



**Maestros
de alta
cocina**



LE CORDON BLEU®
MADRID

Una alianza para la formación de alto nivel



De izquierda a derecha: André J. Cointreau (Presidente de Le Cordon Bleu) y Daniel Sada Castaño (Rector de la Universidad Francisco de Vitoria)

Le Cordon Bleu y la Universidad Francisco de Vitoria se complementan en la **búsqueda de la excelencia, el desarrollo personal y la formación de profesionales** capaces de transformar la sociedad. Estos valores, unidos a un gran equipo docente, unas modernas instalaciones y un plan de estudios en constante actualización, son garantía del aprendizaje del alumno.

La unión de ambas instituciones permite conjugar la experiencia internacional en el dominio de las técnicas culinarias de más de un siglo, con el rigor de una Universidad reconocida por su capacidad de potenciar al máximo el desarrollo de sus alumnos en un proyecto de formación integral.



La alianza ha traído a España la oferta formativa internacional de Le Cordon Bleu y ha permitido el desarrollo de un programa exclusivo de Cocina Española. Además, la llegada de la cocina al ámbito universitario ha impulsado la creación de un Grado en Gastronomía conjunto, así como proyectos de alta investigación y futuros programas de postgrado en diferentes áreas.

Le Cordon Bleu Internacional es el grupo educativo líder en gastronomía, restauración y hotelería en todo el mundo, con más de 35 escuelas.

La sede de Madrid, fundada en 2011, es una de las grandes apuestas europeas de la institución, junto a las históricas de París y Londres. Como uno de los referentes en enseñanza culinaria de alto nivel del país, ofrece una propuesta formativa orientada a las necesidades del sector y respaldada por una metodología con más de un siglo de éxitos.

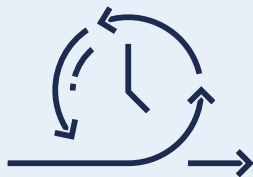
¿Por qué formarte con nosotros?

Más de 250 convenios de prácticas

con los mejores restaurantes, hoteles y *catering*



Flexibilidad de formato y fechas de inicio



Exigencia e intensidad de los programas que te permitirán avanzar en tu carrera con mayor rapidez y de manera más sólida

Materia prima de calidad y gran variedad de referencias



Formación personalizada con instalaciones proyectadas para el trabajo individual y un aprendizaje adaptado a cada alumno



Profesorado con experiencia profesional dilatada y marcada vocación docente



Experiencia universitaria que permite disfrutar de todas las ventajas y servicios del campus

Formación integral

centrada en el desarrollo profesional y personal de cada alumno



1 Equipo internacional de chefs

2 Metodología perfeccionada para facilitar el intercambio de estudiantes



3 Formación bilingüe apoyada por una unidad de traductores que hace posible la convivencia de alumnos de todo el mundo

¿Sabes que puedes convalidar tu experiencia o formación?

La Escuela ofrece un plan de convalidaciones que te permite acceder al nivel intermedio de nuestros Diplomas en caso de que cuentes con experiencia demostrable o hayas cursado estudios en cocina. Si reúnes estas condiciones, podrás presentarte a una prueba técnica y realizar la entrevista personal para iniciar el proceso de admisión y potenciar todo el conocimiento que ya tienes.

Las clases de demostración

Seguir las explicaciones del chef paso a paso es esencial para entender los **procesos culinarios**. Por ello, la elaboración de una receta es el medio ideal para mostrar la **ejecución de las técnicas** y facilitar la comprensión de los conceptos.

La degustación refuerza lo aprendido y ayuda a educar el paladar, además de contribuir al desarrollo de habilidades de presentación y emplatado. El equipo de asistentes, las pantallas distribuidas por la sala y el espejo inclinado instalado en el techo completan un **escenario diseñado para garantizar el aprendizaje**.

Algunas de estas clases de demostración se centran en el ámbito teórico, profundizando en disciplinas que permitirán ampliar contenidos y ofrecer una formación con un valor añadido para el profesional.



Clase de demostración

Las sesiones prácticas

El alumno practica las técnicas aprendidas elaborando individualmente las recetas bajo la supervisión directa del chef. Las aulas prácticas tienen una capacidad máxima de dieciséis estudiantes y están dotadas con sistemas y **equipos de nivel profesional avanzado**. Cada trabajo es evaluado al finalizar la clase, con la valoración de aspectos como el desarrollo de las técnicas, la organización y limpieza del puesto, el gusto y la presentación.

Asignaturas comunes

Todos los certificados cuentan con varias asignaturas comunes que ayudan al alumno a profundizar en otros ámbitos centrados en su especialidad, más allá de las habilidades prácticas. De esta manera, todos los estudiantes de Le Cordon Bleu Madrid cursan asignaturas en torno a la seguridad alimentaria, la gestión de restaurantes, la historia de la cocina o la pastelería, o la enología.



Detalle de alumnas en práctica

Las tutorías

El sistema de tutorías tiene como objetivo **acompañar al alumno en su evolución académica**, detectando sus puntos fuertes y débiles, y mostrando las áreas de atención y mejora. El alumno tiene libre acceso a sus profesores y al personal de Servicios al Estudiante de la Escuela para cualquier duda o consulta que desee hacer.

El equipo de Chefs

El equipo docente está formado por profesionales con **una marcada vocación docente** y más de 10 años de experiencia en algunos de los restaurantes más importantes del mundo. La selección de nuestros profesores se lleva a cabo tras un análisis completo de su trayectoria profesional, que se acompaña con una serie de pruebas prácticas. A continuación, pasan por un proceso de formación interno hasta que alcanzan el nivel establecido para la docencia profesional dentro de la red de escuelas de Le Cordon Bleu.

Grand Diplôme®



El **Grand Diplôme®** es uno de los programas clásicos de Le Cordon Bleu y está presente en gran parte de las escuelas de todo el mundo. Su estructura, **compuesta por los diplomas de Cocina y Pastelería**, permite dominar ambas disciplinas.

Una formación exigente que, a través de la enseñanza práctica de las técnicas de ambas disciplinas, favorece el desarrollo de las habilidades del profesional, potenciando su creatividad.





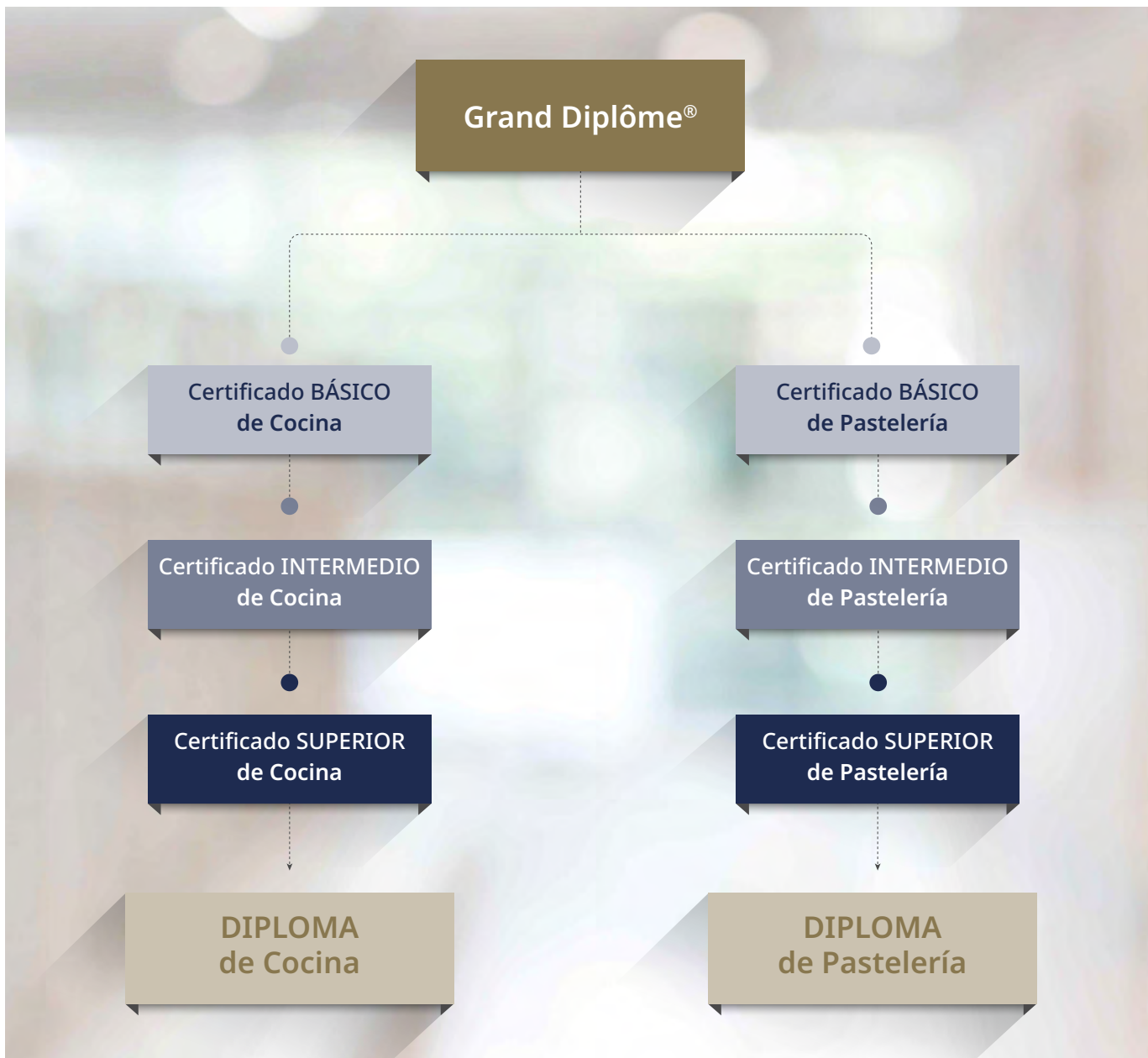
Cristina Loring
Propietaria
y chef
Tencook Catering

Tras trabajar en la empresa familiar, me di cuenta de que el *catering* era un negocio apasionante, pero necesitaba fortalecer mis bases en cocina. Decidí apostar por Le Cordon Bleu Madrid para aprender a cocinar de verdad. Por ello, hoy puedo hablar de TenCook. Volcamos toda nuestra profesionalidad y saber hacer en superar las expectativas de nuestros clientes, cuidando todos los detalles, adaptándonos a todo tipo de circunstancias, implicándonos al máximo y demostrando nuestra pasión e ilusión, puesta al servicio de cada proyecto.



Marina Rivas
Cocinera, pastelera
y escritora

Escogí formarme en Le Cordon Bleu Madrid por ser una institución ampliamente reconocida en el sector gastronómico y con una tradición centenaria. Mi paso por la Escuela me preparó para el ritmo trepidante de la cocina y de la pastelería del mundo real, me curtió como persona y me enseñó lo fundamental que es una buena organización. Esta organización ha sido mi gran aliada durante mi aventura empresarial, que me ha servido de apoyo cuando decidí crear mi propio atelier de pastelería francesa.



Diploma de Cocina

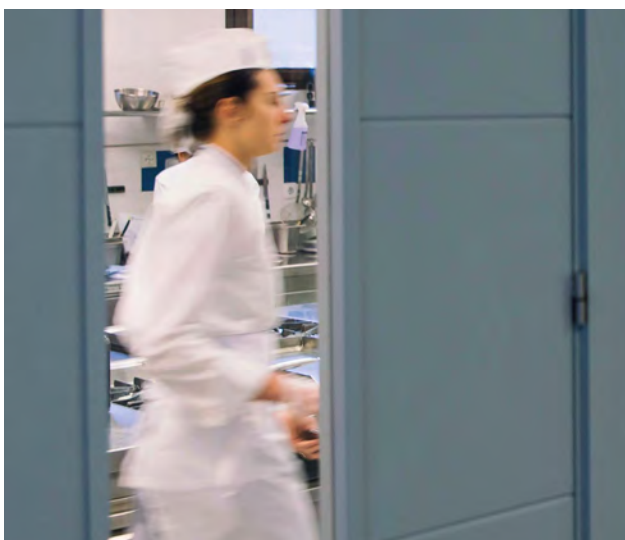
A través del diploma de Cocina, los alumnos adquieren las **bases fundamentales para entender el porqué de todos los procesos culinarios y la importancia de cada técnica.** A través de esas bases podrán avanzar de manera segura hacia una cocina más compleja, desarrollando su potencial creativo y mostrando su propia visión de la gastronomía.

Un recorrido culinario que permitirá a los alumnos dominar las técnicas clásicas y las más novedosas, así como conocer diferentes estilos de cocina, los mejores productos y la manera más adecuada de tratarlos para obtener su mayor potencial.



DIPLOMA DE COCINA Certificado BÁSICO

- > Funcionamiento de las cocinas y equipos
- > Manejo y mantenimiento de cuchillos
- > Verduras y hortalizas: preelaboración y cocciones
- > Cortes de base de verduras y sus aplicaciones
- > Salsas madres y emulsiones
- > Fondos, caldos y jugos de base
- > Sopas, cremas y potajes básicos
- > Los huevos: aplicaciones y técnicas de cocción
- > Masas de base
- > Pescados planos y redondos: preelaboración, cortes y técnicas de cocción
- > Mariscos: técnicas de cocción
- > Carnicería elemental: preelaboración, cortes y técnicas de cocción
- > Introducción a las aves: preelaboración, cortes y técnicas de cocción
- > Introducción a la casquería: cocciones



Diploma de Cocina



José Luis Cabañero
Socio fundador
Eatable Adventures
Incubadora gastronómica

Eatable Adventures nace en 2015 con el objetivo de colaborar en el desarrollo profesional del mercado gastronómico español a través de la detección de talento e innovación, y la puesta en marcha de procesos que lo canalicen hacia el mercado y la industria. Formarme en la Escuela me ha permitido tener un conocimiento sólido del sector e interiorizar las bases de la excelencia culinaria.



Lourdes Poveda
Propietaria y chef ejecutiva
del restaurante
Las Carboneras de Lu

Una de las mejores decisiones que he tomado fue inscribirme en el Diploma de Cocina. Llevo muchos años haciendo cursos, pero me faltaba la técnica, el "know how". Estos años me han cambiado la vida por completo, el giro ha sido radical. He aprendido mucho sobre la cocina, he hecho amigos de los buenos y, lo más importante de todo, he descubierto en la cocina mi vocación profesional.

DIPLOMA DE COCINA Certificado INTERMEDIO

- > Aplicaciones de las masas de base
- > Profundización en las elaboraciones con aves
- > Foie-gras: técnicas básicas, aplicaciones y cocción
- > Profundización en las elaboraciones con pescados
- > Taller de *amuse-bouche*: montaje de bufet y trabajo en cadena fría
- > Crustáceos: preelaboración, cortes y técnicas de cocción
- > Profundización en las elaboraciones con carnes: deshuesado y despiece
- > Fundamentos de las pastas frescas
- > Platos emblemáticos regionales de la gastronomía francesa
- > Postres emblemáticos de la cocina francesa
- > Iniciación a la cocina vegetariana

DIPLOMA DE COCINA Certificado SUPERIOR

- > Utilización de una amplia variedad de productos: carnes, aves...
- > Técnicas de cocción avanzadas
- > Estudio y selección de productos *gourmet*
- > Cocina moderna y técnicas actuales
- > Cocina de mercado
- > Técnicas de decoración y emplatado
- > Cocina molecular
- > Cocina al vacío
- > Uso de gelificantes
- > Tartas modernas saladas
- > Helados salados
- > Iniciación a la cocina vegana
- > Reinterpretación moderna de un plato clásico
- > Taller de *traiteur*



Diploma de Pastelería

A través del programa de Pastelería, los alumnos inician su formación con el aprendizaje de las técnicas más tradicionales para, paso a paso, ir adquiriendo los conocimientos que les permitan asimilar conceptos más complejos.

El estudio del origen y la **historia de los productos**, el descubrimiento de sus propiedades y sus **procesos de elaboración**, en función de las diferentes combinaciones, permitirá a los alumnos acercarse al arte de la **alta repostería** en el que la creatividad y el diseño cuentan con un papel más importante; así como aprender y entender los métodos de trabajo y analizar el entorno.



DIPLOMA DE PASTERÍA Certificado BÁSICO

- > Funcionamiento de las cocinas y equipos
- > Cremas básicas y sus derivados
- > Las diferentes clases de merengues
- > Galletas y *petit fours*
- > Masas de base y sus aplicaciones técnicas
- > Bizcochos
- > La manga pastelera: manejo, usos y aplicación en trabajos de decoración
- > Introducción a la repostería clásica francesa

Diploma de Pastelería



Laura Suárez
Propietaria y
chef pastelera del
restaurante Haydée

Elegí Le Cordon Bleu Madrid por la fuerte carga de formación clásica que ofrece (si no se conoce la base en profundidad es imposible crecer luego creativamente) y por la altísima calidad de la enseñanza que se le reconoce en el sector.

Además, su formación amplia y transversal me ayudó en mi trabajo actual en Haydée, donde soy jefa de pastelería y además llevo la gestión del restaurante.



Mirtha Rejala
Diploma de Pastelería
Fundadora y gerente de
Dalau Cakes

En Le Cordon Bleu Madrid se respira profesionalidad y disciplina. La pasión que transmiten cada uno de los chefs con los que he tenido oportunidad de dar clase fue algo que me cautivo. Aprendí y entendí la pastelería, y me ayudó a creen mí y creer que mi pasión podría convertirse en un negocio: mi pequeño proyecto Dalau Cakes, en el que elaboro tartas por encargo y comparto conocimientos con todos aquellos que quieren aprender conmigo.



DIPLOMA DE PASTELERÍA Certificado INTERMEDIO

- > Postres de restaurante
- > Tartas de *boutique*
- > Bollería variada
- > Técnicas y glaseados variados
- > Introducción a los bombones moldeados
- > Técnicas de decoración de pasteles
- > *Macarons* y todos sus secretos
- > Confitería
- > El atemperado del chocolate y sus diferentes aplicaciones

DIPLOMA DE PASTELERÍA Certificado SUPERIOR

- > Postres emplatados de grandes restaurantes
- > Tartas modernas
- > *Mignardises* y *petit fours*
- > Elaboración de piezas artísticas: chocolate y azúcar
- > Técnicas avanzadas de chocolate
- > Profundización en técnicas de bombonería
- > Terminología culinaria
- > Taller de bollería
- > Pastelería sin gluten y vegana
- > Pastelería molecular
- > Desarrollo de habilidades creativas

Diploma de Cocina Española

Este programa representa la evolución gastronómica de una de las grandes cocinas del mundo. A través de un **recorrido por el producto y la técnica**, el alumno generará una amplia biblioteca gastronómica de producto y desarrollará sus habilidades como cocinero. Desde tradiciones culturales tan arraigadas como la tapa, hasta platos inspirados en los menús de los templos gastronómicos del país.

Se imparte de forma exclusiva en Le Cordon Bleu Madrid y puede ser cursado tanto en español como en inglés.



DIPLOMA DE COCINA ESPAÑOLA Certificado BÁSICO

- > Bases líquidas y sólidas de la cocina española: fondos, caldos, sofritos, ...
- > Salsas básicas: nacionales e internacionales
- > El huevo y la patata
- > Conocimiento de la familia de las legumbres y sus elaboraciones derivadas
- > Micología
- > Tratamiento esencial de ingredientes vegetales
- > Introducción a las masas
- > Pescados: preelaboraciones, cortes y cocciones
- > Conocimientos esenciales del mundo del marisco
- > Elaboración tradicional de asados, estofados y escabeches
- > Elaboración de tapas clásicas
- > El cerdo ibérico: características y aplicaciones
- > Introducción a las aves: preelaboración, cortes y técnicas de cocción
- > Conocimiento de la cultura, técnica y secretos de los arroces españoles



Diploma de Cocina Española



María Novo
Jefe de partida
Hotel Sir Víctor

Elegí Le Cordon Bleu por su prestigio. Aunque en algunos momentos fue difícil, mereció la pena, ya que aprendí más de lo que podía imaginar. Gracias a ello y a mi esfuerzo se me abrieron las puertas de numerosos establecimientos de referencia en el país y tuve la oportunidad de colaborar con grandes chefs en numerosos eventos.



Dailos Perdomo
Propietario y
chef ejecutivo del
restaurante Liken

Mi paso por la Escuela ha hecho que mejore profesionalmente, completándome como cocinero. Me ha enseñado la base de la cocina, desde cómo tratar el producto hasta la importancia en el momento de presentar el plato. Enseñanzas que aplico cada día en Liken, un local de estilo moderno donde prima el producto local de las Islas Canarias.

DIPLOMA DE COCINA ESPAÑOLA Certificado INTERMEDIO

- > Recorrido gastronómico por las distintas regiones de España
- > Platos emblemáticos regionales de la gastronomía española
- > Elaboraciones de mar y montaña
- > Elaboración de rellenos
- > Introducción a la caza
- > Perfeccionamiento de los puntos de cocción de los alimentos
- > Técnicas avanzadas de corte y presentación
- > Tapas clásicas y actuales: elaboración y presentación
- > Profundización en las elaboraciones de aves, carnes y pescados
- > Introducción al desarrollo de armonías en la creación de platos

DIPLOMA DE COCINA ESPAÑOLA Certificado SUPERIOR

- > Nuevas técnicas y materiales de vanguardia, cocciones a baja temperatura, esferificaciones y texturas
- > Técnicas avanzadas aplicadas a la cocina de caza
- > Reinterpretación y deconstrucción de platos tradicionales
- > Elaboración de recetas con productos de gran calidad e ingredientes poco comunes
- > Introducción a la pasta
- > Iniciación a la cocina de temporada y sostenible
- > Desarrollo de la creatividad personal
- > Fundamentos de la cocina vegetal moderna
- > Tapas de última generación
- > Cocina al vacío
- > Fundamentos de la cocina molecular
- > Técnicas de decoración y emplatado



Diploma en Culinary Management

A través del **Diploma en Culinary Management** los profesionales del sector podrán formarse en el ámbito de la gestión para emprender o relanzar un proyecto gastronómico. Así **rentabilizarán su formación en cocina** y adquirirán las herramientas necesarias para **dirigir hacia el éxito su carrera**.



¿Por qué desarrollar el potencial de tu negocio con Le Cordon Bleu Madrid?

- Metodología activa de aprendizaje centrada en el profesional
- Soporte de un equipo docente experimentado
- Visión de una institución educativa de referencia en el sector, con más de un siglo de historia

Metodología:

La metodología de **aprendizaje basado en proyectos** permite al alumno vivir paso a paso el **proceso constructivo de su negocio**, a la vez que asimila los conocimientos y adquiere los recursos necesarios.

Sesión a sesión, el alumno hará evolucionar su idea de proyecto de manera transversal, formándose en áreas como la gestión de una cocina profesional, el desarrollo del concepto gastronómico, el control de costes o la seguridad alimentaria, entre otras.

Estructura del curso

Este diploma pone el foco en la **gestión**, el negocio y los procesos empresariales, combinando **formación culinaria de nivel avanzado**.

El equipo docente del Diploma en Culinary Management está formado por profesionales de referencia en el sector. Todos ellos cuentan con una sólida experiencia y un desarrollo activo de sus carreras, lo que permitirá a los alumnos conocer las últimas tendencias de cada sector para generar proyectos coherentes con lo que el mercado necesita.

Las principales áreas de conocimiento en las que los profesionales desarrollarán sus habilidades son las que figuran en el siguiente cuadro.

Innovación culinaria, creatividad y cocina experimental

Desarrollo de conceptos gastronómicos y propuestas culinarias

Gestión de una cocina profesional: espacios, sistemas y equipos

Control de costes y gestión de inventarios

Emprendimiento: nacimiento de una start-up y consolidación del negocio

Nuevas estrategias de las Ciencias de la Alimentación: nutrición inteligente y sostenibilidad

Conocimiento y gestión del vino en el negocio gastronómico

Seguridad alimentaria: una nueva perspectiva

Marketing aplicado a la Gastronomía

Grado universitario en Gastronomía



El Grado en Gastronomía de la Universidad Francisco de Vitoria nace como un proyecto de formación integral, que persigue el desarrollo de las competencias directivas y de liderazgo de los futuros profesionales de la gastronomía, la restauración y la hotelería. Su enfoque, guiado por la visión y la experiencia de Le Cordon Bleu en el campo de la alta cocina y la hotelería, promueve la **proyección internacional** del alumno, en el entorno de un sector que demanda cada vez más la formación de alto nivel en sus equipos.

El programa de estudios, diseñado en torno a las áreas de empresa, gastronomía, hotelería, humanidades y ciencias, ofrece una **formación multidisciplinar** que contempla docencia y aprendizaje en tres idiomas: español, inglés y francés. Gracias al soporte de la red internacional de escuelas de Le Cordon Bleu, el Grado en Gastronomía ofrece la posibilidad de cursar parte de sus asignaturas en universidades de otros continentes, tales como la University of South Australia y las Universidades Anáhuac de México.

La estructura de este grado universitario oficial propone al alumno dos años de formación común, que culminan con una **especialización** en dos posibles menciones: "Alta Cocina" y "Hoteles y Restaurantes". Aquellos estudiantes que cursan "Alta Cocina" tienen la posibilidad de convalidar esta formación y obtener, además del título universitario, el reconocido Grand Diplôme® en tan solo tres meses más.



Empleabilidad y sector



España ocupa un lugar destacado en el ámbito de la gastronomía mundial. Según un reciente informe de KPMG, todos los sectores relacionados con esta actividad representan el 33% del PIB de nuestro país y dan empleo a 3,73 millones de trabajadores. Le Cordon Bleu Madrid recibe una media de 20 ofertas de empleo al mes, lo que muestra la buena salud del sector en el ámbito de la restauración y la hostelería.



Clara Puig de la Bellacasa
Diploma de Cocina
Restaurante Tula
*Michelin

Mi paso por Le Cordon Bleu Madrid supuso un cambio radical en mi vida. Terminé de estudiar Derecho y dos semanas después estaba metida en una cocina. El prestigio que respalda a la Escuela me ayudó a decidirme por Le Cordon Bleu Madrid y volvería a hacerlo sin lugar a dudas.

Prácticas y bolsa de empleo

Los titulados de Le Cordon Bleu son valorados en todo el mundo, no solo por su dominio de las técnicas, sino por las aptitudes y competencias que desarrollan durante su formación. Le Cordon Bleu Madrid dispone de más de **250 convenios de colaboración** con algunos de los mejores restaurantes, hoteles y *catering* del país, así como de prácticas internacionales.

A continuación, puedes consultar algunos de los más reconocidos, pero debes saber que en España existe un gran número de pequeños restaurantes con un alto nivel de exigencia, ideales para crecer y seguir desarrollando conocimientos:

- El Celler de Can Roca ***
- Aponiente ***
- Martín Berasategui ***
- DStage **
- Ricard Camarena **
- Azurmendi ***

...

Le Cordon Bleu cuenta además con una **bolsa de empleo** que, superado el programa de prácticas, permite acceder variadas ofertas tanto en España como fuera de nuestras fronteras.



Comprometidos con la gastronomía

España ha logrado situarse como uno de los países de mayor referencia en el ámbito gastronómico. Un crecimiento que se ha producido gracias a decenas de cocineros que a través de su buen hacer y su labor de investigación en torno a la cocina han permitido que esta crezca situándose a la vanguardia mundial. **Le Cordon Bleu Madrid**, como **parte activa de la realidad gastronómica del país**, comparte el éxito y conocimiento de muchos de estos maestros en ocasiones como los actos de graduación de alumnos, las masterclasses y otros eventos, que a su vez, sirven de inspiración para nuestra comunidad de estudiantes.



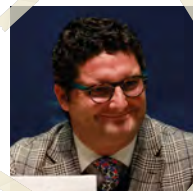
Javier Olleros
Culler de Pau



Jesús Sánchez
Cenador de Amós



Joan Roca
Celler de Can Roca



Juan Antonio Medina
A'Barra



María Marte
Premio Nacional 2014



Mario Sandoval
Coque



Martín Berasategui
12 *Michelin



Nacho Manzano
Casa Marcial



Paco Torreblanca
Maestro Pastelero



Quique Dacosta
Quique Dacosta



Ramón Freixa
Ramon Freixa



Toño Pérez
Atrio

Madrid, el corazón de España

Considerada como una de las capitales gastronómicas, Madrid invita a vivir una gran variedad de experiencias culinarias. El gusto por el buen comer es cultural. Reservar mesa en un restaurante con estrella Michelin, hacer la compra en alguno de los mercados gastronómicos de la capital o irse de "tapas" con los amigos... Madrid tiene alrededor de 3.100 restaurantes con propuestas para todos los paladares y bolsillos.

Su ubicación privilegiada permite, además, viajar y conocer los rincones más increíbles del país a través de sus numerosas redes de transporte.



Vivir en Madrid

Los estudiantes deben escoger una opción que les facilite acceso a una cocina bien equipada, donde tengan la posibilidad de practicar lo aprendido en la Escuela y desarrollar su potencial al máximo.

Los futuros alumnos de Le Cordon Bleu Madrid cuentan con el equipo de la Escuela para solucionar todas sus dudas sobre la vida en Madrid: las opciones de residencia, los costes, los traslados, el proceso de admisión, las visas de estudiante, etc.

ALOJAMIENTO Y GASTOS



~800€/mes

Alquiler de piso: 700-1000€

Piso compartido: 200-600€

Teléfono móvil:

50€/mes (gasto)

30€/mes (contrato)

Seguro médico: 40€/mes

ALIMENTACIÓN Y OCIO



~300€/mes

Compra mensual:

50€/semana

Café/té: 1.10-1.25€

Refresco: 1.50€

Desayuno: 2-2.50€

Menú del día: 8-10€

TRANSPORTE PÚBLICO



~50€/mes

Abono mensual

(metro y autobús): 50€

Bono 10 viajes: 12,20€

Bicicleta pública:

25€/año

Proceso de admisión*

Envío de solicitud de admisión y documentación



*Matrícula en el Grado en Gastronomía

El proceso de admisión para los programas de grado y postgrado se lleva a cabo en la Universidad Francisco de Vitoria.

Matrícula en el Diploma en Culinary Management

- Requisitos de admisión para alumni Le Cordon Bleu Madrid: estar en disposición de alguno de los diplomas impartidos por Le Cordon Bleu (Cocina, Pastelería o Cocina Española).
- Requisitos de admisión para candidatos externos: deberán tener estudios acreditados similares a los que se imparten en Le Cordon Bleu y, además, superar una prueba de admisión.



Alumnos internacionales

Aquellos estudiantes no residentes de la Unión Europea deben solicitar una **visa de estudiante** a la Embajada o Consulado español en su país de origen, presentando el "Certificado de Matrícula", una vez pagada la totalidad del programa. Se recomienda iniciar estos trámites como mínimo 3 meses antes de comenzar el curso, para evitar problemas con los plazos de concesión de la visa.



LE CORDON BLEU[®]
MADRID





LE CORDON BLEU®

MADRID

CAMPUS UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

Ctra. Pozuelo - Majadahonda, Km. 1,800 • 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

+34 91 715 10 46 • madrid@cordobleu.edu