

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

MASTER CUISINE

Transforma tu experiencia
en excelencia

Master Cuisine

Nuestro programa ha sido diseñado para que alcances la excelencia en el arte culinario, combinando el dominio de técnicas clásicas y de vanguardia con el desarrollo de habilidades de gestión en alimentos y bebidas. Así, estarás preparado para liderar en hoteles, restaurantes y entornos afines, cumpliendo con los más altos estándares internacionales.





Perú es sabor, cultura y el mejor destino culinario del mundo

"Perú ha sido elegido 10 veces como el 'Mejor Destino Culinario del Mundo' por los World Travel Awards."

(Fuente: World Travel Awards, ediciones entre 2012 y 2023)

"Lima alberga 4 de los 50 mejores restaurantes del mundo, incluyendo a Maido, que ocupa el puesto N.º 1 en The World's 50 Best Restaurants 2025."

(Fuente: The World's 50 Best Restaurants, 2025)

"En los últimos 5 años, los restaurantes peruanos en el extranjero han crecido en más de un 70%, consolidando al país como embajador gastronómico global."

(Fuente: ADEX - Asociación de Exportadores del Perú)

"El turismo gastronómico en Perú genera más de 3 mil millones de dólares anuales."

(Fuente: MINCETUR - Estadísticas de impacto económico del turismo, 2023)

"Según PromPerú, el 82% de los turistas extranjeros consideran la gastronomía un motivo clave para visitar el país."

(Fuente: Perfil del Turista Extranjero 2023, PromPerú)

01 Datos generales



Inicio:
Inducción (virtual):
1 de abril 2026

Clases: 6 de abril 2026



Etapa virtual:
11 semanas, desde 6/04/2026

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps.
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Frecuencia:
Lunes a sábado



Etapa presencial:
4 semanas, del 21/07/2026 al
15/08/2026.



Duración total:
16 semanas

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



¿Por qué Master Cuisine?

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

- 1 Equipo de Chefs Docentes de alto nivel de conocimientos, expertos en Gastronomía y Arte Culinario; y Docentes expertos en Gestión y Cata.
- 2 Experiencia que promueve el aprendizaje intercultural a través de la colaboración en línea entre Chef Docentes y participantes del programa de diferentes países.
- 3 Moderna infraestructura con equipamiento profesional.
- 4 Estudiar en una Escuela de prestigio, líder en artes culinarias.

Perfil del postulante

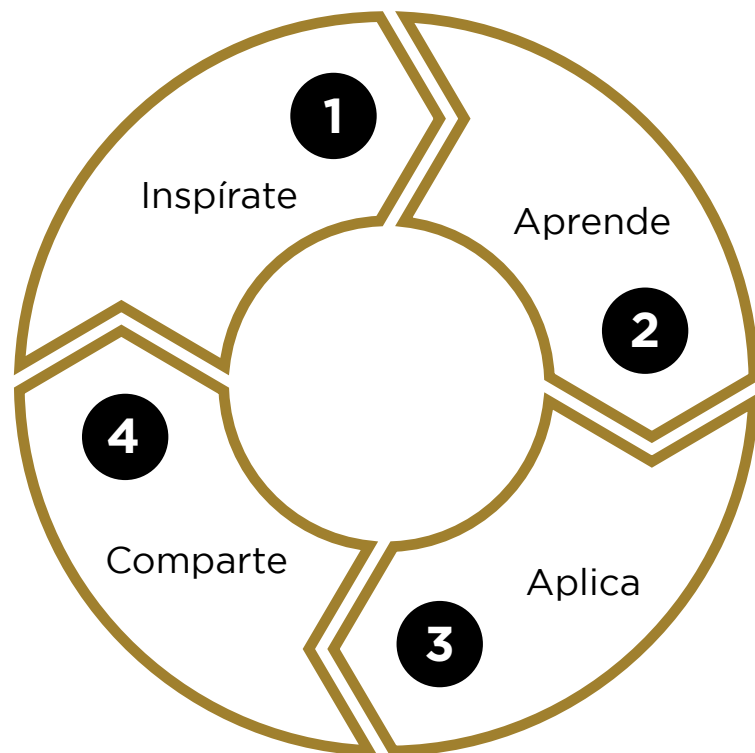
- Profesional con carrera culinaria en nivel técnico o universitario (cocina, arte culinario, gastronomía).
- Contar con 3 años de experiencia en cocinas profesionales.
- Tener nociones claras en manejo de cocinas y brigadas.
- Deseable experiencia en la elaboración de cartas y costeos.
- Manejar las técnicas culinarias clásicas.
- Manejo de lenguaje técnico culinario.
- 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).



02

Metodología

4 fases del aprendizaje

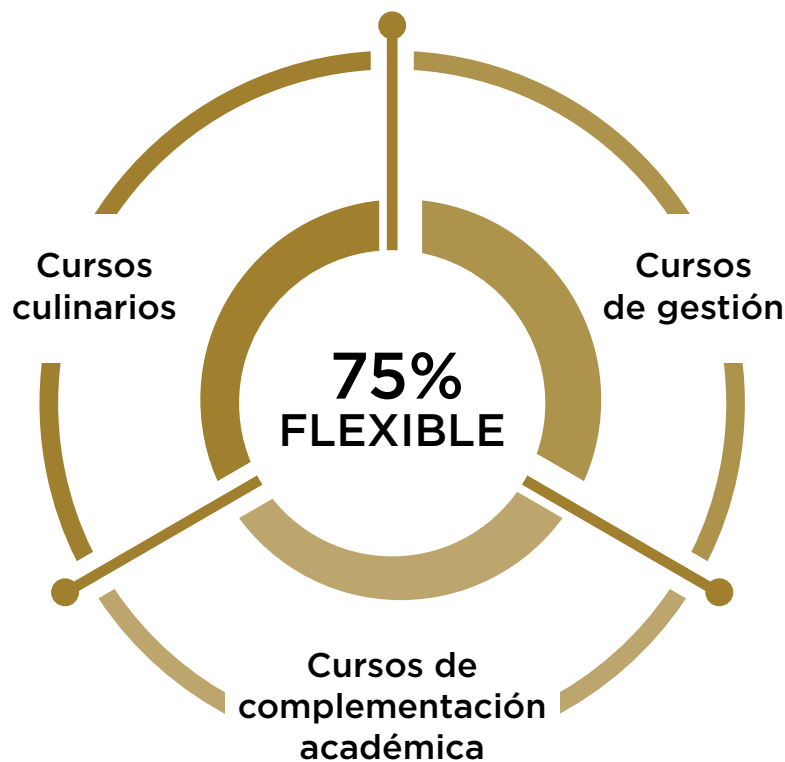


MODALIDAD	INSPIRATE	APRENDE	APLICA	COMPARTE
Durante la modalidad virtual	Involúcrate con lo que vas a aprender revisando diversos recursos interactivos. Luego, autoevalúate respondiendo un quiz interactivo.	Revisa los videos, recursos interactivos o descargables disponibles por semana.	Desarrolla un 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.



03

Plan de Estudios



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



Plan de Estudios

CURSOS VIRTUALES	
Cocina peruana tradicional	Cocina peruana contemporánea
Cocina francesa clásica	Cocina francesa contemporánea
Diseño y equipamiento de cocinas	Taller de Marketing Gastronómico
Nutrición y dietética	Cocina saludable
Bromatología	Cocina de vanguardia
Plan de negocios de A&B	Tecnología en la gastronomía
Fundamentos de Marketing	Liderazgo de equipos
Control de costos	Gerencia de A&B
Compras y Almacén	Marketing digital
Organización de eventos	Ingeniería de menú

CURSOS PRESENCIALES
Master class cocina peruana
Master class cocina francesa
Master class cocina de vanguardia
Charcutería
Cocina de autor
Master class de Catas
Técnicas de servicio en A&B
Dark kitchens y Gestión de delivery

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.



04

Certificación Internacional

Otorgada por La Fondation Le Cordon Bleu -
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.

05

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

- 1 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.
- 2 Es obligatorio que el estudiante asista a sus clases presenciales en los laboratorios de cocina con el uniforme de cocina de Le Cordon Bleu.



Información Financiera

Inversión al contado:

Precio: S/20,000

Tarifa Internacional

Precio: \$6,280*

*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

El precio incluye el kit de uniforme que será entregado en la bienvenida. El participante debe tener su juego de cuchillos, en caso de no contar con ello, puede adquirirlo en el ecommerce del Instituto Le Cordon Bleu Perú.

(**) Válido solo para peruanos. 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

