



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, la investigación, innovación, la 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: ASISTENTE DE COCINA		MÓDULO 2: JEFE DE COCINA	
<p>PRIMER SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacén • Bromatología • Cocina introducción • Compras y almacén • Comunicación • Francés técnico • Historia de la gastronomía • Mantenimiento y prevención de accidentes 	<p>SEGUNDO SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina básica • Costos • Geografía de los alimentos • Informática • Nutrición humana • Toxicología 	<p>PRIMER SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina técnicas • Dietética y nutrición • Diseño y equipamiento • Ingeniería de menú • Técnicas de comedor • Tecnología de alimentos • Vitivinicultura y elaboración 	<p>SEGUNDO SEMESTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina peruana • Cocina taller • Gestión empresarial • Medio ambiente y desarrollo sostenible • Taller de habilidades personales

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

CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL

Diploma- **Diplome in Cuisine Le Cordon Bleu**

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

Título-Técnico en Cocina A nombre de la nación



cordobleu.edu.pe

informes@cordobleu.edu.pe

(511) 6178300 anexo 8344 - 8512

Av. Vasco Núñez de Balboa 530 Miraflores, Lima Perú