

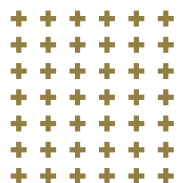
Taller Panadería III

Modalidad: **Presencial**





En Le Cordon Bleu Perú ofrecemos este programa de panadería para que desarrolles tus habilidades y talento en la elaboración de diferentes masas de pan.



Objetivo

Enseñar y ampliar los conocimientos de las técnicas básicas de panadería, permitiendo al participante desarrollar habilidades y destrezas, logrando ejecutar correctamente diferentes recetas de la panadería.

Dirigido a

- + Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en técnicas básicas de la panadería.
- + Personas aficionadas a la pastelería con nociones básicas en panadería.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Kit y Materiales

- + (1) Mandil con pechero blanco
- + (1) Secador
- + (1) Cristina
- + (1) Redecillas







Datos Generales



Inicio

12 de junio



Horario

Lunes - Miércoles
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

El taller se divide en 4 sesiones demostrativas, en las cuales, el participante observará la elaboración de las recetas de forma detallada por parte del chef y 4 sesiones prácticas en donde él mismo realizará las preparaciones bajo la supervisión de este.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/5.000~~
+ Promoción (50% dscto): **S/.2.500***

(*) Promoción con cupos limitados

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscriptos 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. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.





Recetas

+ Tanta Wawa

+ Pan de maíz

+ Pan multigrano

+ Trenza de canela

+ Encimado

+ Croissant

+ Pan de queso

+ Focaccia

