

# CARRERA
# ADMINISTRACIÓN
## DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

**3 AÑOS**

- Alianzas con empresas Top
- Diploma internacional
- Interacción con estudiantes de diferentes nacionalidades

INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

TU ESTÁNDAR ES EL **MUNDO**

# MALLA CURRICULAR

- Gestión de Hoteles
- Gestión de Restaurantes
- Gestión Administrativa, Financiera y Contable
- Proyectos de innovación
- Formación complementaria

## CICLO I

- Comunicación
- Front Office Operación
- Fundamentos de Administración
- Housekeeping Department
- Inglés (Principiantes)
- Legislación Aplicada
- Turismo Global

## CICLO II

- Administración de Negocios Hoteleros
- Diseño de Servicios de Confort
- Industria del Entretenimiento
- Inglés (Básico)
- Investigación Fundamentos
- Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible
- Revenue Management
- Sistema Informático de Alojamiento
- Experiencias Formativas I: Prácticas Preprofesionales I

**Certificación modular 1:** Gestión de alojamiento

## CICLO III

- Compras y Almacén
- Costos
- Gestión de A&B
- Inglés Intermedio
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Mantenimiento y Control de las Instalaciones
- Operaciones de A&B
- Operaciones en Cocina
- Vitivinicultura y Elaboración

## CICLO IV

- Geografía y Maridaje
- Inglés Avanzado
- Logística
- Sistema Informático de Restaurantes
- Técnicas de Comedor
- Tecnología Aplicada a la Venta de Servicios
- Experiencias Formativas II: Ingeniería del Menú
- Experiencias Formativas III: Prácticas Preprofesionales II

**Certificación modular 2:** Gestión de compras y almacén

## CICLO V

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

## CICLO VI

- Diseño y Operación de Indicadores
- Gestión Empresarial
- Liderazgo Profesional y Personal
- Marketing Relacional
- Organización de Eventos
- Experiencias Formativas IV: Prácticas Preprofesionales III

**Certificación modular 3:** Gestión de operaciones culinarias

# DOBLE CERTIFICACIÓN

## Internacional

**La Fondation Le Cordon Bleu**
**Art Culinaire et Gestion Hoteliere**

Diploma in Hospitality and Gastronomy Business Management

## Nacional

**Ministerio de Educación**

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

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

*El Bachiller Técnico lo obtendrán aquellos alumnos que en el periodo 2019-I y terminen luego de 3 años y cumplan con los requisitos que exige el MINEDU. R.v.N° 178 -2018 MINEDU. **Previa aprobación de todos los módulos.