

CARRERA DE

**ADMINISTRACIÓN
DE SERVICIOS DE
HOSTELERÍA Y
RESTAURANTES**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERU



ADMINISTRACIÓN

DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

El Instituto Le Cordon Bleu Perú presenta un nuevo enfoque para su carrera de **Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**.

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 DE ALOJAMIENTO

PRIMER SEMESTRE

- Administración de negocios hoteleros
- Experiencias formativas en situación real de trabajo housekeeping taller
- Front office operación
- House keeping department
- Inglés (principiantes)
- Legislación empresarial
- Turismo global

SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño de espacios de confort
- Front desk taller
- Industria del entretenimiento
- Informática
- Inglés (Básico)*
- Revenue management
- Sistema informático de alojamiento
- Tecnología aplicada a la venta de servicios

MÓDULO 2: GESTIÓN DE ALIMENTOS & BEBIDAS

PRIMER SEMESTRE

- Almacén
- Cocina operativa
- Fundamentos de marketing
- Inglés (Intermedio)*
- Insumos peruanos y del mundo
- Logística empresarial
- Mantenimiento y control de las instalaciones
- Técnicas de comedor
- Vitivinicultura y elaboración

SEGUNDO SEMESTRE

- Geografía y maridaje
- Gestión de bar
- Información contable financiera para negocios y nutrición
- Ingeniería del menú y nutrición
- Inglés (avanzado)*
- Investigación tecnológica
- Organización de eventos y congresos
- Sistema informático de restaurantes

MÓDULO 3: ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

PRIMER SEMESTRE

- Competencias interpersonales
- Comunicación
- Investigación e innovación tecnológica
- Manejo del talento humano
- Marketing relacional
- Medio ambiente y responsabilidad social
- Modelos de negocios y startups
- Operación de clubes, resorts y TC
- Operación de la administración de GDS

SEGUNDO SEMESTRE

- Administración del capital de trabajo
- Diseño y operación de indicadores
- Finanzas y presupuestos
- Inglés (aplicado)*
- Investigación e innovación de proyectos
- Operación de costos de los servicios
- Organización de eventos y catering
- Proyecto empresarial
- Formulación y evaluación empresarial

* Cursos con Pre-requisito.

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

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

- Diploma in **Hospitality and Gastronomy Business Management**
Otorgado por La Fondation Le Cordon Bleu Art Culiniere et Gestion Hôtelière
- Título **Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**
Otorgado a Nombre de la Nación



cordobleu.edu.pe
informes@cordobleu.edu.pe

+511 617 83 00

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