

Diploma

RECETAS

PERUANAS



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programas de Educación Continua

Nuestra gastronomía es símbolo de orgullo. Sus sabores y variedad en insumos son variables destacadas a nivel mundial. Existe una gran oferta culinaria peruana que ha trascendido desde nuestros antepasados, las cualidades de cada plato de todos los rincones del Perú siguen deleitando a extranjeros, así como las nuevas e innovadoras propuestas de jóvenes cocineros.

Le Cordon Bleu Perú ofrece a través de sus talleres prácticos en Cocina Peruana, una deliciosa experiencia culinaria que le permite al participante conocer al Perú a través de su cocina Tradicional, Regional y Moderna.



Objetivo

Enseñar técnicas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de la cocina peruana.



Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



Kit y Materiales

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



Certificación —

Diploma emitido por el **Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales



Duración

3 módulos

8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

Cada módulo consta de 4 sesiones demostrativas (las primeras de cada semana), durante las cuales los participantes podrán observar al chef elaborando las recetas. Además, hay 4 sesiones prácticas (las segundas de cada semana) donde los mismos participantes llevarán a cabo las preparaciones con la supervisión directa del chef.



Inversión

Diploma (3 módulos)

+ Precio regular: ~~S/6,600~~

+ Promoción (10% dscto.): **S/6,000***

(*) 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 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.



Recetas



Módulo

Cocina Tradicional —

- + Chicharrón de cerdo / sarza criolla
- + Arroz con pollo / huancaína
- + Sopa a la minuta
- + Carapulca chinchana
- + Cebiche de pescado
- + Lomo saltado
- + Sangrecita criolla
- + Cau cau



Módulo

Cocina Regional —

- + Cauche de queso
- + Adobo y pan de 3 puntas
- + Tamalito verde con sarza criolla
- + Arroz con pato a la chiclayana
- + Anticuchos de corazón de res
- + Ají de pallares con mariscos
- + Inchicapi
- + Patarashca



Módulo

Cocina Moderna —

- + Roll crocante de camote con langostinos y salsa ocopa
- + Enrollado de cerdo adobado con tian andino y salsa de maní
- + Tiradito pachamanquero
- + Seco de cabrito con quinoto al ají amarillo y loche
- + Cebiche Nikkei de bonito
- + Ñoquis al huacatay con mariscos a la crema de rocoto
- + Tabouleh de quinua con coulis de aguaymanto
- + Magret de pato en salsa de hongos Porcón

