



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Carrera

BAR Y COCTELERÍA

2 AÑOS Semipresencial

**Bienvenido al Instituto
Le Cordon Bleu Perú.**

Con más de 125 años de experiencia, somos la escuela con mayor renombre y prestigio en el mundo de la gastronomía, la hospitalidad y la gestión.

Bar y Coctelería en — Le Cordon Bleu Perú


Estudiar en Le Cordon Bleu en modalidad Semipresencial significa combinar clases prácticas presenciales y clases virtuales potenciando tu aprendizaje de manera flexible. Esta modalidad promueve el desarrollo de habilidades digitales y fomenta la autonomía, permitiendo gestionar tu tiempo de estudio. Además, ahorras tiempo y recursos al evitar desplazamientos diarios al campus.

¿Qué nos hace diferentes?

 Diploma con reconocimiento internacional


 Infraestructura de primer nivel

 Enseñanza personalizada

 Staff de docentes nacionales e internacionales

 Experiencia multicultural

 Sistema todo incluido

 Aulas especializadas: Aula Bar, Cata, Café Barista y espacios para flair.

¿Qué lograrás al finalizar la carrera?

Estarás en capacidad de dominar y aplicar técnicas de bar para elaborar bebidas y cocteles creativos, seleccionando y organizando cada uno de los ingredientes y utensilios necesarios para generar experiencias únicas y satisfacer a paladares altamente exigentes.

Certificación internacional

• Diploma in Bartending

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

Certificación nacional

• Título Técnico en Bar y Coctelería

Otorgado a nombre de la Nación



Plan de Estudios

2 AÑOS

CICLO I

- Bar Básico
- Bebidas Aguardientes
- Bromatología
- Inglés (Principiante)
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes
- Recursos Turísticos
- Experiencias Formativas I: Flair Básico
- Experiencias Formativas II: Historia De La Coctelería

CICLO II

- Bebidas Aperitivos y Licores
- Coctelería Clásica
- Comunicación
- Costos
- Inglés (Básico)
- Snacks - Cafetería y Cocktail Lounge
- Experiencias Formativas III: Flair Intermedio
- Experiencias Formativas IV: Magia

CICLO III

- Coctelería Internacional
- Compras y Almacén
- Fundamentos de Marketing
- Inglés (Intermedio)
- Sistema Informático de Restaurantes
- Técnicas de Servicio, Venta y Atención al Público
- Vitivinicultura y Elaboración
- Experiencias Formativas V: Flair Avanzado
- Experiencias Formativas VI: Técnicas de Comedor

CICLO IV

- Geografía y Maridaje
- Gestión Empresarial
- Inglés (Avanzado)
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Supervisión y Control de Bares y Bebidas
- Técnicas de Producción
- Técnicas para Concursos Nacionales e Internacionales
- Experiencias Formativas VII: Showmanship



Modalidades de Admisión

1 Admisión por Ingreso directo:

Si cumples alguno de los siguientes requisitos, podrás ser admitido por ingreso directo sin rendir la evaluación académica.

- Alto rendimiento escolar*.
- Haber obtenido el grado de Bachiller.
- Ser deportista calificado por el Instituto Peruano del Deporte (IPD).
- Traslado Externo/Interno.
- Tener alguna discapacidad (CONADIS).

(*) Consulta las condiciones específicas.

2 Admisión por Evaluación académica:

Dirigido a egresados de secundaria tanto en el Perú como en el extranjero.

¡Comunícate hoy y descubre el descuento especial que tenemos para ti!

 **976 311 884**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ