

Programas de  
Educación Continua



PEC Online

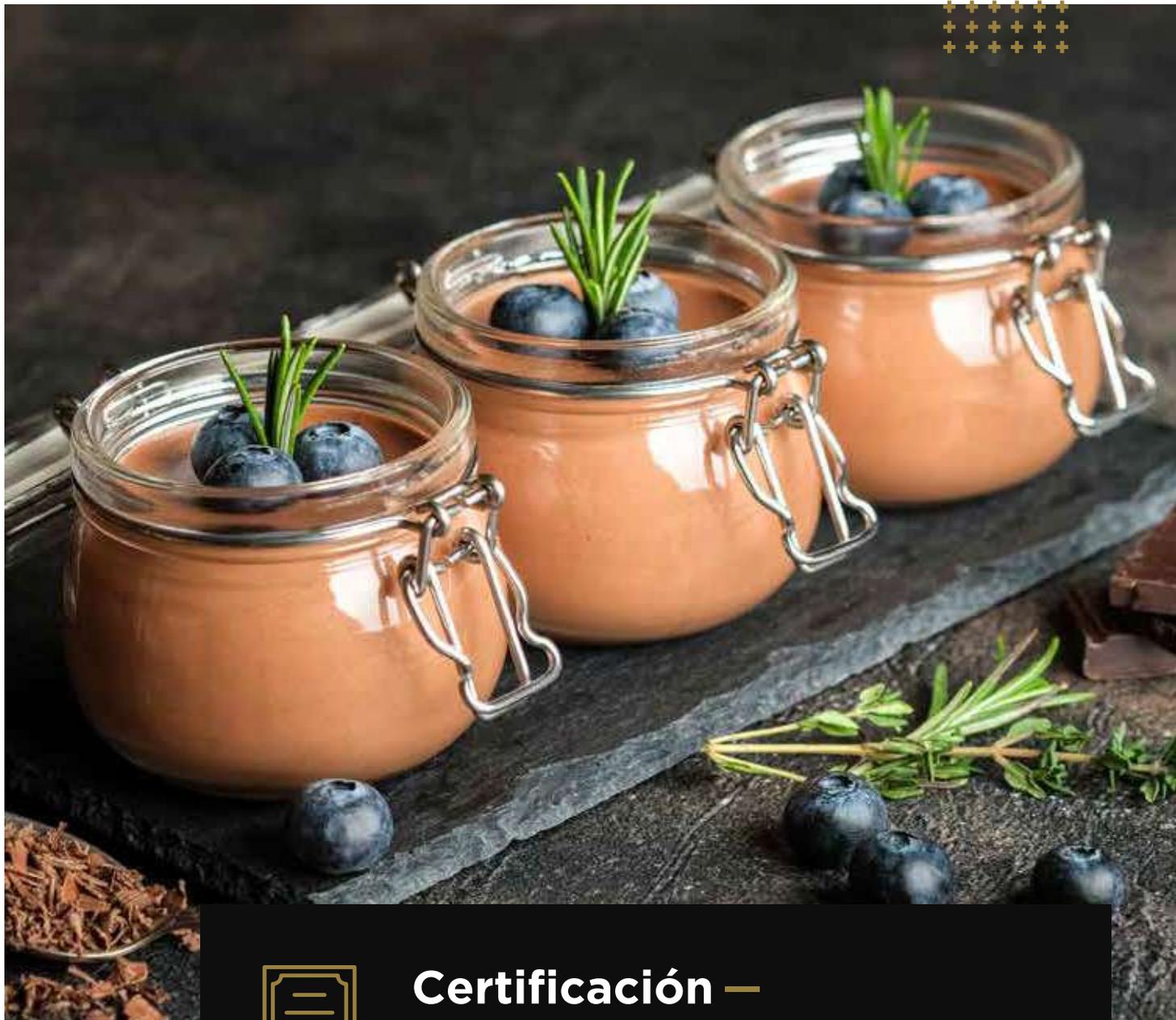


Curso

**Pastelería  
Avanzada**

**En este programa,** el participante aprenderá técnicas avanzadas de variadas elaboraciones en los montajes de entremets, postres al plato, postres de vitrina y tartas modernas.





## Certificación —

Certificado emitido por el Instituto  
Le Cordon Bleu Perú





# Datos Generales



## Inicio

19 de setiembre



## Horario

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



## Duración

08 sesiones



## Modalidad

Visualiza las video recetas  
demostrativas, al finalizar,  
el chef 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

<b>Sesión 1: Entremet</b>	+ Mousse de chocolate y crème brûlée
<b>Sesión 2: Entremet</b>	+ Caramelo y peras
<b>Sesión 3: Entremet</b>	+ Maracumango
<b>Sesión 4: Entremet</b>	+ Mousse de chocolate, especias y mandarina
<b>Sesión 5: Postres de vitrina</b>	+ Té verde, jengibre y limón + Esfera de chocolate, coco y cítricos
<b>Sesión 6: Postres de vitrina</b>	+ Macarron lychee, frambuesas y rosas + Lingote de cítricos y chocolate
<b>Sesión 7: Postres de vitrina</b>	+ Volcán de chocolate y frutos rojos + Cajita de bavarois de queso, mango y maracuyá
<b>Sesión 8: Postres de vitrina</b>	+ Tarta coco, piña + Tarta de chocolate y avellanas

