



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERU

CARRERA DE  
**GASTRONOMÍA**



# GASTRONOMÍA

Le Cordon Bleu Perú ofrece la carrera de **Gastronomía**, con el objetivo de formar gastronomos responsables en satisfacer las más exigentes demandas de esta población globalizada y caracterizada por su agudo sentido de degustación de los más variados platos, postres y bebidas de diversas culturas del mundo.

Nuestros egresados, estarán preparados para aplicar sus técnicas de alta cocina y pastelería, utilizando correctamente los insumos y dominando todos los utensilios y equipos relacionados al arte del buen comer y beber. Así como el manejo de los sistemas HACCP y el modelo BPM, hoy en día muy importantes en el rubro gastronómico.

## MALLA CURRICULAR

3 AÑOS | 3 MÓDULOS | 6 SEMESTRES

### MÓDULO 1: PRIMER AÑO

#### PRIMER SEMESTRE

- Almacén
- Bromatología
- Cocina Introducción
- Compras y Almacén
- Comunicación
- Francés Técnico
- Historia de la Gastronomía
- Mantenimiento y Prevención de Accidentes

#### SEGUNDO SEMESTRE

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

### MÓDULO 2: SEGUNDO AÑO

#### PRIMER SEMESTRE

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

#### SEGUNDO SEMESTRE

- Cocina Peruana
- Diseño y Equipamiento
- Fundamentos de Marketing
- Gestión de Calidad de Alimentos
- Legislación Aplicada
- Ingeniería de Menú
- Pastelería (Técnicas)

### MÓDULO 3: TERCER AÑO

#### PRIMER SEMESTRE

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

#### SEGUNDO SEMESTRE

- Gestión de Bebidas
- Cocinas Taller
- Geografía y Maridaje
- Gestión Empresarial
- Investigación e Innovación de Proyectos
- Taller de Habilidades Personales
- Técnicas de Comedor

\* 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 Gastronomy in Culinary Arts**

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

- Certificate in Cuisine & Food Processing Skill
- Certificate in Pastry & Baking Processing Skill

### • **Grado Bachiller Técnico en Gastronomía**

### • **Título Profesional Técnico en Gastronomía**

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



**cordonbleu.edu.pe**

informes@cordonbleu.edu.pe

+511 617 83 00

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