

Programas de
Educación Continua

Curso
Christmas Pastry
Le Cordon Bleu
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



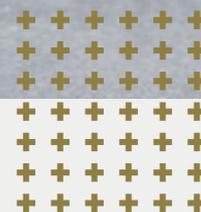
¡Que tu mejor regalo de navidad sea reunir y deleitar a toda la familia!

Este curso está diseñado para que el participante aprenda a elaborar postres y galletas dedicadas a esta festividad.



Dirigido a —

- + Personas que busquen ampliar sus conocimientos culinarios.
- + Pasteleros amateurs que deseen incursionar en la pastelería internacional.
- + Personas que cuenten con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar su oferta culinaria en su negocio.



Certificación —

Constancia de participación emitida por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**.



Chef Docente
Martín Tufró —

Datos Generales —



Inicio

6 de diciembre



Duración

3 sesiones



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá us consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/360~~

+ Promoción (50% dscto.): **S/180***

(*) Promoción con cupos limitados.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.







Nuestra propuesta —

SESIÓN 1	+ Cake de frutas navideño
SESIÓN 2	+ Tronco navideño de selva negra + Cupcake navideño
SESIÓN 3	+ Lebkuchen + Árbol de hojaldre saborizado

