

Programas de
Educación Continua

Curso
**Dulces
y Catering**
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Queremos compartir contigo nuestros conocimientos en pastelería para catering.

Este curso está diseñado para ofrecerte todas las herramientas y tips necesarios para poder elaborar una vasta selección de bocaditos, tartaletas, bombones, chocolates y pasteles para deleitar el paladar entre dulces y salados y así brindar un servicio completo de catering que incluye el armado y decoración de mesa para diferentes tipos de eventos.



Dirigido a —

- + Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en técnicas básicas de pastelería para catering.
- + Personas interesadas en mejorar sus técnicas para implementarlas en sus emprendimientos o negocios.
- + Personas que buscan iniciar un negocio propio de eventos y catering.
- + Emprendedores.



Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales —



Inicio

6 de setiembre



Duración

8 sesiones



Horario

Martes y jueves
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 tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: S/800-
+ Promoción (30% dscto): **S/560***

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.







Nuestra propuesta —

Sesión 1	Sesión 2
Dulces decorados y bañados en fondant <ul style="list-style-type: none">• Manjar de nuez/pecana• Manjar de coco• Maná• Decoraciones en masa de flores	Acaramelados <ul style="list-style-type: none">• Maná con pecanas• Maná con nuez• Maná con damasco• Yemecillas
Sesión 3	Sesión 4
Macarrones <ul style="list-style-type: none">• Sabores: Compota de frambuesa, Curd de limón, Muselina de mandarina, Ganache de chocolate, Cremoso de coco.• Montaje de mesa para los macarrones: Topiarios – Conos – Bandeja.	Tartaletas y Pirotones <ul style="list-style-type: none">• Tartaletas de frutas• Tartaletas de chocolate y caramelo• Pirotones de chocolate• Pirotones de lúcumá
Sesión 5	Sesión 6
Bocaditos variados <ul style="list-style-type: none">• Uvas con manjar• Albaricocada• Encanelado• Quindim	Pequeños Bocados <ul style="list-style-type: none">• Opera• Bola de oro
Sesión 7	Sesión 8
Bombones de Chocolate <ul style="list-style-type: none">• Bombón de maracuyá• Bombón de caramelo salado• Bombón de camu camu	Chocolates <ul style="list-style-type: none">• Trufas bitter• Trufas de nueces• Mendigos• Almendras caramelizadas

