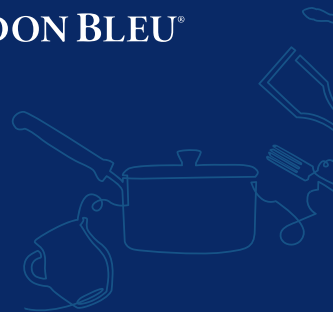




INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Carrera

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

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.

Adm. De Servicios de Hostelería y Restaurantes 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?

Contarás con una sólida base científica y tecnológica, y estarás en la capacidad de gestionar exitosamente empresas de servicios de hospedaje y/o alimentos y bebidas, desarrollando y ejecutando planes en diversas áreas relevantes de la organización, dirigiendo personas, optimizando recursos, propiciando soluciones innovadoras dentro del ámbito de tu especialidad, y siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente.

Plan de Estudios

3 AÑOS

CICLO I

- Comunicación
- Front Office Operación
- Fundamentos de Administración
- Housekeeping Department
- Inglés (Principiantes)
- Legislación Aplicada
- Turismo Global

CICLO II

- Administración de Negocios Hoteleros
- Diseño de Servicios de Confort
- Industria del Entretenimiento
- Inglés (Básico)
- Investigación Fundamentos
- Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible
- Revenue Management
- Sistema Informático de Alojamiento
- Experiencias Formativas I: Prácticas Preprofesionales I

CICLO III

- Compras y Almacén
- Costos
- Gestión de A&B
- Inglés Intermedio
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Mantenimiento y Control de las Instalaciones
- Operaciones de A&B
- Operaciones en Cocina
- Vitivinicultura y Elaboración

CICLO IV

- Geografía y Maridaje
- Inglés Avanzado
- Logística
- Sistema Informático de Restaurantes
- Técnicas de Comedor
- Tecnología Aplicada a la Venta de Servicios
- Experiencias Formativas II: Ingeniería del Menú
- Experiencias Formativas III: Prácticas Preprofesionales II

CICLO V

- Fundamentos de Marketing
- Gestión de Bar
- Gestión del Talento Humano
- Información Contable Financiera para Negocios
- Inglés Aplicado
- Modelo de Negocios y Startups
- Operación de la Administración de GDS
- Operaciones de Clubes, Resorts y Tiempo Compartido

CICLO VI

- Diseño y Operación de Indicadores
- Gestión Empresarial
- Liderazgo Profesional y Personal
- Marketing Relacional
- Organización de Eventos
- Experiencias Formativas IV: Prácticas Preprofesionales III



Certificación **internacional**

- **Diploma in Managing Hospitality and Gastronomy Business**

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

Certificación **nacional**

- **Grado de Bachiller Técnico** en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

- **Título Profesional Técnico** en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

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**