



**LE CORDON BLEU®**  
PERU



**PASTELERÍA**

# PASTELERÍA

La carrera de pastelería en el Instituto **Le Cordon Bleu Perú** está diseñado 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 pastelería 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
BROMATOLOGÍA	DISEÑO DE CARTA	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO
COMPRAS Y ALMACÉN	NUTRICIÓN HUMANA	PASTELERÍA PERUANA	PANADERÍA
MANTENIMIENTO Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	PASTELERÍA BÁSICA	PASTELERÍA TÉCNICA	PASTELERÍA AVANZADA
PASTELERÍA INTRODUCCIÓN	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS	PANADERÍA TALLER
ALMACÉN	COMUNICACIÓN	POSTRES ESPECÍFICOS	PASTELERÍA TALLER DE INNOVACIÓN
INFORMÁTICA	COSTOS - MATEMÁTICAS	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN	GESTIÓN EMPRESARIAL
IDIOMAS (FRANCÉS)	PASTELERÍA HOTELERA	FUNDAMENTOS DE MARKETING	
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		

\*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 Hôtelière (Reconocido a nivel mundial)**

-Diploma in Pastry Le Cordon Bleu

**Ministerio de Educación**

Título de técnico en pastelería

## ¿POR QUÉ LE 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 en insumos de primera calidad.