CARRERA
COCINA
2 AÑOS

Bolsa laboral internacional | Interacción con estudiantes de diferentes nacionalidades | Staff de chefs docentes internacionales

INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

TU ESTÁNDAR ES EL **MUNDO**

MALLA CURRICULAR

- Cocina
- Conocimiento de alimentos y nutrición aplicados
- Gestión de Restaurantes
- Gestión Administrativa
- Formación complementaria

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
- Informática
- Nutrición Humana
- Tecnología de Alimentos
- Experiencias Formativas III: Geografía de los Alimentos

Certificación modular 1: Técnicas culinarias básicas

CICLO III

- Cocina Técnicas
- Dietética y Nutrición
- Diseño y Equipamiento
- Toxicología
- Vitivinicultura y Elaboración
- Experiencias Formativas IV: Ingeniería del Menú
- Experiencias Formativas V: Técnicas de Comedor

CICLO IV

- Cocina Peruana
- Gestión Empresarial
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Taller de Habilidades Personales
- Experiencias Formativas VI: Cocina Taller

Certificación modular 2: Técnicas culinarias de la cocina peruana e internacional

DOBLE CERTIFICACIÓN

Internacional
La Fondation Le Cordon Bleu
Art Culinaire et Gestion Hoteliere

Diploma in Cuisine Le Cordon Bleu

Nacional
Ministerio de Educación

Título de Técnico en Cocina*
*Previa aprobación de todos los módulos.