

Taller Pastelería LES PETIT FOURS

Modalidad: **Presencial**



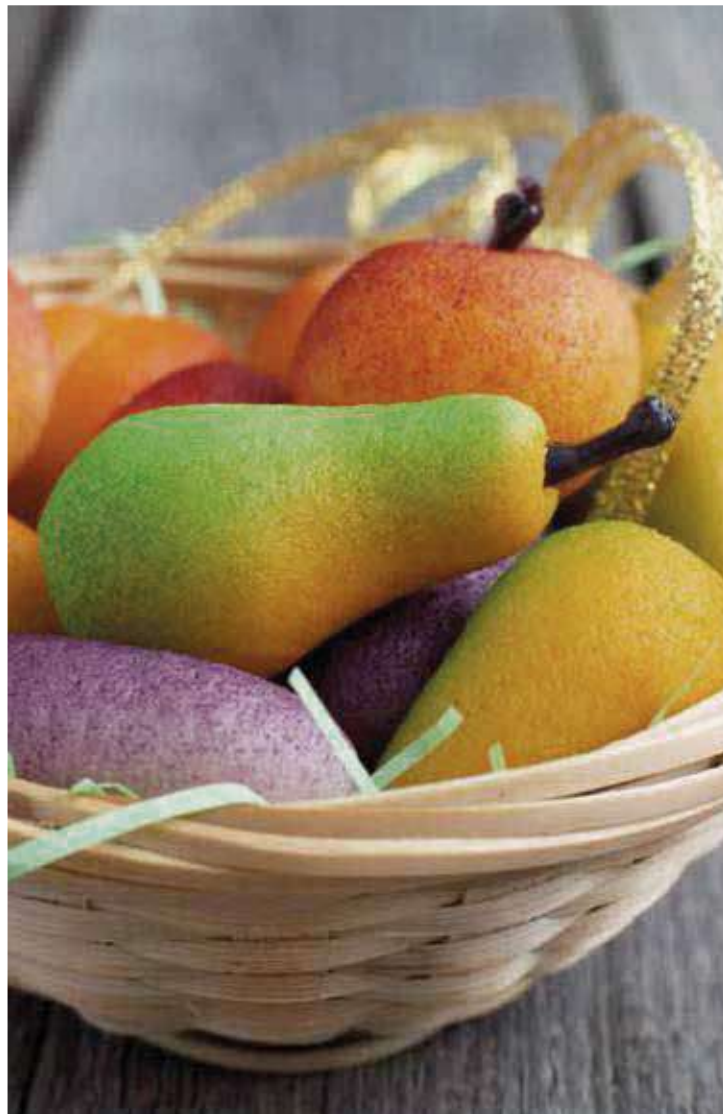
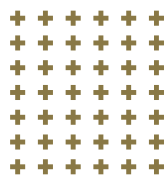
Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



En Le Cordon Bleu Perú te capacitamos en el manejo de técnicas básicas de pastelería con el objetivo de que desarrolles nociones y destrezas claves para ejecutar correctamente diferentes tipos de recetas de la pastelería.

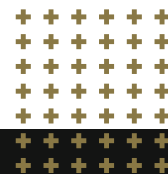


Objetivo

Enseñar y ampliar los conocimientos de las técnicas básicas de pastelería, permitiendo al participante desarrollar habilidades para 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 blanco con pechero
- + (1) Secador
- + (1) Cristina
- + Redecillas







Datos Generales



Inicio

27 de noviembre



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.





Recetas

+ Alfajor de Mar del Plata

+ Pastel de Fondant de maní

+ Macarrón

+ Beso de Moza

+ Mazapán de yema - yemecillas

+ Mendigos de Chocolate

+ Encanelado

+ Miroir de Maracuyá

