Pastelería Técnica</li><li>• Historia de la Gastronomía</li><li>• Pastelería Peruana</li><li>• Técnicas de Comedor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño y Equipamiento</li><li>• Gestión Empresarial</li><li>• Pastelería Avanzada</li><li>• Taller de Habilidades Personales</li><li>• Practica (Taller Pastelería)</li><li>• Vitivinicultura y Elaboración</li></ul>

\* 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 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