

¿Dónde podrás trabajar al egresar de este Programa Universitario?

- Organizaciones nacionales e internacionales dedicadas a promover la gastronomía de forma sostenible.
- Empresas de servicios, cadenas de restaurantes, hoteles, catering, cruceros, campamentos y sectores afines.
- Entidades dedicadas a la investigación, educación y la difusión de la gastronomía.
- Proyectos gastronómicos independientes y consultorías.
- Proyectos de gestión empresarial y servicios interdisciplinarios.

MODALIDADES DE ADMISIÓN

1

Admisión por ingreso directo:

Si cumples con alguno de los siguientes requisitos, podrás ser admitido por ingreso directo sin rendir la evaluación académica:

- Excelencia académica*.
- Haber obtenido el grado de Bachiller.
- Ser deportista calificado por el Instituto Peruano del Deporte (IPD).
- Traslado Externo/Interno.
- Tener alguna discapacidad (CONADIS).
- Ser beneficiario de PRONABEC.

(*) Consulta las condiciones específicas.

2

Admisión por evaluación académica

Dirigido a egresados de secundaria tanto en el Perú como en el extranjero.



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®



Gastronomía y

GESTIÓN EMPRESARIAL

(01) 617 8310 / (+51) 973 753 632  www.ulcb.edu.pe

 Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar



universidad le cordon bleu

Nuestro Propósito

Formar profesionales éticos, creativos, socialmente responsables y solidarios; capaces de gestionar empresas de servicios en las áreas de gastronomía, hoteles, restaurantes, clubes, clínicas o emprendimientos. Además de tener la capacidad de comunicarse con facilidad, resolviendo las diferencias y trabajando en equipo para tomar decisiones estratégicas para la solución de problemas que contribuyen al desarrollo de la sociedad.

Grado y Título Profesional

- Bachiller en Gastronomía y Gestión Empresarial
- Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial

A nombre de la Nación (Universidad licenciada por SUNEDU)

Diploma Internacional

- Bachelor in Gastronomy and Business Management

Otorgado por la Fondation Le Cordon Bleu

Perfil de Ingresante



Perfil de Egresado

- Planificarás, organizarás, dirigirás y controlarás las diferentes etapas en una organización considerando los procesos de servicios en cada una de las actividades gastronómicas.
- Gestionarás, organizarás y administrarás el funcionamiento de la cocina en un restaurante, hotel o negocio afín, preservando las artes culinarias de la cocina internacional.
- Analizarás y propondrás soluciones a la realidad del sector gastronómico, respetando la cultura, la normatividad vigente y los actores involucrados.

Pilares Estratégicos

Gestión de la Cadena de Valor

Investigación

Creatividad Estratégica

Cursos Generales

Cursos Electivos

Malla curricular

Primer ciclo

Matemáticas Superiores
Historia del Perú
Comprensión y Producción del Lenguaje
Introducción a los Estudios Universitarios
Fundamentos de la Administración
Introducción a los Negocios Internacionales y de Hospitalidad

Segundo ciclo

Estadística General
Planeamiento y Control Empresarial
Estrategias de Comunicación Integral
Fundamentos de Marketing
Fundamentos de Fisiología para la Gastronomía
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Tercer ciclo

Matemática Financiera
Responsabilidad Social
Organización y Dirección Empresarial
Comportamiento del Consumidor
Nutrición y Dietética
Técnicas y Aplicaciones Culinarias I

Cuarto ciclo

Introducción a la Contabilidad
Economía para los Negocios
Gestión de Producto (Product Management)
Técnicas y Aplicaciones Culinarias II
Gestión de Alimentos y Bebidas
Electivo

Quinto ciclo

Costos y Presupuestos
Investigación de Mercados
Franquicias
Estrategias de Negociación
Técnicas y Aplicaciones Culinarias III
Electivo

Sexto ciclo

Dirección Comercial y Fuerza de Ventas
Inteligencia de Mercados Internacionales
Finanzas Aplicadas
Enología y Cata
Pastelería I
Electivo

Séptimo ciclo

Ética Profesional
Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión
Metodología de la Investigación
Pastelería II
Dirección de Operaciones
Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes
Electivo

Octavo ciclo

Dirección del Talento Humano
Creatividad e Innovación: Design Thinking
Plan de Negocios
Cocina Peruana
Legislación Aplicada
Electivo

Noveno ciclo

Investigación I
Entrenamiento Externo I
Dirección Estratégica I
Transformación Digital
Gastronomía Diferida (Catering)

Décimo ciclo

Dirección Estratégica II
Investigación II
Entrenamiento Externo II
Evaluación del Impacto Ambiental
Hospitality Management

Electivos

Service Design
Marketing de Retail
Relaciones Públicas y Protocolo
Gestión y Organización de caprese y eventos
Ecommerce

Tecnología de Productos Lácteos
Tecnología de Ovoproductos
Tecnología de Frutas y Hortalizas
Tecnología de Granos y Cereales
Evaluación Sensorial de los Alimentos

¿Por qué estudiar con nosotros?

Única sede universitaria de la Red Educativa Le Cordon Bleu Internacional

Doble certificación: Grado de Bachiller + Diploma Internacional

Malla Curricular especializada e interdisciplinaria

Enfoque en la investigación aplicada