

CARRERA
GASTRONOMÍA
3 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 y Pastelería
- Conocimiento de alimentos y nutrición aplicados
- Gestión de Restaurantes
- Gestión Administrativa
- Proyectos e innovación
- Formación complementaria

CICLO I

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

CICLO II

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

Certificación modular 1: Técnicas culinarias básicas

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

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

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

Certificación modular 3: Gestión de operaciones culinarias

DOBLE CERTIFICACIÓN

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**

*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. RvM° 178 -2018 MINEDU. **Previa aprobación de todos los modulos.