



CARRERA DE  
**PASTELERÍA**



**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERU

# PASTE LERÍA



## CERTIFICACIÓN **INTERNACIONAL**

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

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

**Título-Técnico en Pastelería**

A nombre de la nación

La carrera de **Pastelería** de **Le Cordon Bleu Perú**, está diseñada para un aprendizaje progresivo e intensivo, induciendo al alumno a dominar los conocimientos de técnicas en cuanto a la pastelería tradicional, moderna y vanguardista en el ámbito de la gastronomía peruana local e internacional, enfocado hacia el futuro chef de pastelería a nivel competitivo, comercial y profesional.

Al culminar la carrera, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio repertorio de recetas, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente corporaciones de alto rango en la industria hotelera y pastelera a nivel mundial .

## MALLA CURRICULAR

2 AÑOS | 2 MÓDULOS | 4 SEMESTRES

MÓDULO 1: AYUDANTE DE PASTELERÍA		MÓDULO 2: SUPERVISOR DE PASTELERÍA	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Almacén</li><li>• Bromatología</li><li>• Compras y almacén</li><li>• Comunicación</li><li>• Francés técnico</li><li>• Mantenimiento y prevención de accidentes</li><li>• Pastelería introducción</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Costos</li><li>• Informática</li><li>• Ingeniería de menú</li><li>• Nutrición humana</li><li>• Pastelería básica</li><li>• Tecnología de alimentos</li><li>• Toxicología</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dietética y nutrición</li><li>• Fundamentos de marketing</li><li>• Historia de la gastronomía</li><li>• Medio ambiente y desarrollo sostenible</li><li>• Pastelería peruana</li><li>• Pastelería técnicas</li><li>• Técnicas de comedor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño y equipamiento</li><li>• Gestión empresarial</li><li>• Pastelería avanzada</li><li>• Práctica (taller pastelería)</li><li>• Taller de habilidades personales</li><li>• Vitivinicultura y elaboración</li></ul>

\*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