

Taller

Pastelería COMERCIAL

Modalidad: **Presencial**



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.

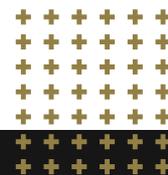


Objetivo

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.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Kit y Materiales

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







Datos Generales



Inicio

24 de octubre



Horario

Martes y jueves
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.





Recetas

+ La Selva Negra

+ Mousse de chocolate

+ Turrón de chocolate

+ Torta Soufflé

+ Tiramisú clásico

+ New York Cheesecake

+ Torta criolla de chocolate

+ Galleta de doble chocolate

