



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



Carrera

# PASTELERÍA

**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.

# Pastelería en — Le Cordon Bleu Perú

Nuestra carrera ha sido diseñada para ofrecer un aprendizaje progresivo e intensivo, permitiendo a los estudiantes dominar una amplia gama de técnicas en pastelería tradicional, moderna y vanguardista en el ámbito de la gastronomía tanto nacional como internacional.

## ¿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?

Adquirirás todos los conocimientos necesarios para crear y enriquecer tu repertorio de recetas, al mismo tiempo que desarrollarás habilidades para la gestión y dirección de tu propia empresa o negocio. Asimismo, estarás capacitado para liderar en el ámbito internacional en la industria de la pastelería y tomar roles de liderazgo en corporaciones del sector.

## Certificación internacional

- **Diploma in Pastry Le Cordon Bleu**  
Otorgado por La Fondation Le Cordon Bleu Art Culiniere et Gestion Hôtelière

## Certificación nacional

- **Título Profesional Técnico en Pastelería**  
Otorgado a nombre de la Nación



## Plan de Estudios

2 AÑOS

### CICLO I

- Bromatología
- Compras y Almacén
- Comunicación
- Frances Técnico
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes
- Pastelería (Introducción)
- Experiencias Formativas I: Almacén

### CICLO II

- Costos
- Informática
- Nutrición Humana
- Pastelería Básica
- Tecnología de Alimentos
- Toxicología
- Experiencias Formativas II: Ingeniería del Menú

### CICLO III

- Dietética y Nutrición
- Fundamentos de Marketing
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Pastelería Peruana
- Pastelería Técnicas
- Experiencias Formativas III: Historia de la Gastronomía
- Experiencias Formativas IV: Técnicas de Comedor

### CICLO VI

- Diseño y Equipamiento
- Gestión Empresarial
- Pastelería Avanzada
- Taller de Habilidades Personales
- Vitivinicultura y Elaboración
- Experiencias Formativas V: Práctica (Taller Pastelería)

# 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