



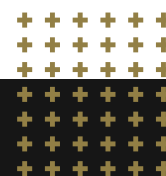
Diploma **PANADERÍA**

**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

En **Le Cordon Bleu Perú** ofrecemos este programa básico de panadería para que desarrolles tus habilidades y talento en la elaboración de diferentes masas de pan.



Objetivo

Enseñar y ampliar los conocimientos de las técnicas básicas de panadería, permitiendo al participante desarrollar habilidades y destrezas, logrando ejecutar correctamente diferentes recetas de la panadería.



Dirigido a

- Personas aficionadas a la pastelería con nociones básicas en panadería.
- Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en técnicas básicas de la panadería.



Kit y Materiales

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



Certificación —

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

Datos Generales



Duración

3 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 (3 módulos)

+ Precio regular: ~~S/6,600~~

+ Promoción (10% dscto.): **S/6,000***

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 I

- + Pan Carioca
- + Pan de Tres Puntas
- + Pan Francés
- + Pan Coliza
- + Pan Pizza de Jamón y Queso
- + Pan Roseta
- + Pan Ciabatta
- + Pan Brioche



Módulo II

- + Pan de Molde Pullman
- + Pan de Yema
- + Pan de Hamburguesa
- + Pan de Hot Dog
- + Petit Pan
- + Baguetinos
- + Pan Chalaco
- + Pizza Comercial
- + Fougazza al Tocino



Módulo III

- + Tanta Wawa
- + Pan de Maíz
- + Pan Multigrano
- + Trenza de Canela
- + Encimado
- + Croissant
- + Pan de Queso
- + Focaccia

