



Diploma

**PASTELERÍA**

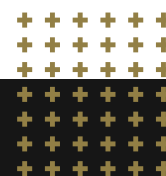
Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ

Potencia tu creatividad en la Pastelería.

**Le Cordon Bleu Perú** ofrece, a través de sus programas en pastelería, las técnicas básicas reforzando sus conocimientos, potenciando su creatividad y habilidades para destacar en los retos profesionales que se plantee.



## Objetivo

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



## Dirigido a

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



## 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

### Los Clásicos —

- + Masa choux
- + Religiosas
- + Relámpagos
- + Creme brulee
- + Masa hojaldre
- + Dartoise de manzana
- + Palmier
- + Alumett sucré



## Módulo

### Pastelería Comercial —

- + La selva negra
- + Mousse de chocolate
- + Turrón de chocolate
- + Torta soufflé
- + Tiramisú clásico
- + New York cheesecake
- + Torta criolla de chocolate
- + Galleta de doble chocolate



## Módulo

### Les Petit Fours —

- + Alfajor de mar del plata
- + Pastel de fondant de maní
- + Macarrón
- + Beso de moza
- + Mazapán de yemas – yemecillas
- + Mendigos de chocolate
- + Encanelado
- + Miroir de maracuyá

