



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

BAR & COCTELERÍA



*"El arte de beber fue creado para conocedores,
por eso a los expertos los formamos en Le Cordon Bleu Perú"*

BAR & COCTELERÍA

El Instituto **Le Cordon Bleu Perú**, presenta un fascinante programa de entrenamiento orientado a formar los mejores Bartenders a nivel nacional e internacional, ofreciéndoles las herramientas necesarias para brindar una experiencia exquisita de sensaciones plasmadas en una copa, desarrollando y despertando todos los sentidos.

Nuestra infraestructura y equipamiento permitirá al estudiante obtener conocimientos y habilidades, en el manejo y dirección de un bar, porque entrena en condiciones reales, no solo haciendo uso de nuestra aula especializada de bar, sino también en el bar de nuestro Taller Restaurante, que tiene funcionamiento continuo durante todo su proceso formativo. En este ambiente, los alumnos asumen funciones y responsabilidades acordes con su nivel de preparación y capacitación.

MALLA CURRICULAR

2 años | 2 módulos | 4 semestres

MÓDULO 1: BARTENDER

MÓDULO 2 : BAR MANAGER

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
Bar básico	Bebidas, aperitivos y licores	Coctelería internacional	Administración de personal
Bebidas aguardientes	Bromatología	Compras y almacén	Geografía y maridaje
Flair básico	Coctelería básica	Flair avanzado	Showmanship
Magia	Flair intermedio	Fundamentos de administración	Supervisión y control de bares y bebidas
Mantenimiento y prevención de accidentes	Snacks/cafetería y cocktail lounge	Técnicas de servicios, venta y atención al público	Técnicas de producción
Recursos turísticos	Costos (Matemática)	Vitivinicultura y elaboración.	Técnicas para concursos nacionales e internacionales
Técnicas de comedor	Inglés básico	Relaciones en el entorno de trabajo	Gestión empresarial
Comunicación	Informática	Inglés intermedio	Inglés avanzado
Inglés principiante			

*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 Hoteliere (reconocido a nivel mundial).

Diploma in Bartending.

Ministerio de Educación

Título de Técnico en Bar y Coctelería.

¿Por qué Cordon Bleu?

- Formación exigente con estándares internacionales.
- Diploma internacional otorgado por La Fundación LCB.
- Título a nombre de la nación.
- Reconocimiento internacional y empleabilidad mundial en grandes cadenas.
- Prácticas pre profesionales.

- Staff de profesores nacionales e internacionales.
- Experiencia multicultural.
- Convenios internacionales
- Infraestructura y equipos de vanguardia.
- Materiales estandarizados por **Le Cordon Bleu Internacional** e insumos de primera calidad.



www.cordonbleu.edu.pe

carreras.instituto@cordonbleu.edu.pe

(511) 4800165 anexos: 103-106-108-110

Av. Vasco Núñez de Balboa 530 - Miraflores, Lima - Perú