



LE CORDON BLEU
PERU

**ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES
RESTAURANTES
& AFINES**



ADMINISTRACIÓN DE HOTELES RESTAURANTES & AFINES

El Instituto Le Cordon Bleu Perú presenta un nuevo enfoque para su carrera de Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines. 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 relacionadas con la gestión de servicios.

MALLA CURRICULAR

3 años | 3 módulos | 6 semestres

MÓDULO 1: GESTIÓN EN ALOJAMIENTO		MÓDULO 2: GESTIÓN DE ALIMENTOS & BEBIDAS		MÓDULO 3: ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
ADM. DE NEGOCIOS HOTELEROS	DISEÑO DE ESPACIOS DE CONFORT	COCINA OPERATIVA	BAR	MODELOS DE NEGOCIOS Y STARTS UPS	ADM. DEL CAPITAL DE TRABAJO
FRONT OFFICE OPERACIÓN	INDUSTRIA DEL ENTRETENIMIENTO	VITIVINICULTURA Y ELABORACIÓN	GEOGRAFÍA Y MARIDAJE	OPERACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN DE GDS	DISEÑO Y OPERACIÓN DE INDICADORES
HOUSEKEEPING DEPARTMENT	REVENUE MANAGEMENT	INSUMOS PERUANOS Y EL MUNDO	INGENIERÍA DEL MENÚ Y NUTRICIÓN	MANEJO DEL TALENTO HUMANO	FINANZAS Y PRESUPUESTOS
LEGISLACIÓN EMPRESARIAL	SISTEMA INFORMÁTICO DE ALOJAMIENTO	MANTENIMIENTO Y CONTROL DE LAS INSTALACIONES	SISTEMA INFORMÁTICO DE RESTAURANTES	MARKETING RELACIONAL	PROYECTO EMPRESARIAL
TURISMO GLOBAL	TECNOLOGÍA APLICADA A LA VENTA DE SERVICIOS	LOGÍSTICA EMPRESARIAL	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS	INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	OPERACIÓN DE COSTOS EN LOS SERVICIOS
TALLER DE HOUSEKEEPING	TALLER DE FRONT DESK	ALMACÉN	INFORMACIÓN CONTABLE FINANCIERA PARA NEGOCIOS	COMUNICACIÓN	INGLÉS APLICADO
INGLÉS PRINCIPIANTE	INFORMÁTICA	TÉCNICAS DE COMEDOR	INGLÉS AVANZADO	OPERACIÓN DE CLUBES, RESORTS, Y TC	INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE PROYECTOS
	INGLÉS BÁSICO	FUNDAMENTOS DE MARKETING	INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA FUNDAMENTOS	MEDIO AMBIENTE Y RESP. SOCIAL	OPERACIÓN DE EVENTOS Y CATERING
		INGLÉS INTERMEDIO		COMPETENCIAS INTERPERSONALES (LIDERAZGO)	

*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 Hotélière (Reconocido a nivel mundial)

- Diploma in Hospitality and Gastronomy Business Management.

Ministerio de Educación

Título de Profesional Técnico en Administración de Hoteles Restaurantes y Afines.

¿POR QUÉ LE CORDON BLEU?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- 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.