

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



PEC Online

Curso

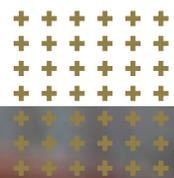
Panadería
Comercial



Enriquece tu propuesta en panadería para surtir tu propio negocio

Aprende a elaborar las mejores masas para preparar una variada selección de panes para comercializarlos de forma profesional. Conoce las técnicas para la creación de los más clásicos panes y productos de este rubro.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

21 de setiembre



Horario

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



Duración

8 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el 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.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Pan pita
- + Tortillas de harina - wraps.

Sesión 2:

- + Pan de maíz
- + Karamanduka
- + Pan chapla

Sesión 3:

- + Petit pan
- + Hot dog buns
- + Pan de hamburguesa

Sesión 4:

- + Pan roseta
- + Pan de tres puntas
- + Pan cachanga

Sesión 5:

- + Cachitos de
mantequilla
- + Cinnamon rolls

Sesión 6:

- + Pizza en molde
- + Calzone
- + Empanadas

Sesión 7:

- + Pan de molde integral
- + Pan de salvado
- + Pan de centeno

Sesión 8:

- + Pan de camote
- + Pan de queso
- + Grisinos



