



Bachiller técnico en

GASTRONOMÍA

INNOVA EN TÉCNICAS CULINARIAS



Potencia tu pasión por la cocina y **utiliza toda tu creatividad para aplicar y dominar diversas técnicas culinarias**

Aprende a relacionarte con los alimentos para crear impacto positivo a través de la revaloración de nuestras raíces culinarias y culturales, y la expresión de tu propia visión de la gastronomía.

Prepárate en los espacios más modernos y mejor equipados de la región; domina las técnicas de la cocina, pastelería y coctelería peruana e internacional; y lleva tu talento a la acción en los mejores restaurantes, hoteles y cruceros del mundo.

Somos la Escuela de Gastronomía más reconocida de la región y una de las más importantes del país. Te ofrecemos una perfecta combinación de experiencia e innovación para que te conviertas en un profesional transformador e investigador, capaz de liderar en la gastronomía peruana e internacional.



¿Dónde podrás trabajar?

Al terminar tu carrera con nosotros, podrás llevar tu talento a la acción como todo un profesional en:

- Todo tipo de restaurantes del Perú y el mundo.
- Áreas de cocina de diversos hoteles.
- En cocinas de diversos concesionarios a nivel nacional e internacional.
- Áreas de cocina de centros de estudios, hospitales, clínicas, entre otros.
- Clubes y negocios nocturnos que ofrecen atención de cocina y bar.
- Áreas de cocina de gimnasios y centros deportivos donde se ofrecen servicios de alimentación controlada.
- Áreas de cocina de malls y supermercados que ofrecen alimentos para consumo directo o preelaborados.
- Fábricas de producción masiva de alimentos y productos envasados o enlatados.

¿Cómo serás

**al terminar
tu carrera?**



Al ser un profesional técnico en Gastronomía, entenderás la diversidad e importancia de los insumos, respetando sus orígenes ancestrales.

Serás capaz de ofrecer a tus comensales nuevas experiencias sensitivas. Tendrás las competencias que se necesitan para crear, dirigir y administrar empresas del rubro gastronómico; y liderar con orden y disciplina grandes equipos de trabajo.



Podrás revalorar las técnicas y preparaciones ancestrales, investigar diversas culturas y formular nuevas propuestas culinarias con fusiones que sean capaces de revolucionar la gastronomía local y mundial.

Conocerás a profundidad el manejo de las áreas de cocina, bar y pastelería; dominarás la cocina peruana e internacional; la organización de eventos; coctelería y mucho más.



Te ofrecemos el grado de **Bachiller Técnico en Gastronomía** que te habilita para hacer estudios de posgrado en el extranjero.



Título profesional
Te ofrecemos el **título Profesional Técnico en Gastronomía**.



Disfruta de la mejor **experiencia académica**

Descubre aquí cómo será tu plan de estudios

Ciclo 1

- Historia de la gastronomía
- Taller de reconocimiento de insumos
- Francés culinario
- Cocina I
- Higiene y bromatología
- Gestión del aprendizaje
- Ofimática y herramientas TIC

Ciclo 2

- Técnicas básicas de pastelería
- Industrialización de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Cocina II
- Habilidades numéricas
- Habilidades Comunicativas

Ciclo 3

- Cocina peruana I
- Pastelería I
- Dietética y nutrición
- Cocina internacional
- Investigación e innovación tecnológica
- Ética, ciudadanía y globalización

Ciclo 4

- Cocina peruana II
- Pastelería II
- Taller de bar y coctelería
- Técnicas de comedor
- Control de calidad de alimentos y bebidas
- Comunicación efectiva
- Iniciativa empresarial

Ciclo 5

- Ingeniería del menú
- Administración aplicada
- Taller de restaurante
- Cocina fusión
- Proyecto de investigación
- Comunicación y argumentación

Ciclo 6

- Plan de negocios
- Banquetes y catering
- Organización de eventos
- Cocina avanzada
- Enología y maridaje
- Laboratorio de liderazgo

Módulo 1

Certificado Modular I:
Operaciones Básicas de Cocina y Pastelería

Módulo 2

Certificado Modular II:
Procesos Especializados en Técnicas Culinarias Internacionales, Cocina Peruana y Bebidas

Módulo 3

Certificado Modular III:
Gestión de Procesos en Cocina y Emprendimientos de la Gastronomía Peruana



Potencia tu **perfil profesional** con nuestras **certificaciones adicionales**



Somos ganadores del premio a mejor libro de investigación 2023 en Suecia en descarga gratuita en el Gourmand Awards, con el libro "Sabores".



Publicamos el libro de gastronomía e investigación "Trucha: Ingenio, sabor y tradición" en el año 2018 y representó al país en la competencia mundial "Gourmands Best in the World 2019" en la ciudad de Macao - China.



Publicamos el libro de gastronomía e investigación "A 3200 - Una cocina de altura" en el año 2017.



**RAZONES
PARA ESTUDIAR**

EN EL INSTITUTO

CONTINENTAL

Docentes inspiradores

Nuestros docentes tienen una sólida formación académica y son expertos en su campo profesional.



La mejor infraestructura

Estudiarás en aulas y espacios innovadores que garantizan la mejor experiencia de aprendizaje.



Certificaciones progresivas

Con nuestras certificaciones progresivas a nombre del Ministerio de Educación, podrás demostrar tu progreso durante la carrera.



Inserción laboral

Sé parte del 85% de nuestros egresados que ya se encuentran trabajando en puestos y servicios enfocados a la gastronomía, pastelería y bar.



Emprendimiento

Te brindamos herramientas que ayudan a generar ideas y propuestas creativas e innovadoras.



Transitabilidad

Podrás convalidar créditos directamente con la Escuela Superior Continental, Universidad Continental y Continental Florida University y acceder a beneficios económicos.



