



LE CORDON BLEU®  
PERU

BAR &  
COCTELERÍA



# BAR & COCTELERÍA

El **Instituto Le Cordon Bleu**, presenta un fascinante programa de entrenamiento orientado a formar los mejores bartenders a nivel nacional e internacional, ofreciéndoles las herramientas necesarios para brindar una experiencia exquisita de sensaciones plasmadas en un coctel, desarrollando y despertando todos los sentidos.

Nuestra infraestructura y equipamiento permitirá al estudiante obtener conocimientos y habilidades, en el manejo y dirección de un bar por que se capacita en condiciones reales, no solo haciendo uso de nuestra aula especializada de bar, sino también del bar de nuestro Taller Restaurante, que tiene funcionamiento continuo durante todo su proceso formativo. En este ambiente, los alumnos asumen funciones y responsabilidades acordes con su nivel de preparación y capacitación.

## MALLA CURRICULAR

2 años | 2 módulos | 4 semestres

MÓDULO 1: BARTENDER		MÓDULO 2 : BAR MANAGER	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
BAR BÁSICO	BEBIDAS APERITIVOS Y LICORES	COCTELERÍA INTERNACIONAL	GEOGRAFÍA Y MARIDAJE
BEBIDAS AGUARDIENTES	COCTELERÍA CLÁSICA	COMPRAS Y ALMACÉN	MANEJO DEL TALENTO HUMANO
BROMATOLOGÍA	MAGIA	VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN	SUPERVISIÓN Y CONTROL DE BARES Y BEBIDAS
HISTORIA DE LA COCTELERÍA	SNACKS / CAFETERÍA Y COCKTAIL LOUNGE	FLAIR AVANZADO	TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN
MANTENIMIENTO Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	FLAIR INTERMEDIO	TÉCNICAS DE COMEDOR	TÉCNICAS PARA CONCURSOS NACIONALES E INTERNACIONALES
FLAIR BÁSICO	COSTOS MATEMÁTICAS	FUNDAMENTOS DE MARKETING	SHOWMANSHIP
RECURSOS TURÍSTICOS	INGLÉS BÁSICO	INGLÉS INTERMEDIO	TALLER DE BAR
INGLÉS PRINCIPIANTE	COMUNICACIÓN	SISTEMA INFORMÁTICO DE RESTAURANTES	INGLÉS AVANZADO
		TÉCNICAS DEL BUEN SERVICIO, VENTA Y ATENCIÓN AL PÚBLICO	PROYECTO EMPRESARIAL

\*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 Hôtelière** (Reconocido a nivel mundial).

- Diploma in Bartending.

**Ministerio de Educación**

Título Técnico en Bar y Coctelería.

## ¿POR QUÉ LE 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 Cordon Bleu internacional en insumos de primera calidad.