



CARRERA DE
**ADMINISTRACIÓN
DE SERVICIOS
DE HOSTELERÍA
Y RESTAURANTES**



LE CORDON BLEU®
PERU



ADMINIS TRACIÓN

DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

Le Cordon Bleu Perú presenta un nuevo enfoque para la 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 relacionados con la gestión de servicios afines a la hotelería y restauración.

MALLA CURRICULAR

3 AÑOS | 3 MÓDULOS | 6 SEMESTRES

MÓDULO 1 : GESTIÓN DE ALOJAMIENTO

PRIMER SEMESTRE

- Administración de negocios hoteleros
- Housekeeping taller
- Front office operación
- Housekeeping department
- Informática
- Inglés principiante
- Turismo global

SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño de servicios de confort
- Front desk taller
- Industria del entretenimiento
- Inglés básico
- Legislación aplicada
- Revenue management
- Sistema informático de alojamiento
- Tecnología aplicada a la venta de servicios

MÓDULO 2 : GESTIÓN DE ALIMENTOS & BEBIDAS

PRIMER SEMESTRE

- Bromatología
- Cocina
- Compras y almacén
- Gestión de operaciones de a & b
- Inglés intermedio
- Mantenimiento y seguridad hotelera
- Técnicas de comedor
- Vitivinicultura y elaboración

SEGUNDO SEMESTRE

- Geografía y maridaje
- Gestión de bar
- Infraestructura y equipamiento en restaurantes
- Inglés avanzado
- Investigación e innovación tecnológica
- Matemática financiera
- Medio ambiente y desarrollo sostenible
- Pastelería
- Sistema informático de restaurantes

MÓDULO 3: ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

PRIMER SEMESTRE

- Administración de empresas de servicios de la hospitalidad
- Administración de personal
- Finanzas y presupuestos
- Fundamentos de marketing
- Ingeniería de menú
- Inglés aplicado
- Investigación e innovación tecnológica
- Organización de eventos
- Sistema informático de compras & almacenes

SEGUNDO SEMESTRE

- Gestión de la administración gds
- Inglés turístico
- Investigación e innovación de proyectos
- Logística en hoteles, restaurantes y afines
- Marketing de servicios
- Organización y constitución de empresas (g.e.)
- Proyecto empresarial
- Sociedad y economía

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Diplome -

Hospitality and Gastronomy business Management

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

Título- Técnico Profesional en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

A nombre de la nación

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



cordonbleu.edu.pe

informes@cordonbleu.edu.pe
(511) 6178300 anexo 8344 - 8512

Av. Vasco Núñez de Balboa 530 Miraflores, Lima Perú