

CARRERA DE

**ADMINISTRACIÓN  
DE SERVICIOS DE  
HOSTELERÍA Y  
RESTAURANTES**



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERU



# ADMINISTRACIÓN

## DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

El **Instituto Le Cordon Bleu Perú** presenta un nuevo enfoque para su carrera de **Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**.

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: PRIMER AÑO

##### PRIMER SEMESTRE

- Comunicación
- Front Office Operación
- Housekeeping Departament
- Inglés (principiantes)
- Legislación aplicada
- Fundamentos de Administración
- Turismo Global

##### SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño de Servicios de Confort
- Administración de Negocios Hoteleros
- Industria del Entretenimiento
- Investigación - Fundamentos
- Inglés (Básico)
- Prácticas Pre Profesionales (Housekeeping Taller)
- Revenue Management
- Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible
- Sistema Informático de Alojamiento

#### MÓDULO 2: SEGUNDO AÑO

##### PRIMER SEMESTRE

- Operaciones en cocina
- Compras y Almacén
- Gestión de A&B
- Operaciones de A&B
- Inglés Intermedio
- Investigación e Innovación Tecnología
- Mantenimiento y control de las Instalaciones
- Costos
- Vitivinicultura y Elaboración

##### SEGUNDO SEMESTRE

- Técnicas de Comedor
- Geografía y Maridaje
- Ingeniería de Menú Inglés Avanzado
- Logística
- Prácticas Pre Profesionales II
- Tecnología aplicada a la Venta de Servicios
- Sistema Informático de Restaurantes

#### MÓDULO 3: TERCER AÑO

##### PRIMER SEMESTRE

- Gestión de Bar
- Gestión del Talento Humano
- Información Contable Financiera para Negocios
- Fundamentos de Marketing
- Inglés Aplicado
- Modelo de Negocios y Startups
- Operaciones de Clubes, Resorts y Tiempo Compartido
- Operación de la Administración de GDS

##### SEGUNDO SEMESTRE

- Diseño y Operación de Indicadores
- Gestión Empresarial
- Liderazgo Profesional y Personal
- Marketing Relacional
- Organización de Eventos
- Prácticas Pre Profesionales III

\* Al culminar cada módulo se obtendrá una certificación modular.

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

## CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

### • **Diplome in Hospitality and Gastronomy Business Management**

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

### • **Grado Bachiller Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**

### • **Título Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**

Otorgado a nombre de la nación

El Bachiller Técnico lo obtendrán aquellos alumnos que cumplan con los requisitos que exige el MINEDU .Rv.N°178-2018MINEDU



**cordobleu.edu.pe**

informes@cordobleu.edu.pe

+511 617 83 00

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