



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERU

CARRERA DE
GASTRONOMÍA





GASTRONOMÍA

Le Cordon Bleu Perú ofrece la carrera de **Gastronomía**, con el objetivo de formar gastronomos responsables en satisfacer las más exigentes demandas de esta población globalizada y caracterizada por su agudo sentido de degustación de los más variados platos, postres y bebidas de diversas culturas del mundo.

Nuestros egresados, estarán preparados para aplicar sus técnicas de alta cocina y pastelería, utilizando correctamente los insumos y dominando todos los utensilios y equipos relacionados al arte del buen comer y beber. Así como el manejo de los sistemas HACCP y el modelo BPM, hoy en día muy importantes en el rubro gastronómico.

MALLA CURRICULAR

3 AÑOS | 3 MÓDULOS | 6 SEMESTRES

MÓDULO 1: ASISTENTE DE COCINA		MÓDULO 2: JEFE DE PARTIDA		MÓDULO 3: JEFE DE COCINA	
<p>PRIMER SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Almacén Bromatología Cocina Introducción Compras y almacén Francés técnico Historia de la gastronomía Mantenimiento y prevención de accidentes 	<p>SEGUNDO SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina Básica* Comunicación Costos - matemática Informática Pastelería (Introducción) Tecnología de los alimentos* 	<p>PRIMER SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina técnicas* Competencias interpersonales Investigación tecnológica Nutrición humana Pastelería básica* Toxicología de alimentos* 	<p>SEGUNDO SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina peruana* Dietética y nutrición Fundamentos de administración Fundamentos de marketing Gestión de bar Investigación e innovación tecnológica Pastelería (Técnicas)* 	<p>PRIMER SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Catering y banquetes Diseño y equipamiento Organización de eventos y congresos Pastelería peruana* Técnicas de comedor Vitivinicultura y elaboración 	<p>SEGUNDO SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocina taller* Diseño de carta/menú* Geografía y maridaje* Gestión empresarial Investigación e innovación de proyectos* Pastelería avanzada

* 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 **Diplome in Gastronomy in Culinary Arts**
Otorgado por La Fondation Le Cordon Bleu Art Culiniere et Gestion Hôtelière
- Certificate in Cuisine & Food Processing Skill
- Certificate in Pastry & Baking Processing Skill
- Título **Profesional Técnico en Gastronomía**
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