



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Carrera
Administración
de Servicios de Hostelería y Restaurantes
3 años

¿Por qué Le Cordon Bleu?

1

Prestigio Internacional y Doble Certificación

Reconocidos mundialmente por la excelencia en la formación en gastronomía y hospitalidad. Al egresar, obtendrás un Título a nombre de la Nación y un Diploma Internacional.

2

Formación Práctica desde el Primer Ciclo

Experiencia práctica desde los primeros ciclos a través de pasantías y prácticas en el Taller Restaurante Qhusi, donde aplicas tus conocimientos en un entorno real, potenciando su aprendizaje y empleabilidad.

3

Staff de Chefs y Docentes Internacionales

Nuestro equipo docente está conformado por profesionales altamente calificados, nuestra enseñanza está alineada con los estándares más exigentes de la industria.

4

Alta Demanda Laboral y Oportunidades Globales

La red de contactos y alianzas estratégicas con empresas nacionales e internacionales abre puertas en todo el mundo.

5

Infraestructura de Vanguardia y Experiencia Multicultural

Nuestros laboratorios están equipados con tecnología de última generación. Tendrás una experiencia multicultural al compartir con estudiantes de diferentes nacionalidades.

Somos parte de una Red Internacional

con 130 años de trayectoria en el mundo de la gastronomía, la
hospitalidad y la gestión.

Bienvenido al Instituto Le Cordon Bleu Perú.

Con más de 125 años de experiencia, somos el instituto con mayor renombre y prestigio en el mundo de la gastronomía, la hospitalidad y la gestión.



AMÉRICA

Anáhuac Norte
Cancun
Lima
Mexico City
Mexico Tampico
Oaxaca
Ottawa

EUROPA

Puebla
Queretaro
Rio de Janeiro
Santiago
São Paulo
Xalapa

London
Madrid
Paris

MEDIO ORIENTE

Istanbul
Beirut

ASIA

Bangkok
Gurgaon
Kaohsiung
Kuala Lumpur
Manila
Seoul
Shanghai
Tokyo

OCEANÍA

Adelaide
Brisbane
Melbourne
Sydney
Wellington

Egresados

altamente competitivos, que destacan por su visión innovadora, creatividad y enfoque estratégico en negocios con proyección global



Pía León

Ganadora del premio a mejor chef femenina de América Latina 2018 y mejor chef femenina del mundo 2021.



Giacomo Bocchio

Chef, creador de contenido gastronómico digital y conductor de televisión



Luciano Mazzetti

Creador de contenido gastronómico digital



James Berckemeyer

Dueño y Chef de COSME Restaurante, Pánguche y Alado Restaurante & Bar



Rodrigo Fernandini

Dueño y Chef de Ayllu, creador de contenido gastronómico digital



Arlette Eulert

Dueña del Restaurante Matria



Rosalyn Picón

Dueña y Chef de Dulcefina



Eduardo Navarro

Chef Ejecutivo de Chaxras Eco-Restaurante y CEO de Ecoproductos Chaxras.



Renato Kanashiro

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



Mayra Flores

Dueña y Chef de Shizen Nikkei Food



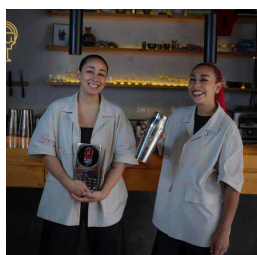
Francesca Ferreyros

Chef Ejecutivo y Dueña de Baan



Jorge Tomita

Dueño y Chef de Shizen Nikkei Food



Gabriela y Alejandra León

Dueñas del Bar Lady Bee



Stephanie Pellny

Dueña de La Buena Gracia, creadora de contenido gastronómico digital



Aaron Diaz

Bartender y Gestor de Restaurantes Carnavaal



Juan Mansilla

Dueño de Huambra

y muchos más...

Malla curricular

bajo estándares internacionales que te abrirán las puertas del mundo

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

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

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

Certificaciones modulares

- Gestión de alojamiento
- Gestión de compras y almacén
- Gestión de operaciones culinarias

Certificaciones modulares que fortalecen tu perfil profesional y fomentan nuevas oportunidades laborales.

Doble certificación



Obtendrás un diploma de prestigio internacional que impulsará tu carrera profesional, respaldará tus habilidades a nivel global y te abrirá las puertas a un mundo lleno de oportunidades laborales.

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**





Al finalizar la carrera...

Contarás con una sólida base científica y tecnológica, y estarás en la capacidad de gestionar exitosamente empresas de servicios de hospedaje y/o alimentos y bebidas, desarrollando y ejecutando planes en diversas áreas relevantes de la organización, dirigiendo personas, optimizando recursos, propiciando soluciones innovadoras dentro del ámbito de tu especialidad, y siendo cuidadoso y responsable con el medio ambiente.



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ