

Taller Cocina FRANCESA

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Descubre los secretos detrás de las cocinas

Existen una gran variedad de corrientes gastronómicas en el mundo, muchas de ellas ya han logrado su posicionamiento.

Le Cordon Bleu Perú ofrece al participante conocer los secretos detrás de las cocinas más importantes del mundo.

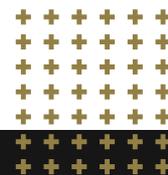


Objetivo

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 francesa.



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

19 de setiembre



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

+ Sopa de cebolla gratinada

+ Cordero de costra en aceitunas

+ Bisque de mariscos

+ Matelote de pescado Bourguignonne

+ Huevos duros rellenos Chimay

+ Magret de pato a la naranja

+ Salteado de mariscos al Pernod

+ Pollo Valle D'Auge

