



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERÚ



Carrera

# Gastronomía

3 años

# ¿Por qué Le Cordon Bleu?

1

## **Prestigio Internacional y Doble Certificación**

Reconocidos mundialmente por la excelencia en la formación en gastronomía y hospitalidad. Al egresar, obtendrás un Título a nombre de la Nación y un Diploma Internacional.

2

## **Formación Práctica desde el Primer Ciclo**

Experiencia práctica desde los primeros ciclos a través de pasantías y prácticas en el Taller Restaurante Qhusi, donde aplicas tus conocimientos en un entorno real, potenciando su aprendizaje y empleabilidad.

3

## **Staff de Chefs y Docentes Internacionales**

Nuestro equipo docente está conformado por profesionales altamente calificados, nuestra enseñanza está alineada con los estándares más exigentes de la industria.

4

## **Alta Demanda Laboral y Oportunidades Globales**

La red de contactos y alianzas estratégicas con empresas nacionales e internacionales abre puertas en todo el mundo.

5

## **Infraestructura de Vanguardia y Experiencia Multicultural**

Nuestros laboratorios están equipados con tecnología de última generación. Tendrás una experiencia multicultural al compartir con estudiantes de diferentes nacionalidades.



# Somos parte de una Red Internacional

con 130 años de trayectoria en el mundo de la gastronomía, la  
hospitalidad y la gestión.

## Bienvenido al Instituto Le Cordon Bleu Perú.

Con más de 125 años de experiencia, somos el instituto con mayor renombre y prestigio en el mundo de la gastronomía, la hospitalidad y la gestión.



### AMÉRICA

Anáhuac Norte  
Cancun  
**Lima**  
Mexico City  
Mexico Tampico  
Oaxaca  
Ottawa

Puebla  
Queretaro  
Rio de Janeiro  
Santiago  
São Paulo  
Xalapa

### EUROPA

London  
Madrid  
Paris

### MEDIO ORIENTE

Istanbul  
Beirut

### ASIA

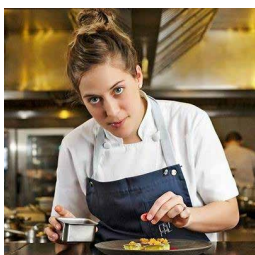
Bangkok  
Gurgaon  
Kaohsiung  
Kuala Lumpur  
Manila  
Seoul  
Shanghai  
Tokyo

### OCEANÍA

Adelaide  
Brisbane  
Melbourne  
Sydney  
Wellington

# Egresados

altamente competitivos, que destacan por su visión innovadora, creatividad y enfoque estratégico en negocios con proyección global



## Pía León

Ganadora del premio a mejor chef femenina de América Latina 2018 y mejor chef femenina del mundo 2021.



## Giacomo Bocchio

Chef, creador de contenido gastronómico digital y conductor de televisión



## Luciano Mazzetti

Creador de contenido gastronómico digital



## James Berckemeyer

Dueño y Chef de COSME Restaurante, Pánguche y Alado Restaurante & Bar



## Rodrigo Fernandini

Dueño y Chef de Ayllu, creador de contenido gastronómico digital



## Arlette Eulert

Dueña del Restaurante Matria



## Rosalyn Picón

Dueña y Chef de Dulcefina



## Eduardo Navarro

Chef Ejecutivo de Chaxras Eco-Restaurante y CEO de Ecoproductos Chaxras.



## Renato Kanashiro

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



## Mayra Flores

Dueña y Chef de Shizen Nikkei Food



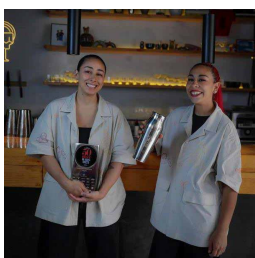
## Francesca Ferreyros

Chef Ejecutivo y Dueña de Baan



## Jorge Tomita

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



## Gabriela y Alejandra León

Dueñas del Bar Lady Bee



## Stephanie Pellny

Dueña de La Buena Gracia, creadora de contenido gastronómico digital



## Aaron Diaz

Bartender y Gestor de Restaurantes Carnaval



## Juan Mansilla

Dueño de Huambra

y muchos más...

# Malla curricular

bajo estándares internacionales que te abrirán las puertas del mundo

## CICLO I

- Bromatología
- Cocina Introducción
- Compras y Almacén
- Comunicación
- Francés Técnico
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes
- Experiencias Formativas I: Almacén
- Experiencias Formativas II: Historia de la Gastronomía

## CICLO II

- Cocina Básica
- Costos - Matemática
- Informática
- Investigación Fundamentos
- Nutrición Humana
- Pastelería (Introducción)
- Tecnología de Alimentos

## CICLO III

- Cocina Técnicas
- Dietética y Nutrición
- Fundamentos de Administración
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Pastelería Básica
- Toxicología de Alimentos

## CICLO IV

- Cocina Peruana
- Diseño y Equipamiento
- Fundamentos de Marketing
- Gestión de Calidad de Alimentos
- Legislación Aplicada
- Pastelería Técnicas
- Experiencias Formativas III: Ingeniería del Menú

## CICLO V

- Catering y Banquetes
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Organización de Eventos
- Pastelería Avanzada
- Pastelería Peruana
- Vitivinicultura y Elaboración

## CICLO VI

- Geografía y Maridaje
- Gestión de Bebidas
- Gestión Empresarial
- Investigación e Innovación de Proyectos
- Taller de Habilidades Personales
- Experiencias Formativas IV: Técnicas de Comedor
- Experiencias Formativas V: Cocina Taller

## Certificaciones modulares

- Técnicas culinarias básicas
- Técnicas culinarias de la cocina peruana e internacional
- Gestión de operaciones culinarias

Certificaciones modulares que fortalecen tu perfil profesional y fomentan nuevas oportunidades laborales.

# Doble certificación



Obtendrás un diploma de prestigio internacional que impulsará tu carrera profesional, respaldará tus habilidades a nivel global y te abrirá las puertas a un mundo lleno de oportunidades laborales.

## Internacional

### La Fondation Le Cordon Bleu - Art Culinaire et Gestion Hoteliere

- Certificate in Cuisine and Food Processing Skill.
- Certificate in Pastry and Baking Processing Skill
- Diploma in Gastronomy and Culinary Arts.

## Nacional

### Ministerio de Educación

- Grado de Bachiller Técnico en Gastronomía\*
- Título de Profesional Técnico en Gastronomía\*\*





## **Al finalizar la carrera...**

Estarás en capacidad de dominar y aplicar técnicas culinarias para elaborar platos altamente creativos de la cocina y pastelería peruana e internacional. Además, podrás gestionar los procesos y operaciones culinarias en restaurantes, hoteles y afines, aplicando soluciones innovadoras en cada uno de los procesos.



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERÚ