

A top-down view of a dark blue ceramic plate filled with small, pill-shaped gnocchetti pasta. The pasta is coated in a light yellow sauce and garnished with fresh green arugula leaves and small, reddish-brown pieces of cooked bacon. The plate is set on a light-colored wooden surface. In the upper right corner, there is a small white bowl containing sliced strawberries. The text 'Diploma COCINAS DEL MUNDO' is overlaid on the right side of the image in white and gold.

Diploma COCINAS DEL MUNDO

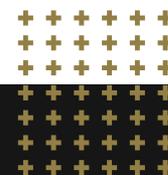
Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Existen una gran variedad de corrientes gastronómicas en el mundo, muchas de ellas ya han logrado su posicionamiento.

Le Cordon Bleu Perú ofrece al participante conocer los secretos detrás de las cocinas más importantes del mundo.



Objetivo

Conocer y aplicar técnicas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de las cocinas más emblemáticas del mundo.



Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas básicas de cocina francesa.



Kit y Materiales

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



Certificación —

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



Datos Generales



Inicio

26 de febrero



Horario

Lunes y miércoles
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

4 módulos
8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

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



Inversión

Diploma

+ Precio regular: ~~S/8,889~~
+ Promoción (10% dscto.): **S/8,000***

(*) 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 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 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 Francesa —

- + Veloute Dubarry
- + Chuleta de cerdo charcutiere
- + Souffle de queso con hojas verdes
- + Paupiette de cerdo braseado
- + Hojaldre a la reina
- + Magret de pato en salsa de pimienta
- + Damero de pescado en salsa vincent
- + Filete de pescado en costra de pan con mantequilla de alcaparras



Módulo

Cocina Italiana —

- + Vitello tonnato
- + Pasta fresca, salsa putanesca, pesto genovés
- + Carpaccio de lomo
- + Gnocchi de papa con crema, tocino y hongos
- + Berenjenas a la pamesana
- + Panzotti relleno en salsa de nueces
- + Risotto milanés con espárragos
- + Saltim bocca a la romana con polenta



Módulo

Cocina Mediterránea —

Cocina Española

- + Tortilla española
- + Paella mixta

Cocina Griega

- + Souvlaki de pollo con salsa tzaziki
- + Moussaka de cordero

Cocina Magreb

- + Veloute de fez
- + Cous cous de carne al estilo marroquí

Cocina Oriental

- + Hummus con chips de pan pita
- + Hreime, pescado en salsa picante



Módulo

Cocina Asiática —

- + Satay de langostinos
- + Kai Yaht Sai (Omelette Thai con cerdo y vegetales)
- + Ma Ho (Cerdo con piña Thai)
- + Kaeng Karee Gai (Pollo al curry amarillo)
- + Tom Kha Gai (Sopa Thai de pollo y hongos)
- + Panaeng Mu (Cerdo con curry rojo)
- + Nam Tok (Ensalada Thai de res)
- + Ghai Pad Mamuang Himmaphang (Pollo con cashews)

