

Taller Cocina MEDITERRÁNEA

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Descubre los secretos de la cocina mediterránea

Existen una gran variedad de corrientes gastronómicas en el mundo y una de las más conocidas es la internacional comida mediterránea.

En Le Cordon Bleu Perú revelaremos al participante todos los secretos detrás de una de las cocinas más importantes del mundo junto a nuestros chefs especialistas.

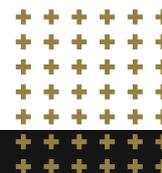


Objetivo

Enseñar 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 internacional.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Kit y Materiales

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







Datos Generales



Inicio

15 de agosto



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

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



Inversión

+ Precio regular: ~~S/3.667~~
+ Promoción (40% dscto): **S/.2.200***

(*) 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 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.





Recetas

Cocina Española

+ Tortilla española

+ Paella mixta

Cocina Griega

+ Souvlaki de pollo con
salsa tzaziki

+ Moussaka de cordero

Cocina Magreb

+ Veloute de fez

+ Cous de carne al estilo
marroquí

Cocina Oriental

+ Hummus con chips
de pan pita

+ Hreime, pescado en
salsa picante

