

**Programas de
Educación Continua**

Programa Ejecutivo
de Especialización en
Técnicas Culinarias
Modalidad Online



Domina las técnicas esenciales de la cocina francesa e internacional

conoce los insumos y elabora las recetas respetando las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

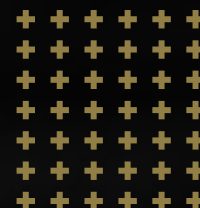
En Le Cordon Bleu sabemos que el tiempo avanza y a nivel mundial surgen nuevas técnicas de cocina; por ello, hemos diseñado este programa en el cual te mostraremos y explicaremos las técnicas culinarias más básicas y relevantes para que empieces a manejarlas de forma más profesional.



Logros de aprendizaje —

Al finalizar el programa el alumno:

- + Entender, emplear, distinguir y establecer las distintas técnicas culinarias esenciales para el trabajo en una cocina.
- + Identificar e implementar el sistema de autocontrol sanitario, aplicando las BPM durante la manipulación de los alimentos.
- + Conocer el origen de los alimentos, su identificación y los procesos de cocción desde sus orígenes hasta la actualidad.
- + Desarrollar una base culinaria que les permita ampliar su campo de acción en cuanto a reconocimiento de técnicas y manipulación de insumos diversos para luego ser llevados a la práctica de la industria alimentaria.



Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú(*)**

(*)La evaluación será continua. Las sesiones serán evaluadas semanalmente luego de revisar el material trabajado por los alumnos. Al finalizar el curso y obtener una nota mínima de 13 se emitirá el certificado correspondiente.



Datos del curso —



Inicio

25 de febrero



Duración

12 semanas

(24 sesiones asincrónicas -
12 sesiones sincrónicas)



Horario de sesiones sincrónicas

Viernes

de 6:00 p.m. a 8:30 p.m.



Metodología

El programa tendrá un enfoque participativo y activo con experiencias del chef docente y promoviendo el intercambio de opiniones.

Las clases se llevarán a cabo de manera virtual asincrónicas donde el alumno deberá revisar los videos donde se muestran y explican las técnicas culinarias más relevantes (lunes y miércoles); y sincrónicas, donde se repasarán las técnicas y se podrán realizar consultas en tiempo real con el chef docente.

El programa será calificado a través de un sistema compuesto por tareas académicas prácticas, exámenes teóricos y un trabajo de investigación.



Inversión

+ Al contado: S/5,000

(precio regular: S/7,143)

+ **Fraccionado: 2 cuotas de S/2,500***

(*) La primera cuota deberá abonarse antes de iniciar el programa; la segunda, hasta el 16 de marzo de 2022.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

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.

Nuestra propuesta —



Lunes		Miércoles	Viernes
Sesión asincrónica		Sesión asincrónica	Sesión sincrónica
	Verduras		
SEMANA 1	Técnicas relacionadas a: • Puesto de pelado • Puesto de tallado • Manejo de cuchillos • Cortes de precisión • Torneado • Glaseado • Compotado • Estofado • Blanqueado Recetas: • Juliana • Brunoise • Jardinera • Macedonia • Paisana • Ciceler • Emincer • Hacher • Torneado de zanahoria • Torneado de zucchini	Técnicas relacionadas a: • Juliana • Brunoise • Jardinera • Macedonia • Paisana • Ciceler • Emincer • Hacher • Torneado de zanahoria • Torneado de zucchini Recetas: • Alcachofas torneadas en un blanco • Champiñones a blanco • Lechuga braseada • Zanahorias bebe asadas	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas
SEMANA 2	Fondos base	Potajes claros, ligados y puré	Fondos base / Potajes claros, ligados y puré
	Técnicas relacionadas a: • Frémir • Mijoter • Blanquear proteínas • Rostizar Recetas: • Fondo oscuro de res • Fondo blanco de ave • Mirepoix • Bouquet garni	Técnicas relacionadas a: • Sudar • Cortes de precisión • Blanquear vegetales Recetas: • Potaje saint germain • Creme agnes sorrel • Potaje cultivador	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.

	Salsas madre	Salsas emulsionadas	Salsas madre / Salsas emulsionadas
SEMANA 3	Técnicas relacionadas a: - Ligazón por reducción - Roux - Liaison Recetas: - Salsa de tomate - Salsa bechamel - Salsa demi glace - Salsa española - Velouté	Técnicas relacionadas a: - Clarificación de mantequilla - Sabayon - Emulsión estable - Emulsion inestable Recetas: - Reducción vinagreta simple - Mayonesa - Beurre blanc - Salsa holandesa	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
SEMANA 4	Papas		
	Técnicas relacionadas a: - Torneado - Cocciones específicas - Cocciones en líquido Recetas: - Papa olivette - Papa cocotte - Papa vapor - Papa chateaux - Papa fondant	Técnicas relacionadas a: - Cortes de precisión - Cocción en materia grasa papa paille - Papa gaufrette Recetas: - Papa pont neuf - Papa noisette - Chips	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
SEMANA 5	Ensaladas compuestas		
	Técnicas relacionadas a: - Limpieza y desinfección - Cocción de leguminosas - Cortes de precisión - Vinagretas compuestas Recetas: - Ensalada waldorf - Ensalada de garbanzos - Coleslaw	Técnicas relacionadas a: - Mondar - Escalfar - Marinar - Saltear Recetas: - Ensalada César con pollo - Ensalada nicoise	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
SEMANA 6	Huevos		
	Técnicas relacionadas a: - Cocción de huevos dentro de su cáscara - Gratinar Recetas: - Huevos mollet florentina - Huevos mimosa	Técnicas relacionadas a: - Cocción de huevos fuera de su cáscara - Saltear - Freír - Escalfar Recetas: - Huevos fritos - Huevos al plato - Huevos revueltos - Huevos cocotte - Huevos escalfados - Omelette	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.

	Mariscos	Arroces	Mariscos / Arroces
SEMANA 7	Técnicas relacionadas a: • Salteado • Fritura profunda • Cocción a la mariniere Recetas: • Fritura de mariscos • Langostinos al ajillo • Choros a la mariniere	Técnicas relacionadas a: • Nature • Pilaf • Risotto Recetas: • Arlequin • Risotto milanés • Ensalada lakme	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
SEMANA 8	Aves		
	Técnicas relacionadas a: • Escalfado • Salteado Recetas: • Pechuga de pollo en salsa suprema • Poulette “bagatelle”	Técnicas relacionadas a: • Asado • Fritura profunda Recetas: • Pollo asado • Cordon bleu de pollo	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
SEMANA 9	Pescado		
	Técnicas relacionadas a: • Salteado • Pochado Recetas: • Pescado grenobloise • Pescado en salsa bernesa	Técnicas relacionadas a: • Corto mojamiento • Fritura profunda Recetas: • Pescado dugleré • Filete de pescado frito con salsa tártara	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
SEMANA 10	Cereales y pseudocereales	Mantequillas compuestas	Cereales y pseudocereales / Mantequillas compuestas
	Técnicas relacionadas a: • Quinoa • Kiwicha • Trigo Recetas: • Quinotto • Trigotto • Ensalada de kiwicha • Tabouleh de cuscus	Técnicas relacionadas a: • Realizadas en frío con ingredientes crudos • Realizadas en frío con ingredientes cocidos • Realizadas calientes y luego enfriadas • Dulces Recetas: • Mantequilla maitre d’hotel • Mantequilla de caracol • Mantequilla marsellesa • Mantequilla colbert • Mantequilla de crustáceos • Mantequilla de moras	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.

	Cocciones largas		
SEMANA 11	Técnicas relacionadas a: • Ragout • Pasta fresca Recetas: • Boeuf bourguignon con tagliatelle	Técnicas relacionadas a: • Fricasse Recetas: • Curry de ave con arroz madras	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
	Carnes rojas		
SEMANA 12	Técnicas relacionadas a: • Salteado • Emparrillado Recetas: • Lomo de res “marchand du vin”, papas paillason • Bife angosto, mantequilla bercy	Técnicas relacionadas a: • Asado • Braseado Recetas: • Costillas de cerdo charcutiere con papas rissoler • Ossobucco braseado con polenta cremosa	Repaso en tiempo real de las técnicas presentadas y sesión de Q&A con el chef docentes sobre las preparaciones realizadas.
Recursos necesarios			
• Cocina equipada horno, hornillas, lavadero y refrigeradora con congeladora • Bateria de cocina básica ollas, sartenes, parrilla, bandejas de horno, bols, jarra medidora, colador fino, rayador, tablas • Cuchillos (chef, oficio, torneador, chaira, fileteador, deshuesador) y utensilios (pinza de espinas, manga pastelera con boquilla, tijeras, termómetro de carne, batidor globo, licuadora, rodillo). • Teléfono inteligente con las siguientes especificaciones: Programa/APP para edición de videos InShot			



