



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ



Carrera

Gastronomía

3 años

¿Por qué Le Cordon Bleu?

1

Prestigio Internacional y Doble Certificación

Reconocidos mundialmente por la excelencia en la formación en gastronomía y hospitalidad. Al egresar, obtendrás un Título a nombre de la Nación y un Diploma Internacional.

2

Formación Práctica desde el Primer Ciclo

Experiencia práctica desde los primeros ciclos a través de pasantías y prácticas en el Taller Restaurante Qhusi, donde aplicas tus conocimientos en un entorno real, potenciando su aprendizaje y empleabilidad.

3

Staff de Chefs y Docentes Internacionales

Nuestro equipo docente está conformado por profesionales altamente calificados, nuestra enseñanza está alineada con los estándares más exigentes de la industria.

4

Alta Demanda Laboral y Oportunidades Globales

La red de contactos y alianzas estratégicas con empresas nacionales e internacionales abre puertas en todo el mundo.

5

Infraestructura de Vanguardia y Experiencia Multicultural

Nuestros laboratorios están equipados con tecnología de última generación. Tendrás una experiencia multicultural al compartir con estudiantes de diferentes nacionalidades.



Somos parte de una Red Internacional

con 130 años de trayectoria en el mundo de la gastronomía, la hospitalidad y la gestión.

Bienvenido al Instituto Le Cordon Bleu Perú.

Con más de 125 años de experiencia, somos el instituto con mayor renombre y prestigio en el mundo de la gastronomía, la hospitalidad y la gestión.



AMÉRICA

Anáhuac Norte
Cancun
Lima
Mexico City
Mexico Tampico
Oaxaca
Ottawa

Puebla
Queretaro
Rio de Janeiro
Santiago
São Paulo
Xalapa

EUROPA

London
Madrid
Paris

MEDIO ORIENTE

Istanbul
Beirut

ASIA

Bangkok
Gurgaon
Kaohsiung
Kuala Lumpur
Manila
Seoul
Shanghai
Tokyo

OCEANÍA

Adelaide
Brisbane
Melbourne
Sydney
Wellington

Egresados

altamente competitivos, que destacan por su visión innovadora, creatividad y enfoque estratégico en negocios con proyección global



Pía León

Ganadora del premio a mejor chef femenina de América Latina 2018 y mejor chef femenina del mundo 2021.



Giacomo Bocchio

Chef, creador de contenido gastronómico digital y conductor de televisión



Luciano Mazzetti

Creador de contenido gastronómico digital



James Berckemeyer

Dueño y Chef de COSME Restaurante, Pánguche y Alado Restaurante & Bar



Rodrigo Fernandini

Dueño y Chef de Ayllu, creador de contenido gastronómico digital



Arlette Eulert

Dueña del Restaurante Matria



Rosalyn Picón

Dueña y Chef de Dulcefina



Eduardo Navarro

Chef Ejecutivo de Chaxras Eco-Restaurante y CEO de Ecoproductos Chaxras.



Renato Kanashiro

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



Mayra Flores

Dueña y Chef de Shizen Nikkei Food



Francesca Ferreyros

Chef Ejecutivo y Dueña de Baan



Jorge Tomita

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



Gabriela y Alejandra León

Dueñas del Bar Lady Bee



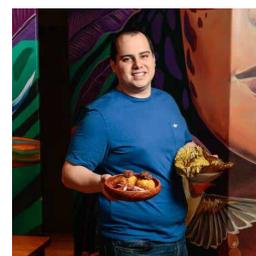
Stephanie Pellny

Dueña de La Buena Gracia, creadora de contenido gastronómico digital



Aaron Diaz

Bartender y Gestor de Restaurantes Carnaval



Juan Mansilla

Dueño de Huambra

y muchos más...

Malla curricular

bajo estándares internacionales que te abrirán las puertas del mundo

CICLO I

- Bromatología
- Cocina Introducción
- Compras y Almacén
- Comunicación
- Francés Técnico
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes
- Experiencias Formativas I: Almacén
- Experiencias Formativas II: Historia de la Gastronomía

CICLO II

- Cocina Básica
- Costos - Matemática
- Informática
- Investigación Fundamentos
- Nutrición Humana
- Pastelería (Introducción)
- Tecnología de Alimentos

CICLO III

- Cocina Técnicas
- Dietética y Nutrición
- Fundamentos de Administración
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Pastelería Básica
- Toxicología de Alimentos

CICLO IV

- Cocina Peruana
- Diseño y Equipamiento
- Fundamentos de Marketing
- Gestión de Calidad de Alimentos
- Legislación Aplicada
- Pastelería Técnicas
- Experiencias Formativas III: Ingeniería del Menú

CICLO V

- Catering y Banquetes
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Organización de Eventos
- Pastelería Avanzada
- Pastelería Peruana
- Vitivinicultura y Elaboración

CICLO VI

- Geografía y Maridaje
- Gestión de Bebidas
- Gestión Empresarial
- Investigación e Innovación de Proyectos
- Taller de Habilidades Personales
- Experiencias Formativas IV: Técnicas de Comedor
- Experiencias Formativas V: Cocina Taller

Certificaciones modulares

- Técnicas culinarias básicas
- Técnicas culinarias de la cocina peruana e internacional
- Gestión de operaciones culinarias

Certificaciones modulares que fortalecen tu perfil profesional y fomentan nuevas oportunidades laborales.

Doble certificación



Obtendrás un diploma de prestigio internacional que impulsará tu carrera profesional, respaldará tus habilidades a nivel global y te abrirá las puertas a un mundo lleno de oportunidades laborales.

Internacional

La Fondation Le Cordon Bleu - Art Culinaire et Gestion Hoteliere

- Certificate in Cuisine and Food Processing Skill.
- Certificate in Pastry and Baking Processing Skill
- Diploma in Gastronomy and Culinary Arts.

Nacional

Ministerio de Educación

- Grado de Bachiller Técnico en Gastronomía*
- Título de Profesional Técnico en Gastronomía**





Al finalizar la carrera...

Estarás en capacidad de dominar y aplicar técnicas culinarias para elaborar platos altamente creativos de la cocina y pastelería peruana e internacional. Además, podrás gestionar los procesos y operaciones culinarias en restaurantes, hoteles y afines, aplicando soluciones innovadoras en cada uno de los procesos.



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ