



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



Carrera

**Bar y Coctelería**

2 años

# ¿Por qué Le Cordon Bleu?

1

## **Prestigio Internacional y Doble Certificación**

Reconocidos mundialmente por la excelencia en la formación en gastronomía y hospitalidad. Al egresar, obtendrás un Título a nombre de la Nación y un Diploma Internacional.

2

## **Formación Práctica desde el Primer Ciclo**

Experiencia práctica desde los primeros ciclos a través de pasantías y prácticas en el Taller Restaurante Qhusi, donde aplicas tus conocimientos en un entorno real, potenciando su aprendizaje y empleabilidad.

3

## **Staff de Chefs y Docentes Internacionales**

Nuestro equipo docente está conformado por profesionales altamente calificados, nuestra enseñanza está alineada con los estándares más exigentes de la industria.

4

## **Alta Demanda Laboral y Oportunidades Globales**

La red de contactos y alianzas estratégicas con empresas nacionales e internacionales abre puertas en todo el mundo.

5

## **Infraestructura de Vanguardia y Experiencia Multicultural**

Nuestros laboratorios están equipados con tecnología de última generación. Tendrás una experiencia multicultural al compartir con estudiantes de diferentes nacionalidades.



# Somos parte de una Red Internacional

con 130 años de trayectoria en el mundo de la gastronomía, la  
hospitalidad y la gestión.

## Bienvenido al Instituto Le Cordon Bleu Perú.

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



### AMÉRICA

Anáhuac Norte  
Cancun  
**Lima**  
Mexico City  
Mexico Tampico  
Oaxaca  
Ottawa

### EUROPA

Puebla  
Queretaro  
Rio de Janeiro  
Santiago  
São Paulo  
Xalapa

London  
Madrid  
Paris

### MEDIO ORIENTE

Istanbul  
Beirut

### ASIA

Bangkok  
Gurgaon  
Kaohsiung  
Kuala Lumpur  
Manila  
Seoul  
Shanghai  
Tokyo

### OCEANÍA

Adelaide  
Brisbane  
Melbourne  
Sydney  
Wellington

# Egresados

altamente competitivos, que destacan por su visión innovadora, creatividad y enfoque estratégico en negocios con proyección global



## Pía León

Ganadora del premio a mejor chef femenina de América Latina 2018 y mejor chef femenina del mundo 2021.



## Giacomo Bocchio

Chef, creador de contenido gastronómico digital y conductor de televisión



## Luciano Mazzetti

Creador de contenido gastronómico digital



## James Berckemeyer

Dueño y Chef de COSME Restaurante, Pánguche y Alado Restaurante & Bar



## Rodrigo Fernandini

Dueño y Chef de Ayllu, creador de contenido gastronómico digital



## Arlette Eulert

Dueña del Restaurante Matria



## Rosalyn Picón

Dueña y Chef de Dulcefina



## Eduardo Navarro

Chef Ejecutivo de Chaxras Eco-Restaurante y CEO de Ecoproductos Chaxras.



## Renato Kanashiro

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



## Mayra Flores

Dueña y Chef de Shizen Nikkei Food



## Francesca Ferreyros

Chef Ejecutivo y Dueña de Baan



## Jorge Tomita

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



## Gabriela y Alejandra León

Dueñas del Bar Lady Bee



## Stephanie Pellny

Dueña de La Buena Gracia, creadora de contenido gastronómico digital



## Aaron Diaz

Bartender y Gestor de Restaurantes Carnaval



## Juan Mansilla

Dueño de Huambra

y muchos más...

# Malla curricular

bajo estándares internacionales que te abrirán las puertas del mundo

## 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

### Certificaciones modulares

- Técnicas de bartender
- Elaboración de bebidas y cocteles internacionales

Certificaciones modulares que fortalecen tu perfil profesional y fomentan nuevas oportunidades laborales.

# Doble certificación



Obtendrás un diploma de prestigio internacional que impulsará tu carrera profesional, respaldará tus habilidades a nivel global y te abrirá las puertas a un mundo lleno de oportunidades laborales.

## Internacional

La Fondation Le Cordon Bleu - Art Culinaire et Gestion Hoteliere

- Diploma in Bartending

## Nacional

Ministerio de Educación

- Título de Técnico en Bar y Coctelería\*





## **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.



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERÚ