



LE CORDON BLEU®
PERÚ

CARRERA DE
PANADERÍA

QUINUA ANDINA

MAÍZ MORADO

MAÍZ CUSCO

TRIGO PERUANO

**Boulangerie
con alma peruana**

➤ ¿EN QUÉ CONSISTE EL PROGRAMA?

El Programa de Panadería de Le Cordon Bleu Perú está diseñado para formar profesionales con dominio técnico en procesos de panadería tradicional y contemporánea, **integrando producción, innovación y gestión con estándares internacionales.**

A través de una metodología práctica y especializada, el estudiante **desarrollará competencias en técnicas de fermentación, formulación, producción y creación de productos de boulangerie,** aplicando procesos utilizados en entornos profesionales reales.

La formación combina técnica, creatividad y visión operativa, preparando al estudiante para desenvolverse en panaderías boutique, hoteles, restaurantes, industria horeca y emprendimientos gastronómicos.



➤ CHEFS EXPERTOS

Aprendizaje junto a profesionales especializados en boulangerie y producción.



SERGIO FERNÁNDEZ

Chef pastelero y panadero profesional

Originario de Bogotá, Colombia, y radicado en el Perú desde hace más de diez años. Representa la segunda generación de una familia de panaderos y

cuenta con más de 20 años de experiencia en el rubro de la panadería y pastelería profesional.

A lo largo de su trayectoria ha trabajado en importantes cadenas hoteleras internacionales como JW Marriott, NH Hotels y Sofitel, desarrollando una sólida experiencia en producción, estandarización y alta panadería.

Cuenta además con más de 6 años de experiencia como Chef Instructor en reconocidas escuelas gastronómicas, destacando por su enfoque técnico, metodológico y orientado a la excelencia. Asimismo, se desempeñó como asesor gastronómico de la marca italiana Lainox.

Actualmente es Jefe de Panadería en Latte Bakery y Chef Instructor en Instituto Le Cordon Bleu Perú.



MARTÍN TUFRÓ

Chef gastrónomo profesional

Egresado del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), con más de 20 años de experiencia en hoteles, restaurantes, pastelerías, escuelas de cocina, asesoría

gastronómica, catering y eventos internacionales. A lo largo de su trayectoria profesional ha desarrollado su carrera en Argentina, Perú y China, además de contar con experiencia en Italia, fortaleciendo una visión culinaria internacional enfocada en la cocina, panadería y pastelería profesional. Es miembro de Itchefs-GVCI (Grupo Virtual de Cocineros Italianos en el Mundo) y de PAU - Panaderos Agrícolas Urbanos (Italia).

Cuenta con amplia experiencia y especialización en cocina, pastelería italiana y sudamericana, así como conocimientos en cocina china, nutrición y cocina terapéutica, integrando técnicas tradicionales y contemporáneas dentro de su propuesta gastronómica. Actualmente se desempeña como Chef Instructor en el Instituto Le Cordon Bleu Perú y es socio y Chef de Cruje - Pan Urbano de Campo.



ANGELO ATTARD

Chef especializado en gastronomía y panadería profesional

Profesional con más de 20 años de experiencia internacional en el mundo de la hospitalidad de lujo y la gastronomía de alta cocina, incluyendo experiencia en restaurantes con reconocimiento

Michelin. A lo largo de su trayectoria ha desarrollado una sólida especialización en gastronomía y panadería profesional, destacando en técnicas de cocción a baja temperatura, innovación culinaria y desarrollo de productos gastronómicos. Ha sido reconocido internacionalmente por su desempeño culinario, obteniendo el primer lugar en el “CIFOG Foie Gras Challenge 2005” y el segundo lugar en la “Virtual Yacht Chef World Cup”.

Asimismo, es embajador de productos premium peruanos como el chocolate, café y vainilla, promoviendo la calidad e identidad gastronómica peruana a nivel internacional. Cuenta además con la certificación internacional “Foie Gras Master 2024” y domina los idiomas francés, español e inglés.

Actualmente comparte su experiencia y visión gastronómica internacional como Chef Instructor y especialista culinario en el Instituto Le Cordon Bleu Perú.



➤ AL FINALIZAR PODRÁS



Amasar, fermentar y hornear distintos tipos de masas.



Aplicar técnicas tradicionales y modernas.



Elaborar panes básicos y especializados con precisión y calidad.



Ejecutar procesos de panadería con estándares profesionales.

“Aprende haciendo en un entorno real”



➤ **NUESTRA FORMACIÓN SE BASA EN 4 PILARES**



**TÉCNICA
PANADERA**

Panadería tradicional y contemporánea, viennoiserie, formulación y producción.



**CIENCIA E
INOCUIDAD**

BPM, higiene, seguridad alimentaria y teoría de panificación.



**GESTIÓN Y
OPERACIONES**

Costos, equipamiento y eficiencia de producción.



**TECNOLOGÍA Y
SOSTENIBILIDAD**

Innovación, herramientas digitales y sostenibilidad aplicadas a la panadería profesional.



➤ ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?



Personas apasionadas por la panadería



Emprendedores gastronómicos



Personal operativo del sector



Estudiantes y egresados de Gastronomía, Cocina y Pastelería



Personas interesadas en especialización técnica

➤ ¿DÓNDE PODRÁS DESEMPEÑARTE?



Panaderías boutique y boulangeries



Hoteles y restaurantes premium



Cruceros y sector horeca



Producción industrial



Emprendimientos gastronómicos

➤ NUESTRA PROPUESTA ACADÉMICA

El programa integra formación técnica, innovación, gestión y sostenibilidad, desarrollando competencias aplicadas a la panadería profesional contemporánea.

SEMESTRE I: FUNDAMENTOS Y TÉCNICA

Desarrolla las bases técnicas de la panadería profesional, comprendiendo procesos de producción, inocuidad alimentaria, funcionalidad de insumos y técnicas fundamentales de panificación.

Cursos:

- BPM, Seguridad e Higiene
- Historia y Teoría de la Panificación
- Técnicas Básicas de Panificación
- Comunicación
- Informática IA
- Principios de Pastelería y Cocina

LO QUE APRENDERÁS



Técnicas básicas de amasado y fermentación



Seguridad alimentaria y BPM



Funcionalidad de harinas e insumos



Producción panadera básica



Introducción a pastelería y cocina



Herramientas tecnológicas aplicadas





➤ NUESTRA PROPUESTA ACADÉMICA

El programa integra formación técnica, innovación, gestión y sostenibilidad, desarrollando competencias aplicadas a la panadería profesional contemporánea.

SEMESTRE II: ESPECIALIZACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL

Profundiza en técnicas avanzadas de panadería, formulación, producción especializada, gestión operativa y sostenibilidad aplicada al sector gastronómico.

Cursos:

- Costos
- Técnicas Intermedias de Panificación
- Diseño y Equipamiento
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Creación y Formulación de Recetas
- Panadería Peruana Regional

LO QUE APRENDERÁS



Prefermentos
y masa madre



Panadería
comercial y
especializada



Formulación
y creación
de recetas



Gestión de
costos y
producción



Equipamiento
y layout
panadero



Panadería
regional e
innovación

➤ ESTRUCTURA DEL PROGRAMA



DURACIÓN

1 año | 2 semestres



CERTIFICACIÓN

Al finalizar el programa recibirás un certificado de



Auxiliar técnico en Panadería
por **Le Cordon Bleu Perú.**



MODALIDAD

Presencial



INVERSIÓN

Matrícula S/ 450.00

HORARIO

Tarde - Noche (3 p.m. a 7 p.m.)

Pensión S/ 1100.00

(5 cuotas por cada ciclo)

**Formando los nuevos
líderes de boulangerie
en el Perú.**