

Programas de  
**Educación Continua**



Curso  
**Panadería**  
Modalidad Online



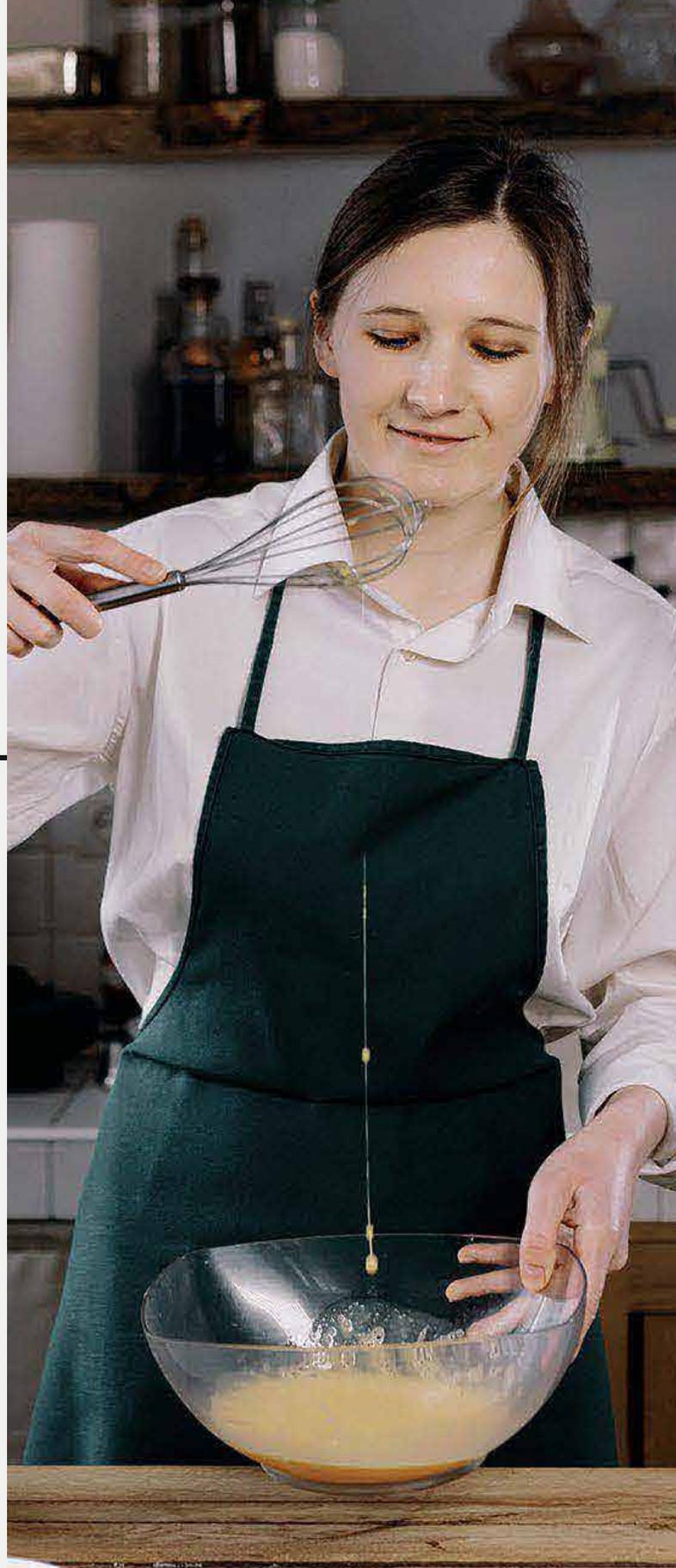
INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



**Queremos compartir contigo todos nuestros conocimientos en el mundo de la panadería.**

---

Este curso está diseñado para ofrecerte todas las herramientas y tips necesarios para poder elaborar una vasta selección de panes, entre salados y dulces.



## Dirigido a —

- + Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en técnicas básicas de la panadería.
- + Personas interesadas en mejorar sus técnicas para implementarlas en sus emprendimientos o negocios.



## Certificación —

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



# Datos Generales —



## Inicio

3 de noviembre



## Duración

12 sesiones



## Horario

Martes y jueves  
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



## 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/800~~

+ Promoción (30% dscto.): **S/560**

Promoción con cupos limitados.

(\*)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.





# Plan de estudios —

## Módulo 1

Sesión 1	Pan de yema / Roseta / Baguettino / Carioca
Sesión 2	Pan coliza / Pan dulce / Rosca de canela
Sesión 3	Pan de soya / Pan francés / Pan de maíz
Sesión 4	Grissini / Pan chancay / Croissant bicolor

## Módulo 2

Sesión 5	Pizza / Pan de pizza / Fougassa con tocino y orégano
Sesión 6	Ciabatta de chocolate / Ciabatta clásica / Brioche hojaldrado
Sesión 7	Pan de molde americano / Pan de molde mármol / Pan español
Sesión 8	Pan de hamburguesa / Zeppelin / Pan hojaldrado de jamón

## Módulo 3

Sesión 9	Focaccia / Pan danés
Sesión 10	Crostón de papa y queso / Pan campesino
Sesión 11	Pan multigrano / Barrita de aceitunas / Pan de avena
Sesión 12	Pan de quinua / Tanta wawa

