

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)
18 de setiembre de 2026



Etapa virtual

21/09/2026 al 13/12/2026*

(*)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

18/01/2027 al 14/02/2027

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

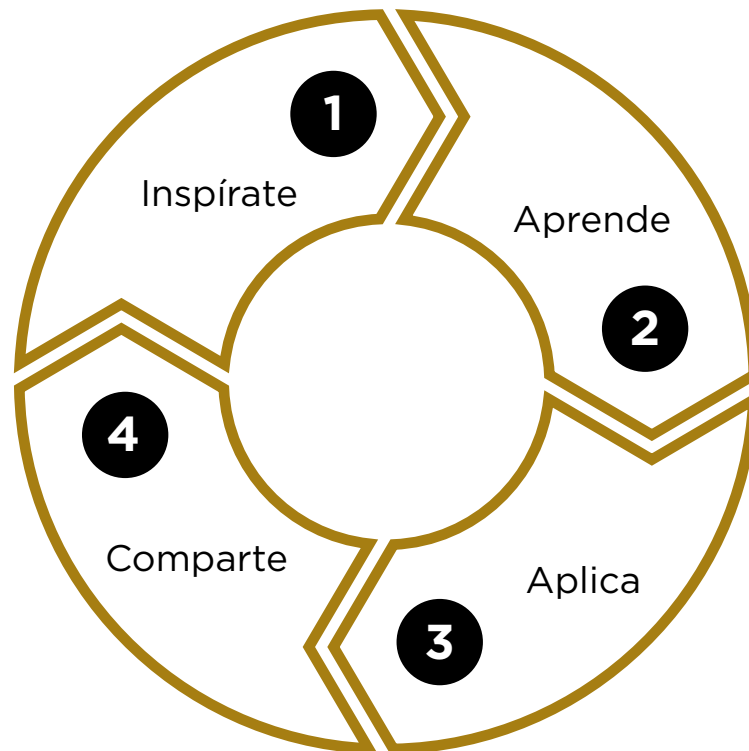
- Egresados de carreras culinarias en nivel técnico o universitario (cocina, arte culinario, gastronomía, entre otros).
- Contar con 3 años de experiencia en cocinas de alto nivel.
- Tener nociones claras en manejo de brigadas en cocina.
- Contar con experiencia en propuestas gastronómicas y costeo.
- 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 desarrollán íntegramente en español).



02

Metodología

4 fases del aprendizaje

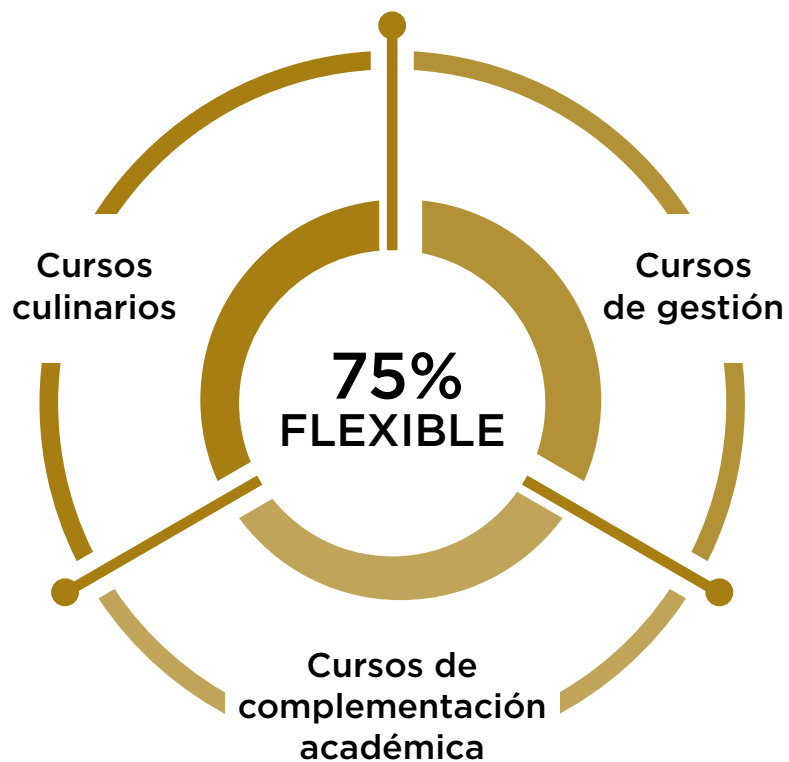


MODALIDAD	INSPIRATE	APRENDE	APLICA	COMPARTE
Durante la modalidad virtual	Involúcrate con lo que vas a aprender revisando diversos recursos interactivos. Luego, responde las evaluaciones interactivas.	Revisa los videos, recursos interactivos o descargables disponibles por semana.	Desarrolla un test interactivo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



03

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 internacional

Chefs Docentes

Javier Ampuero



Chef con más de 25 años de experiencia en gestión, asesoría y formación gastronómica. Ha representado al Perú en eventos internacionales en América, Europa, Asia y Medio Oriente, y fue el primer chef peruano invitado por la Universidad de Harvard para dictar una conferencia sobre gastronomía peruana. Realizó además pasantías internacionales en el restaurante D.O.M. y fue coautor de publicaciones gastronómicas de referencia.

Angelo Attard



Chef francés con más de 20 años de trayectoria internacional. Inició su carrera junto al chef Yvon Morvan (1 estrella Michelin) y fue ganador del Concurso Nacional de Foie Gras en el Ritz Paris, además de recibir el reconocimiento Maître du Foie Gras. Es especialista en cocina francesa, salsas, cocción innovadora y panadería.

Plana docente internacional

Chefs Docentes

Milenko Zapata



Chef con más de 20 años de experiencia en restauración en Perú, Estados Unidos, España y República Dominicana. Ha desarrollado su carrera en referentes internacionales como Ritz Carlton y el restaurante de Martín Berasategui, galardonado con 3 estrellas Michelin. Actualmente es socio de Che Cha y se especializa en el área gastronómica de la marca.

Carlos Pardo - Figueroa



Chef, docente y consultor con formación especializada en arte culinario, gestión de restaurantes y dirección de F&B hotelero. Ha representado la cocina peruana en Malasia, Países Bajos y Canadá, y ha asesorado a diversas empresas gastronómicas. Actualmente también se desempeña como consultor en Sumaq Machu Picchu Hotel, Luxury Edition, Cusco.

Plana docente internacional

Chefs Docentes

Luis Herrera



Chef Ejecutivo certificado por la American Culinary Federation (ACF), con más de 35 años de experiencia en hoteles y restaurantes de alto nivel. Destaca su labor como Chef Ejecutivo del Hotel El Pardo DoubleTree by Hilton, así como su especialización en charcutería francesa y peruana. Fue fundador de la primera Asociación de Chefs del Perú, aportando al fortalecimiento del sector gastronómico nacional.

Pierre Marchand



Chef con trayectoria internacional y experiencia profesional en el terminal aéreo Charles de Gaulle en París. Fue además fundador de la escuela de chefs de USIL y posteriormente abrió su restaurante Marchand en Lima. Su perfil combina tradición culinaria francesa con una visión contemporánea de formación y cocina.

Plana docente internacional

Director Técnico Culinario

Gregor Funcke



Chef formado en Alemania, con experiencia en restauración internacional en Alemania, España, Gran Bretaña y Perú. Ha sido Chef Ejecutivo en restaurantes, hoteles y empresas de catering, y se ha especializado en el diseño, desarrollo y lanzamiento de proyectos gastronómicos en Perú y Europa. Cuenta con una maestría en Dirección Hotelera, Empresas Gastronómicas y Food & Beverage.



Nota Los chefs presentados forman parte de la plana docente del Master Cuisine. Sin embargo, la participación de cada uno dependerá de la programación y disponibilidad, por lo que no todos intervienen necesariamente en cada edición.

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.



Alumnis destacados



PEDRO RUEDA

Llegó con más de una década liderando cocinas. Hoy diseña el modelo de hospitalidad de **FLORSANI Group** en Ecuador y dirige su propia consultora, **R&R Consulting Group**.



JORGE FLORES

Sabía que la experiencia necesitaba respaldo. Hoy dirige integralmente la Trattoria "**Don Vito**", gestionando operación, estrategia y resultados.



RAMIRO DELGADO

Amplió su visión y hoy lidera la internacionalización gastronómica desde **EcoAldeas Manabí**.



ALEXANDER ARCE

Convirtió técnica en visión de negocio y fundó **Chante Verde** en Costa Rica, desarrollando experiencias de lujo y asesorías internacionales.

Forma parte de un programa verdaderamente internacional

+ 55%

de los alumnis **proviene de distintos países de Latinoamérica** y el mundo creando una red global de líderes gastronómicos.

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

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 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



Programas de Educación Continua
Le Cordon Bleu Perú



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

