Taller Panadería

Modalidad: Presencial







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.





Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**

Kit y Materiales

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

- + (1) Cristina
- + Redecillas







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



Datos Generales



Inicio

23 de octubre



Horario

Lunes y miércoles de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

El taller se divide en 4 sesiones demostrativas, en las cuales, el participante observará la elaboración de las recetas de forma detallada por parte del chef y 4 sesiones prácticas en donde él mismo realizará las preparaciones bajo la supervisión de este.



Inversión

- + Precio regular: S/3.667
 - + Promoción (40% dscto): **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.



