



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**.

¿Por qué elegirnos?

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.

La mejor infraestructura

Estudiarás en **aulas y espacios innovadores** que garantizan la mejor experiencia de aprendizaje. También ponemos a tu disposición cinco talleres equipados: cuatro de cocina y pastelería, y un taller de bar – restaurante.

Docentes inspiradores

Nuestros docentes tienen una sólida formación académica y son **expertos en su campo profesional**. Son mentores inspiradores y empáticos, que acompañan tu proceso de aprendizaje y te retan constantemente para sacar a relucir tu talento.

Servicios adicionales

Pensamos en todo, por eso **estaremos contigo durante toda tu carrera** acompañándote desde nuestras oficinas y áreas: Bienestar Estudiantil, Prácticas y Oportunidades Laborales, Growth Center Continental, Departamento Psicopedagógico y muchos más.

Disfruta de la mejor experiencia académica

Descubre aquí cómo será tu plan de estudios

AÑO 1

Certificado Modular I:
Operaciones Básicas de Cocina y Pastelería

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

AÑO 2

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

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

AÑO 3

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

Potencia tu perfil profesional con nuestras certificaciones adicionales

- Experto en Manejo de Sistemas de Gestión de Restaurante



¿Dónde podrás trabajar?

Al terminar tu carrera, 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.