

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 restaurantes y negocios 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:**  
06/04/2026 al 03/07/2026\*

(\*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:  
Conexión Internet Casa: Mínimo: 30 Mbps.  
Recomendable >= 100 Mbps.  
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



**Frecuencia:**  
Lunes a sábado



**Etapa presencial:**  
20/07/2026 al 21/08/2026\*

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



**Duración total:**  
16 semanas

\*Las fechas indicadas podrían variar por disposiciones internas de la institución.



# ¿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 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

---

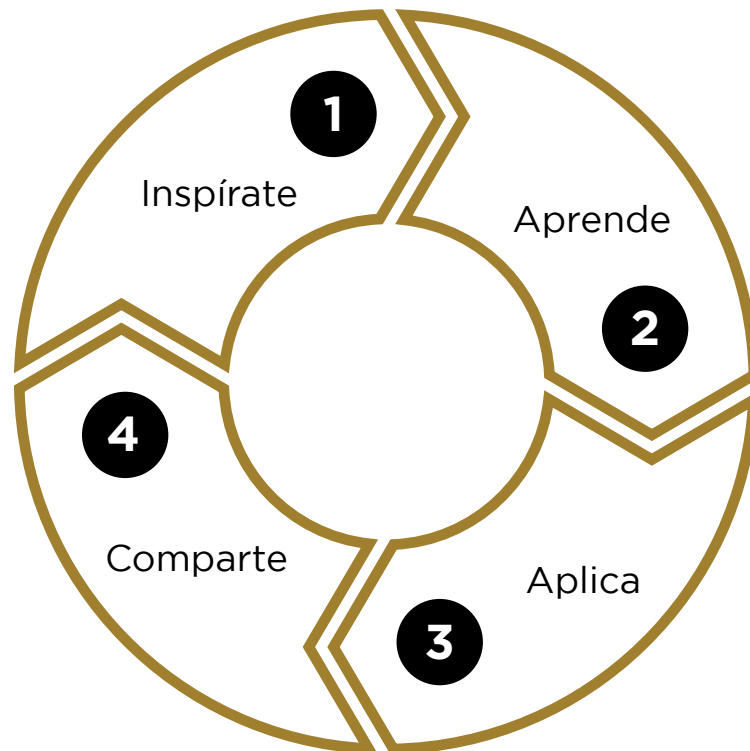
- Egresados de carreras culinarias en nivel técnico o universitario (cocina, arte culinario, gastronomía, entre otros).
- Contar con 3 años de experiencia en cocinas de alto nivel.
- Tener nociones claras en manejo de brigadas en cocina.
- Contar con experiencia en propuestas gastronómicas y costeo.
- Dominar las técnicas culinarias clásicas.
- Utilizar lenguaje técnico culinario.
- Aplicar a nivel intermedio los programas de Microsoft Office (Excel, Word y Power Point).
- Dominar a nivel intermedio el idioma español (las clases se desarrollarán íntegramente en español).



# 02

# Metodología

4 fases del aprendizaje

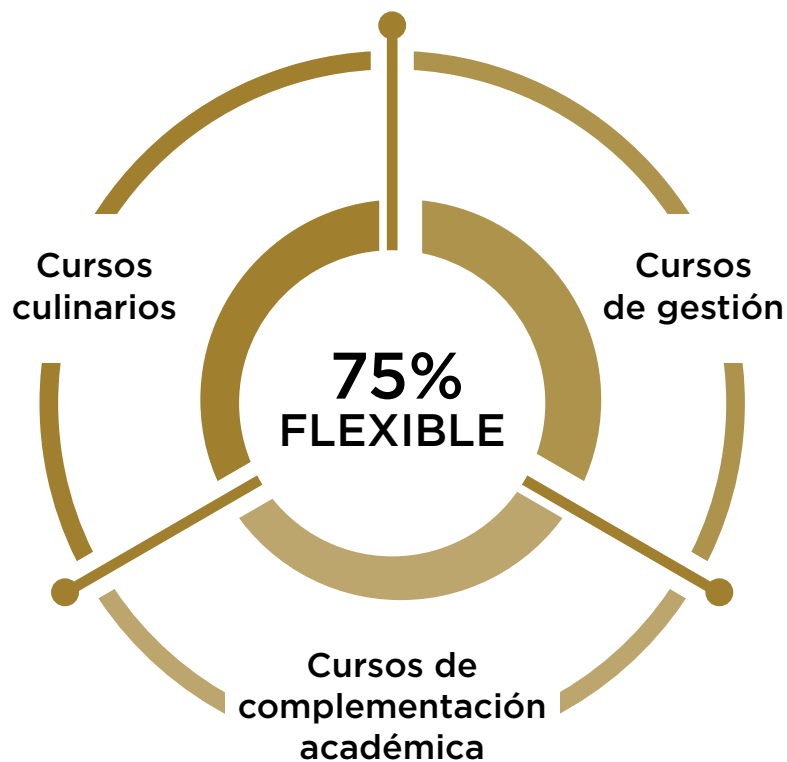


MODALIDAD	INSPIRATE	APRENDE	APLICA	COMPARTE
Durante la modalidad virtual	Involúcrate con lo que vas a aprender revisando diversos recursos interactivos. Luego, responde las evaluaciones interactivas.	Revisa los videos, recursos interactivos o descargables disponibles por semana.	Desarrolla un test interactivo semanal.	Comparte tus conclusiones en las tutorías 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 el aula virtual.
		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.



# OS

# Plan de Estudios



# Nuestra propuesta

---

## CURSOS CULINARIOS

- Cocina peruana tradicional
- Cocina peruana contemporánea
- Cocina francesa clásica
- Cocina francesa 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
Dark kitchens y gestión de delivery	

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

# 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 gestión en la industria de la gastronomía y gestión de restaurantes a nivel mundial. Con ellos aprenderás 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 la ficha de inscripción en línea.
- 2 Grado de 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 del Instituto 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

**Al matricularse al programa**

Cuota 2: S/5,555

**Fecha límite de pago: 9 de mayo**

Cuota 3: S/5,555

**Fecha límite de pago: 20 de julio**

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 únicamente para ciudadanos peruanos. Para culminar satisfactoriamente el programa, el participante deberá cumplir con los pagos correspondientes en las fechas establecidas. El certificado Master Cuisine Diploma del presente Programa de Especialización será emitido únicamente cuando el alumno haya finalizado y aprobado la totalidad de los cursos, y siempre que no mantenga deudas pendientes con la Institución. El cargo bancario (en tarjeta de crédito o cuenta bancaria) se visualizará bajo el nombre de nuestro proveedor de pagos: "Flywire".



[cordonbleu.edu.pe](http://cordonbleu.edu.pe)



Programas de Educación Continua  
Le Cordon Bleu Perú



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

