



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERU

CARRERA DE
COCINA





COCINA

La carrera de Cocina está diseñada para formar a los mejores cocineros con estándares nacionales e internacionales.

Le Cordon Bleu Perú, ofrece una fascinante carrera enfocada en las técnicas de alta cocina, investigación, innovación, creatividad y el desarrollo de proyectos.

De esta manera, logramos que las competencias de nuestros egresados les permitan desarrollarse en las diferentes áreas de la cocina, organizando y dirigiendo brigadas así como utilizando correctamente los insumos y dominando a la perfección los utensilios y equipos.

MALLA CURRICULAR

2 AÑOS | 2 MÓDULOS | 4 SEMESTRES

MÓDULO 1: PRIMER AÑO		MÓDULO 2: SEGUNDO AÑO	
PRIMER SEMESTRE <ul style="list-style-type: none">● Almacén● Bromatología● Comunicación● Cocina Introducción● Compras y almacén● Francés Técnico● Historia de la Gastronomía● Mantenimiento y Prevención de Accidentes	SEGUNDO SEMESTRE <ul style="list-style-type: none">● Cocina Básica● Costos● Geografía de los Alimentos● Informática● Nutrición Humana● Tecnología de Alimentos	PRIMER SEMESTRE <ul style="list-style-type: none">● Cocina Técnicas● Dietética y Nutrición● Diseño y Equipamiento● Ingeniería de Menú● Técnicas de Comedor● Toxicología● Vitivinicultura y Elaboración	SEGUNDO SEMESTRE <ul style="list-style-type: none">● Cocina Peruana● Cocina Taller● Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible● Gestión Empresarial● Taller de Habilidades Personales

* Al culminar cada módulo se obtendrá una certificación modular.

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

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

• **Diplome in Cuisine Le Cordon Bleu.**

Otorgado por La Fondation Le Cordon Bleu Art Culiniere et Gestion Hôtelière.

• **Título Técnico en Cocina.**

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