



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES,
RESTAURANTES
& AFINES

*“La industria del turismo
será la responsable de satisfacer
la creciente demanda de los servicios de
hospitalidad de excelencia en el mundo”*

ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES & AFINES

El Instituto **Le Cordon Bleu Perú** presenta un nuevo enfoque para su carrera de **Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines**, organizada por módulos, desarrollados en función a competencias específicas para cada puesto de trabajo.

La carrera responde a la demanda del mercado para ir formando gradualmente a los alumnos en funciones determinadas que permitan a nuestros egresados tener la capacidad de dirigir, diseñar y administrar exitosamente hoteles, restaurantes, cruceros, clubes, clínicas y otras entidades relacionadas con la gestión de servicios.

MALLA CURRICULAR

3 años | 3 módulos | 6 semestres

MÓDULO 1: GESTIÓN EN ALOJAMIENTO		MÓDULO 2: GESTIÓN DE ALIMENTOS & BEBIDAS		MÓDULO 3: ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
Contabilidad Hotelera	Gestión de Housekeeping	Bromatología	Bar	Administración de Empresas de Serv de Hospitalidad	Gestión de Administración de GDS
Gestión de Front Office	Estadística General	Cocina	Geografía y maridaje	Administración de Personal	Inglés Turístico
Industria del Alojamiento	Infraestructura	Infraestructura y equipamiento en restaurantes	Gestión de operaciones de A&B	Finanzas y presupuestos	Legislación aplicada
Servicio de la Hospitalidad Introducción	Equipamiento Hotelero	Mantenimiento y seguridad hotelera	Matemática Financiera	Fundamentos de Marketing	Logística en Hoteles, Restaurantes y afines
Sistema Informático para Alojamiento	Ventas en hoteles, restaurantes y afines	Compras y almacén	Pastelería	Org. Eventos y Congresos	Marketing de servicios
Inglés Principiante	Fundamentos de Administración	Vitivinicultura y elaboración	Sistema informático de A&B	Diseño de Carta/ Menú	Proyecto Empresarial
Relaciones en el entorno laboral	Recursos Turísticos	Inglés Intermedio	Inglés avanzado	Inglés aplicado	Sociedad y Economía
	Comunicación	Técnicas de comedor (Actividades)	Investigación Tecnológica (Fundamentos)	Medio ambiente y desarrollo sostenible	Investigación e Innovación de Proyectos
	Inglés Básico			Investigación e Innovación Tecnológica	Organización y Constitución de Empresas

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

Certificación

La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (Reconocido a nivel mundial)

Diploma in Hospitality and Gastronomy Business Management.

Título a nombre de la Nación

Título de Profesional Técnico en Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines.

¿Porqué Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.

- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por **Le Cordon Bleu Internacional** e insumos de primera calidad.



www.cordonbleu.edu.pe
carreras.instituto@cordobleu.edu.pe
 (511) 4800165 anexos: 103-106-108-110

Av. Vasco Nuñez de Balboa 530 - Miraflores, Lima - Perú