

CARRERA
PASTELERÍA
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

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

CICLO I
Bromatología
Compras y Almacén
Comunicación
Frances Técnico
Mantenimiento y Prevención de Accidentes
Pastelería (Introducción)
Experiencias Formativas I: Almacén

CICLO II
Costos
Informática
Nutrición Humana
Pastelería Básica
Tecnología de Alimentos
Toxicología
Experiencias Formativas II: Ingeniería del Menú

Certificación modular 1: Asistencia de Pastelería

CICLO III
Dietética y Nutrición
Fundamentos de Marketing
Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
Pastelería Peruana
Pastelería Técnicas
Experiencias Formativas III: Historia de la Gastronomía
Experiencias Formativas IV: Técnicas de Comedor

CICLO IV
Diseño y Equipamiento
Gestión Empresarial
Pastelería Avanzada
Taller de Habilidades Personales
Vitivinicultura y Elaboración
Experiencias Formativas V: Práctica (Taller Pastelería)

Certificación modular 2: Supervisión de Pastelería

DOBLE CERTIFICACIÓN

Internacional
La Fondation Le Cordon Bleu
Art Culinaire et Gestion Hoteliere

Diploma in Pastry Le Cordon Bleu

Nacional
Ministerio de Educación

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