



PARIS

LE CORDON BLEU PARIS INSTITUT D'ARTS CULINAIRES ET DE MANAGEMENT HÔTELIER



Excelencia en formación culinaria y administración hotelera

Con una red de más de 35 escuelas en 20 países, Le Cordon Bleu es el líder mundial de institutos de artes culinarias y administración hotelera. La misión del instituto Le Cordon Bleu es enseñar una amplia gama de programas de formación técnica y universitaria en la industria de la restauración, hotelería y turismo.

◆ PRINCIPALES SECCIONES

Grand Diplôme (9 meses), Diploma de Cocina y Diploma de Pastelería (6 à 9 meses)

Estos programas permiten a los estudiantes a descubrir y asimilar las técnicas culinarias clásicas de la cocina y de la pastelería. Cada programa se compone de 3 niveles: básico, intermedio y superior. El estudiante recibe un Certificado al finalizar cada nivel. Después de obtener cada Certificado, el estudiante obtiene el Diploma de Cocina o el Diploma de Pastelería. Los estudiantes que se inscriben a ambos programas simultáneamente o consecutivamente reciben el Grand Diplôme Le Cordon Bleu. También es posible seguir estos programas en Inmersión Profesional, que incluye aplicaciones prácticas y pasantías.

Diploma de Management de Artes Culinarias

Este programa de 3 meses completa los diplomas de artes culinarias que proporcionan a los estudiantes la capacitación operativa y las habilidades gerenciales necesarias para iniciar sus propios negocios.

Diploma de Panadería: El programa permite aprender las competencias necesarias para trabajar en una panadería tradicional o un laboratorio de producción.

El Diploma de Administración de Vinos (10 meses)

es un programa innovador para convertirse en un experto de los vinos. El programa incluye clases de oenología, administración, 4 viajes en viñedos franceses, 3 prácticas profesionales y varias participaciones a los eventos de vino más importantes de París.

Bachelors of Business: en Administración de Artes Culinarias & en Administración de Hotelería Internacional: La meta de ambos

programas es de preparar los estudiantes para trabajar como manager/gerente en los sectores de la gastronomía y la hotelería.

El programa dura 3 años, incluye 4 semestres académicos y dos semestres de prácticas profesionales. El último año del programa se imparte en colaboración con la universidad Paris-Dauphine. Los estudiantes reciben un doble diploma, Le Cordon Bleu y la Universidad Paris-Dauphine.

Hautes Études du Goût (HEG): en París y Reims, experimente una inmersión única y completa de dos semanas en la cultura del gusto, la gastronomía y la buena comida. Este programa agrupa una selección de temas relacionados con la gastronomía, como historia, antropología, ciencias y economía.

◆ PUNTOS FUERTES

- Le Cordon Bleu en cifras:

- Fundado en París en 1895, Le Cordon Bleu cuenta con más de 125 años de excelencia e innovación.
- Le Cordon Bleu cuenta con más de 30 institutos en el mundo.
- Le Cordon Bleu está ubicado en 20 países.
- Líder mundial de institutos de artes culinarias y gestión hotelera.
- 20,000 estudiantes de más de 100 nacionalidades son entrenados por la red del instituto cada año.

La red internacional

Le Cordon Bleu esta presente en la escena internacional gracias al desarrollo de programas de formación destacados con Bachelors, Maestrías y MBAs en hotelería y turismo.

◆ SITUACIÓN GEOGRÁFICA

París: París es la cuna de la gastronomía, y es esta referenciada por su cultura, lujo y turismo. La ciudad cuenta con más de 106 restaurantes con estrellas Michelin, una deslumbrante variedad de otras opciones de restaurantes, hoteles, cafés, boulangeries y pastelerías que constantemente dan un nuevo giro.



FICHA DE IDENTIDAD

- ◆ **Nombre exacto de la institución**
Le Cordon Bleu Paris - Institut d'arts culinaires et de management hôtelier
- ◆ **Estatuto**
Instituto privado de educación superior
- ◆ **Ciudad del centro principal de la institución**
París
- ◆ **Número de estudiantes**
1 000
- ◆ **Porcentaje o número de estudiantes extranjeros**
90%
- ◆ **Índole y categorías de los diplomas**
Reconocimiento RNCP (Ministerio de Trabajo francés) para los programas de Artes Culinarias en inmersión profesional. Le Cordon Bleu está acreditado en más de 10 países.
- ◆ **Curso de idioma francés**
Si - Para los programas en inmersión profesional, los estudiantes que no hablan francés tienen que tomar los cursos de francés (FLE), niveles A1 and A2, impartidos por empresas especializadas, socios del instituto.
- ◆ **Programas de estudios para estudiantes extranjeros**
Si
- ◆ **Programas de formación en inglés**
Si - Todas las clases son en francés y traducidas al inglés. Algunos programas son impartidos en inglés únicamente.
- ◆ **Dirección postal**
13-15 Quai André Citroën 75015 Paris, France

<https://www.cordonbleu.edu/paris>



Miembro del Campus France Forum