



MÁSTER CUISINE

Programa de Especialización en Alta Cocina Peruana e Internacional

En la actualidad, la gastronomía se ha convertido en una de las carreras profesionales más exigentes y exquisitas en el mundo; es por ello que, Le Cordon Bleu Perú, diseña El Programa de Especialización en Alta Cocina Peruana e Internacional, “Master Cuisine”. Este Programa de Post Título, está diseñado para perfeccionar y ampliar los conocimientos y las técnicas en los distintos tipos de cocina de vanguardia.

OBJETIVOS

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas culinarias actualmente vigentes en el mundo.
- Ejecutar correctamente el repertorio de la cocina tanto peruana como internacional.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina y la pastelería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de una cocina, como departamento de producción, en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y la incidencia de este en el precio de los productos terminados.
- Conocer los principios básicos del maridaje, de la cata de vinos, pisco, quesos y aceites.
- Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la inmejorable calidad de las mismas.
- Perfeccionar, al máximo posible, la utilización correcta de las materias primas buscando el óptimo rendimiento de las mismas.
- Crear y elaborar de forma completa la carta de un restaurante basándola en los productos que brinda la despensa local e imprimiendo en ella una personalidad definida, un estilo propio.

REQUISITOS DEL ALUMNO

- Ser egresado de una escuela de Cocina o Gastronomía.
- En caso de no ser egresado de Cocina, tener un mínimo de 5 años de experiencia demostrada.
- Presentar Currículum Vitae.
- Rendir un examen práctico de cocina para alcanzar vacante.

TIEMPO COMPLETO (T.C.)

Duración: 13 semanas de clase.

Horas: 9 horas diarias.

De lunes a viernes de 07:30 a 10:30; de 10:50 a 13:50 y de 14:30 a 17:30.

METODOLOGÍA

Teórico - Práctico

MODALIDAD DE INGRESO

Paso 1

- Todos los postulantes deberán rendir un examen práctico de Técnicas Culinarias, al cual deberá asistir correctamente uniformado: chaqueta blanca, pantalón de cocina, tablier (mandil de cocina) y herramientas básicas de cocina.

Paso 2

- Si el examen fue aprobatorio el alumno tiene ingreso directo al MÓDULO II.
- Caso contrario el alumno tendrá que pasar al MÓDULO I.

MÓDULO I

ADECUACIÓN INTENSIVA EN TÉCNICAS CULINARIAS

- Revisión y actualización en técnicas de Cocina Internacional, Cocina Peruana y Pastelería

MÓDULO II

CURSOS MÁSTER CUISINE

CURSOS DE COCINA INTERNACIONAL

- Alta Cocina Francesa
- Cocina Central o Restauración diferida (Cadena Fría, Cocina al Vacío y Convenience Food)
- Cocina Molecular
- Cocina de Degustación (Cocina Miniatura)
- Postres de Restaurante o al Plato

CURSOS DE COCINA PERUANA

- Cocina Peruana Regional Tradicional (Slow Food)
- Cocina Peruana Moderna
- Pastelería Peruana

CURSOS RELACIONADOS A LA GASTRONOMÍA

- Cata de vinos
- Cata de aceites
- Cata de quesos
- Cata de pisco
- Tecnología de Comedor
- Maridaje
- Elaboración de Cartas y Menús

CURSOS DE APLICACIÓN DIRECTA A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Control de Calidad y Toxicología de los Alimentos
- Manipulación Higiénica e Inocuidad de los Alimentos

CURSOS DE GESTIÓN

- Costos Orientado a la Cocina
- Diseño y equipamiento de Cocina
- Gestión de establecimientos de comida y bebidas.

Plana docente

Le Cordon Bleu Perú cuenta con un staff de profesores peruanos y extranjeros de amplia trayectoria.



Chef CHRISTIAN BEX

- CAP, CEP - Natural Paris, Francia.
- Se graduó en el Instituto Culinario Profesional de París.
- Trabajó en Le Fouquet's en los Campos Eliseos, en el hotel Lancaster, la Asamblea Nacional y otros restaurantes de París.
- En 1984 trabajó en EE.UU. en el Epcot Center en el Pabellón francés bajo la dirección del chef Paul Bocuse. Posteriormente laboró en la ciudad de Atlanta, Georgia durante las Olimpiadas de 1996. Ha trabajado con los chefs Jean Banchet, Jean Loius Palladin y Georges Perrier. Se unió al equipo de chefs docentes de Le Cordon Bleu Miami en 1994.
- Actualmente se desempeña como chef docente de Cocina en Le Cordon Bleu Perú.



Chef JOSÉ EDUARDO MEZA

- Formación internacional en cocina Francesa, Mediterránea e Italiana.
- Experiencia en alta dirección de establecimientos y reorganización de restaurantes.
- Experiencia de trabajo en Toscana, Italia (1995).
- Chef de Banquetes Marriott Metro Center Washington DC. 2002 al 2005.
- Sub chef "Gitana's" Restaurante de tapas, Manhattan - New York 2000.
- Jefe de Cocina / Coordinador de Eventos Restaurante de Eventos y Catering "Señorío de Sulco", Lima 1998 - 1999.
- Actualmente se desempeña como chef docente de cocina en Le Cordon Bleu Perú.



Chef GLORIA HINOSTROZA DE MOLINA

- Profesora e Investigadora de la Gastronomía Peruana.
- Medallas de Oro, Premio al Mejor Sabor en Cocina y Postres Peruanos, Universidad San Martín de Porres 1997.
- Ha participado en diversos Festivales Gastronómicos Internacionales en América y Europa.
- Autora de diversos libros de Cocina Peruana y otros: "Pescados y Mariscos de los mares, ríos, lagunas y manantiales del Perú"; "Cómo Comer Bien Con Alimentos Peruanos", PROMPERU, recetario. Año 1996; "Manual de Cocina Básica"; "Manual de Cocina Avanzada", entre otros.



Sommelier MIRTHA NOCEDA CAMPODÓNICO

- Profesional Magister en Ciencias de la Educación y Sommelier con orientación comercial, con amplia experiencia en el ámbito de la docencia y entrenamiento de personal y asesoría en lo referente a la producción, conservación, comercialización, almacenaje, maridaje y servicio de vinos y piscos.
- Miembro de la Asociación Peruana de Sommeliers APSON.
- Docente para el Programa de Máster Cuisine en Le Cordon Blue Perú, desempeñando cursos de cata y maridaje.

Para nuestra escuela es motivo de satisfacción ver que año a año crece el número de profesionales extranjeros, que vienen a nuestro país para capacitarse y especializarse a través del Programa de Máster Cuisine, el cual fue diseñado especialmente para lograr un mayor desarrollo profesional en el arte Culinario.



ROMÁN CORREA PERDOMO

Director Escuela de Cocina y Gastronomía "Segundo Cabezas" - Universidad Área Andina - Colombia
Egresado Promoción 2008
Máster Cuisine



MARÍA JOSÉ CHAVES BUCHELI

Administradora de Alimentos y Bebidas, asociada en Arte Culinario
Universidad de San Francisco - Quito, Ecuador
Egresada Promoción 2008
Máster Cuisine



MARGARITA SAYÁN DU AMARAL PINTO

Propietaria del Restaurante INTIHUASI - Río de Janeiro - Brasil
Egresada Promoción 2008
Máster Cuisine

INVERSIÓN DEL PROGRAMA

Examen Práctico de Cocina:	S/.	570.00
(incluye de regalo el libro de la Papa)		
Módulo I	S/.	6, 130.00
Módulo II	S/.	16,600.00
TOTAL	S/.	23,300.00

*Inversión, expresados en nuevos soles, sujeto a variación sin previo aviso.

FINANCIAMIENTO DEL MÓDULO II:

Pago 1: Inicio del Módulo II	S/.	6,500.00
Pago 2: Después de 30 días	S/.	6,500.00
Pago 3: Después de 60 días	S/.	3,600.00

En caso de encontrarse en el extranjero o provincias usted podrá realizar el pago de su inscripción, al siguiente N° de cuenta.

Razón Social	: PROMOTORA MIRAFLORES SAC.
Banco	: SCOTIABANK PERÚ SAA
Código Swift	: BSUDPEPL (solo extranjeros)
N° de Cta. CTE.	: Nuevos Soles (S/.) interbancario N° DE CUENTA 009-170-000001704982-26
Dirección	: Dionisio Derteano 102 - San Isidro 27, Lima - Perú.

INVERSIÓN INCLUYE:

- 1.- Material Didáctico.
- 2.- Fotocheck.
- 3.- Diploma y Graduación.
- 4.- Seguro contra accidentes.

MATERIAL DIDÁCTICO:

- (1) Estuche para 6 cuchillos LCB (no contiene cuchillos).
- (2) Chaquetas.
- (2) Pantalones.
- (1) Zuecos.
- (3) Pañuelos.
- (3) Mandiles (tabliers).
- (6) Gorros MC-LCB.
- (1) Caja de Gorros Descartables.
- (1) Caja de Mascarillas Descartables.
- (3) Secadores LCB.
- (1) Pioner y hojas para recetas LCB.

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS QUE DEBERÁ TRAER EL ALUMNO

- Cuchillos, incluir pelador.
- Manga(s) de pastelería.
- Set de boquillas.
- Balanza digital portátil.
- Scraper de plástico.
- Cuchara de poli carbonato.
- Espátula de goma.
- Brocha.
- Termómetro.
- Papel de cocción silpat ó de teflón.
- Batidora de mano.
- Mandolina Profesional.
- Colador de acero de aprox. 10cm. de diámetro.
- Juego de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara, cucharadita de té y de postre).
- Cepillo de uñas, etc.

GRUPO 2

Fecha de Examen: 21 de abril 2010
Inicio de Clases: 26 de abril 2010

GRUPO 3

Fecha de Examen: 04 de agosto 2010
Inicio de Clases: 09 de agosto 2010

Duración: 14 semanas de clase

Horas: 9 horas diarias

Frecuencia: De lunes a sábado

Horas: 07:30 a 10:30; de 10:50 a 13:50 y de 14:30 a 17:30 hrs.



Miembro extraordinario de WACS



Miembro afiliado a la Organización Mundial del Turismo



Certificación GMP

