

Programas de  
Educación Continua

Curso

# Christmas Bakery Le Cordon Bleu

Modalidad Online



INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ



## Que tu mejor regalo de navidad sea reunir a toda la familia en la mesa

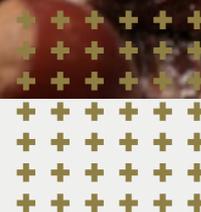
---

Este curso está diseñado para que el participante aprenda a elaborar panes y masas dedicadas a esta festividad.



## Dirigido a —

- + Personas que busquen ampliar sus conocimientos culinarios.
- + Pasteleros amateurs que deseen incursionar en la pastelería 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**  
**Martín Tufró** —



### **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: 5´
- + Elaboración de las recetas: 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**

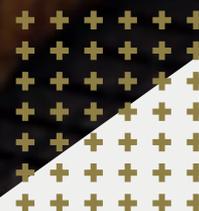
- + Precio regular: ~~S/300~~
- + Promoción (50% dscto.): **S/150**

Promoción 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 —

SESIÓN 1	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Panetón mediterráneo</li><li>+ Rosca navideña de canela y frutos secos</li></ul>
SESIÓN 2	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Pan dulce bressane encimado</li><li>+ Stollen</li></ul>
SESIÓN 3	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Panetón clásico</li><li>+ Cinnamon loaf</li></ul>

