



Diploma COCINAS DEL MUNDO

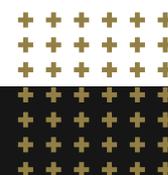
Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

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.



Kit y Materiales

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



Certificación —

Diploma emitido por el **Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales



Duración

4 módulos

8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

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



Inversión

Diploma (4 módulos)

+ Precio regular: ~~S/8,800~~

+ Promoción (10% dscto.): **S/8,000***

1 Módulo

+ Precio de venta: 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



Módulo

Cocina Francesa —

- + 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



Módulo

Cocina Italiana —

- + Vitello Tonnato
- + Panzotti relleno en salsa de nueces
- + Carpaccio de Lomo
- + Osso Buco con Polenta
- + Minestrone Milanese
- + Saltim Bocca a la Romana
- + Risotto Frutti Di Mare
- + Raviolini Di Pesce al Sugo Di Gamberi



Módulo

Cocina Mediterránea —

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



Módulo

Cocina Asiática —

- + Satay de langostinos
- + Kai Yaht Sai (Omelette Thai con cerdo y vegetales)
- + Ma Ho (Cerdo con piña Thai)
- + Kaeng Karee Gai (Pollo al curry amarillo)
- + Tom Kha Gai (Sopa Thai de pollo y hongos)
- + Panaeng Mu (Cerdo con curry rojo)
- + Nam Tok (Ensalada Thai de res)
- + Ghai Pad Mamuang Himmaphang (Pollo con cashews)

