

Programas de  
Educación Continua

Curso

**International  
Christmas Cuisine**  
**Le Cordon Bleu**  
Modalidad Online



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



## **Siempre queremos sorprender en nuestra cena navideña. Qué mejor forma de hacerlo que preparando deliciosos menús navideños.**

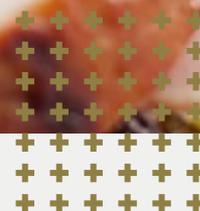
---

Este curso busca dar herramientas al cocinero amateur para que se aventure a realizar preparaciones navideñas de la culinaria internacional. Las sesiones propiciarán un intercambio de trucos culinarios y experiencias.



## Dirigido a —

- + Personas que busquen ampliar sus conocimientos culinarios.
- + Cocineros amateurs que deseen conocer recetas navideñas de la cocina internacional.
- + Personas que cuenten con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar su oferta culinaria en su negocio.



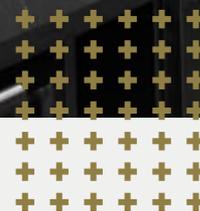
## Certificación —

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



**Chef Docente**

**Torsten Enders —**



### **Duración**

3 sesiones



### **Horario**

Lunes, miércoles y viernes  
de 7:00 p.m. a 9:00 p.m.

### **Las clases serán de dos horas:**

- + Introducción del plato: 5´
- + Elaboración del plato: 90´
- + Preguntas y respuestas: 25´



### **Modalidad**

Online\*: Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.



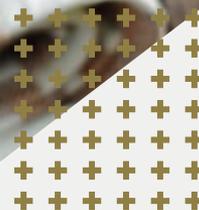
### **Inversión**

- + Precio regular: ~~S/300~~
- + Promoción (50% dscto.): **S/150**

Promociones con cupos limitados.

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





## Nuestra Propuesta —

<b>Sesión 1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Enrollado de pavo navideño</li><li>+ Terrina de salmón ahumado</li><li>+ Rosti de papa</li><li>+ Compota de manzana especiada</li></ul>
<b>Sesión 2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Carree de cerdo relleno, salsa calvados</li><li>+ Pastel de papas dauphinoise gratinado con queso gruyere</li><li>+ Coles de bruselas con chips de tocino</li><li>+ Ensalada Waldorf con praline de pecana</li></ul>
<b>Sesión 3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Pato navideño asado con manzana y naranja, y servido con su jugo</li><li>+ Col roja braseada con manzanas</li><li>+ Albóndigas de papa</li><li>+ Manzanas rellenas asadas al horn</li></ul>

