

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN:
**MASTER
CUISINE**

— 75% FLEXIBLE —

Modalidad semipresencial



**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN:
**MASTER
CUISINE**
— 75% FLEXIBLE —

Nuestro programa ha sido cuidadosamente diseñado para que logres alcanzar la excelencia en el arte culinario y ampliar tus conocimientos en técnicas culinarias clásicas y de vanguardia, así como, desarrollar habilidades de gestión de departamentos de alimentos y bebidas en hoteles, restaurantes y afines, que te permitirán alcanzar la excelencia y cumplir con estándares internacionales en la cocina.



Datos generales



Inicio:
24 de marzo



Frecuencia:
Lunes a sábado



Duración:
16 semanas



Virtual:
del 24 de marzo hasta el 1 de julio de
2025 (12 semanas)



Presencial:
14 de julio hasta el 13 de agosto de
2025 (4 semanas)

Clases 100% en Lima, las clases demostrativas y prácticas de los cursos culinarios se desarrollarán en los laboratorios de Le Cordon Bleu Perú.



CONTACTA A UN ASESOR

Objetivos

- 1 Conocer a profundidad la gastronomía global.
- 2 Desarrollar técnicas y habilidades culinarias avanzadas.
- 3 Elaborar productos y desarrollar creatividad culinaria.
- 4 Conocer los principios acerca de nutrición y dietética alimentaria.
- 5 Conocer los criterios acerca de seguridad alimentaria y sostenibilidad.
- 6 Desarrollo de habilidades de liderazgo y comunicación.
- 7 Brindar conocimientos acerca de una adecuada gestión de restaurantes, hoteles y negocios afines.



Principales beneficios

Equipo de Chefs Docentes de alto nivel de conocimientos, expertos en Gastronomía y Arte Culinario.

Moderna infraestructura con equipamiento profesional.

Experiencia que promueve el aprendizaje intercultural a través de la colaboración en línea entre Chef Docentes y participantes del programa de diferentes países.

Estudiar en una Escuela de prestigio, líder en artes culinarias.



Perfil del postulante

- Profesional con carrera culinaria en nivel técnico o universitario (cocina, arte culinario, gastronomía).
- Contar con 3 años de experiencia en cocinas profesionales.
- Tener nociones claras en manejo de cocinas y brigadas.
- Deseable experiencia en la elaboración de cartas y costeos.
- Manejar las técnicas culinarias clásicas.
- Conocer los términos culinarios.
- Manejar a nivel intermedio los programas de Microsoft Office (Excel, Word y Power Point).
- Nivel intermedio del idioma español (las clases se desarrollarán íntegramente en español).



Metodología



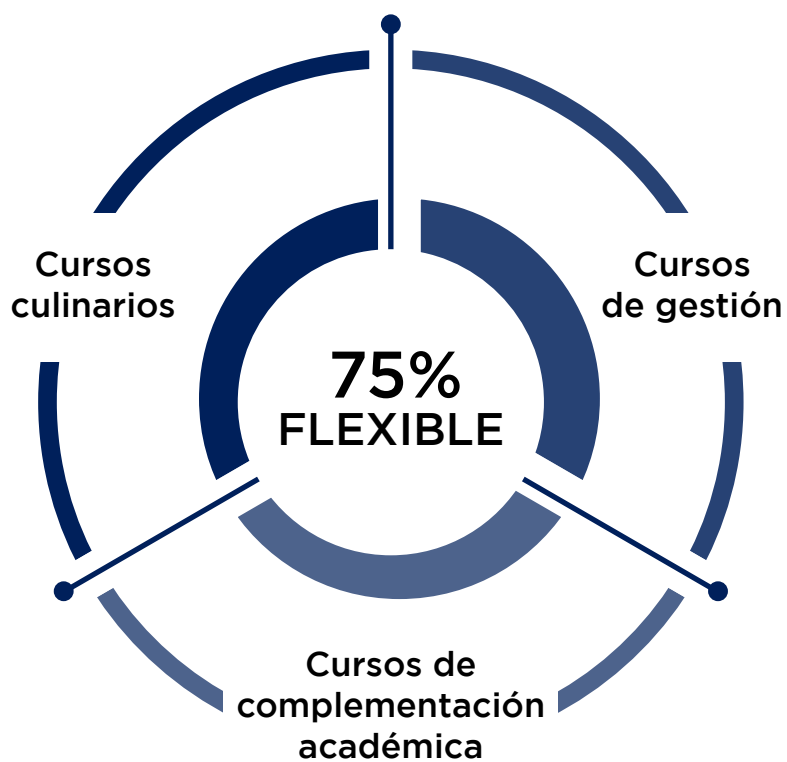
Programas de Educación Continua

MODALIDAD	INSPIRATE	APRENDE	APLICA	COMPARTE
Durante la modalidad virtual	Involúcrate con lo que vas a aprender revisando diversos recursos interactivos. Luego, autoevalúate respondiendo un quiz interactivo.	Revisa los videos, recursos interactivos o descargables disponibles por semana.	Desarrolla un test interactivo semanal.	Comparte tus conclusiones en el foro y desarrolla un cuestionario final.
		Participa en el foro de la semana y consulta offline al docente experto.		
		Repasa el tema con los materiales académicos complementarios.	Desarrolla la actividad integradora o práctica para recibir feedback del docente experto.	Publica un resumen de la actividad integradora o práctica en formato video y comenta la de dos compañeros.
		Conéctate en vivo con el docente según cronograma académico de cada curso.		
Durante la modalidad presencial		Sesiones demostrativas presenciales a cargo del chef responsable.	Sesiones de prácticas, donde el participante replica lo desarrollado en las sesiones de demostración y es guiado y retroalimentado por el chef responsable.	Reflexiona acerca de lo aprendido. Evaluaciones programadas para la medición de tu aprendizaje.





Plan de estudios



Plan de estudios

El presente Programa de Especialización Master Cuisine cuenta con tres bloques académicos. A continuación, detallamos los cursos, duración y costos.

BLOQUE ACADÉMICO 1

NOMBRE DEL CURSO	MODALIDAD	LUGAR
Cocina peruana tradicional	Virtual	Campus Virtual
Cocina francesa clásica	Virtual	Campus Virtual
Cocina francesa contemporánea	Virtual	Campus Virtual
Nutrición y dietética	Virtual	Campus Virtual
Bromatología	Virtual	Campus Virtual
Plan de negocios de A&B	Virtual	Campus Virtual
Fundamentos de Marketing	Virtual	Campus Virtual
Control de costos	Virtual	Campus Virtual
Compras y Almacén	Virtual	Campus Virtual
Organización de eventos	Virtual	Campus Virtual
Cocina peruana contemporánea	Virtual	Campus Virtual

Duración: 4 semanas

BLOQUE ACADÉMICO 2

NOMBRE DEL CURSO	MODALIDAD	LUGAR
Diseño y equipamiento de cocinas	Virtual	Campus Virtual
Taller de Marketing Gastronómico	Virtual	Campus Virtual
Cocina saludable	Virtual	Campus Virtual
Cocina de vanguardia	Virtual	Campus Virtual
Tecnología en la gastronomía	Virtual	Campus Virtual
Liderazgo de equipos	Virtual	Campus Virtual
Gerencia de A&B	Virtual	Campus Virtual
Marketing digital	Virtual	Campus Virtual
Ingeniería de menú	Virtual	Campus Virtual

Duración: 4 semanas

BLOQUE ACADÉMICO 3

NOMBRE DEL CURSO	MODALIDAD	LUGAR
Master class cocina peruana	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Master class cocina francesa	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Master class cocina de vanguardia	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Charcutería	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Cocina de autor	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Master class de Catas	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Técnicas de servicio en A&B	Presencial	Cordon Bleu Perú - Lima
Dark kitchens y Gestión de delivery	Virtual	Cordon Bleu Perú - Lima

Duración: 4 semanas

Nuestra propuesta

CURSOS CULINARIOS

- Cocina peruana tradicional
- Cocina francesa clásica
- Cocina francesa contemporánea
- Cocina peruana contemporánea
- Cocina saludable
- Cocina de vanguardia
- Tecnología en la gastronomía
- Masterclass cocina peruana
- Masterclass cocina francesa
- Masterclass cocina de vanguardia
- Charcutería
- Cocina de autor

CURSOS DE GESTIÓN

- Diseño y equipamiento de cocinas
- Taller de marketing gastronómico
- Gerencia de A&B
- Marketing digital
- Dark kitchen y gestión de delivery
- Ingeniería de menú
- Plan de negocios de A&B
- Fundamentos de marketing
- Control de costos
- Compras y almacén
- Organización de eventos

COMPLEMENTACIÓN ACADÉMICA

- Nutrición y dietética
- Bromatología
- Liderazgo de equipos
- Masterclass de catas
- Técnicas de servicio en A&B





Plana docente

Contamos con una plana docente de comprobada trayectoria profesional, apasionados por compartir su conocimiento y experiencia con nuestros estudiantes. Nuestros Chef son expertos en Gastronomía y Arte Culinario, además cuentan con una vasta experiencia en la gestión en la industria de la gastronomía y gestión de restaurante y hoteles a nivel mundial. Con ellos aprenderás desde la cocina clásica francesa como también los conocimientos de nuestra emblemática cocina peruana.



Certificación internacional

Otorgada por La Fondation Le
Cordon Bleu en:

Art Culinaire et Gestion
Hotelière como

**MASTER CUISINE
DIPLOMA**

Luego de culminar y aprobar satisfactoriamente el 100% de las actividades y cursos del plan de estudios, te otorgaremos el certificado del programa de especialización. Para aprobar deberás obtener una calificación igual o mayor a 13(*) (sobre la base de 20).

(*) No aplica redondeo en la nota promedio final.



Requisitos y admisión

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- 1 Llenar ficha de inscripción en línea.
- 2 Grado bachiller, técnico o experiencia acreditada.
- 3 Currículum Vitae documentado.
- 4 02 cartas de recomendación de empleadores anteriores.
- 5 Cumplir con los requisitos establecidos en el perfil del postulante.

PROCESO DE ADMISIÓN

- 1 Envío de currículum vitae.
- 2 Redacción de un ensayo con las motivaciones para participar en el programa.
- 3 Envío de portafolio de preparaciones (fotos).
- 4 Proceso de selección (Los egresados de las carreras técnicas culinarias de ILCB que cumplan con los requisitos, podrán acceder a un ingreso directo al programa).
- 5 Respuesta del comité evaluador de admisiones.
- 6 Realizar el pago del programa académico.
- 7 Envío de credenciales académicas.
- 8 Sesión de inducción al Master Cuisine.

CONSIDERACIONES

El instituto proporciona la opción de venta de kit de utensilios los mismos que son requisito indispensable para realizar las clases presenciales culinarias, el participante tiene la opción de traer su kit de utensilios culinarios.

Es obligatorio que el estudiante asista a sus clases presenciales en los laboratorios de cocina con el uniforme de cocina de Le Cordon Bleu.

1

2



Información financiera

Inversión al contado:

Precio: S/20,000

Tarifa Internacional

Precio: \$5,400*

*Sujeto al tipo de cambio del día.
No aplican tarifas interbancarias.

Financiamiento**:

- Cuota 1: S/11,110
- Cuota 2: S/5,555
- Cuota 3: S/5,555

(**) Válido solo para peruanos y extranjeros. El pago de cada uno de los bloques académicos es previo al inicio de los mismos, conforme al cronograma de pagos del presente Programa de Especialización Master Cuisine. El orden de los bloques es indispensable e inalterable. Es requisito para poder matricularse en el Bloque Académico 2, haber llevado y aprobado previamente el Bloque Académico 1. Es requisito para poder matricularse en el Bloque Académico 3, haber llevado y aprobado previamente el Bloque Académico 2. Todos los cursos del bloque previo deben ser aprobados para que el alumno pueda matricularse en el bloque siguiente. Se emitirá el certificado Master Cuisine Diploma del presente Programa de Especialización Master Cuisine únicamente una vez finalizados y aprobados los 3 bloques académicos en su totalidad y orden establecido siempre que el alumno no adeude ningún monto a la Institución. El movimiento bancario (cargo en tarjeta de crédito o cargo en cuenta) aparecerá con el nombre de nuestro proveedor de pagos "flywire".



cordonbleu.edu.pe



Programas de Educación Continua
Le Cordon Bleu Perú



Av. Vasco Núñez de Balboa 530,
Miraflores, Lima-Perú

