

**Programas de
Educación Continua**



PEC Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

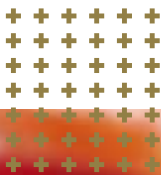
Curso Cook N' Eat Cocina Internacional



Este curso está diseñado para que el participante aprenda a cocinar platos de cocina internacional de manera rápida y práctica. Se brindará una breve reseña del plato, la receta y su elaboración paso a paso de la manera más comprensible y sencilla.

Prepara platos de la culinaria internacional de manera rápida





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

13 de setiembre



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración

12 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el docente responderá tus
consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/720~~
+ Promoción (50% dscto): **S/360**

*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.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.
- + Al finalizar el programa, los participantes tendrán 45 días para visualizar los videos en la plataforma.



Nuestra Propuesta

El curso se desarrolla por módulos que abordan la oferta de la **culinaria internacional**:

Entradas	
Lunes	Crepes rellenos con Ratatouille, Pionono de salmón ahumado y Huevos Chimay
Miércoles	Wraps vegetarianos y Hummus
Viernes	Crab cakes con salsa de mostaza y miel y Pollo empanizado con coleslaw y salsa Cumberland

Pasta y risotto	
Lunes	Lasaña de rocoto relleno y Ensalada de hojas verdes, peras y queso azul
Miércoles	Ravioles de ricota y espinaca, mantequilla de salvia y Ensalada Caprese
Viernes	Risotto al azafrán con filete de salmón salteado y Quinoto con pulpo y hierbas

Pollo	
Lunes	Cordon bleu de pollo, salsa Gribiche, papas asadas y ensalada de col morada
Miércoles	Pollo salteado a la cazadora, puré de papas y verduras glaseadas
Viernes	Jamoncito de pollo, papas Boulangere, vainitas salteadas

Cerdo y cordero	
Lunes	Lomito de cerdo relleno con guindones, papas Dauphin
Miércoles	Chuleta de cerdo, salsa Charcutiere, rösti de papa
Viernes	Curry de quinua con costillas de cordero

