



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Carrera

GASTRONOMÍA

3 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.

Gastronomía 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

 Materiales estandarizados por Le Cordon Bleu Internacional

¿Qué lograrás al finalizar la carrera?

Estarás en capacidad de dominar y aplicar técnicas culinarias para elaborar platos altamente creativos de la cocina y pastelería peruana e internacional, así como gestionar los procesos y operaciones culinarias en restaurantes, hoteles y afines, aplicando soluciones innovadoras en cada uno de los procesos.

Plan de Estudios

3 AÑOS

CICLO I

- Bromatología
- Cocina Introducción
- Compras y Almacén
- Comunicación
- Francés Técnico
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes
- Experiencias Formativas I: Almacén
- Experiencias Formativas II: Historia de la Gastronomía

CICLO II

- Cocina Básica
- Costos - Matemática
- Informática
- Investigación Fundamentos
- Nutrición Humana
- Pastelería (Introducción)
- Tecnología de Alimentos

CICLO III

- Cocina Técnicas
- Dietética y Nutrición
- Fundamentos de Administración
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Pastelería Básica
- Toxicología de Alimentos

CICLO IV

- Cocina Peruana
- Diseño y Equipamiento
- Fundamentos de Marketing
- Gestión de Calidad de Alimentos
- Legislación Aplicada
- Pastelería Técnicas
- Experiencias Formativas III: Ingeniería del Menú

CICLO V

- Catering y Banquetes
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Organización de Eventos
- Pastelería Avanzada
- Pastelería Peruana
- Vitivinicultura y Elaboración

CICLO VI

- Geografía y Maridaje
- Gestión de Bebidas
- Gestión Empresarial
- Investigación e Innovación de Proyectos
- Taller de Habilidades Personales
- Experiencias Formativas IV: Técnicas de Comedor
- Experiencias Formativas V: Cocina Taller



Certificación **internacional**

- **Certificate in Cuisine and Food Processing Skill**
- **Certificate in Pastry and Baking Processing Skill**
- **Diploma in Gastronomy and Culinary Arts**

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

Certificación **nacional**

- **Grado de Bachiller Técnico en Gastronomía**
- **Título Profesional Técnico en Gastronomía**

Otorgado a nombre de la Nación



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**