



Diploma **PESCADOS Y MARISCOS**

**Programas de
Educación Continua**

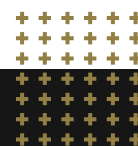


INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programas de Educación Continua

Nuestra gastronomía se ha convertido en sinónimo de orgullo para todos los peruanos, su sabor y variedad en insumos destacan a nivel internacional. Asimismo, uno de sus atributos principales es la comida marina gracias al Océano Pacífico que baña nuestras costas.

Le Cordon Bleu Perú ofrece este diploma práctico enfocado en la cocina marina para que el participante disfrute de una deliciosa experiencia culinaria que le permitirá conocer al Perú y al mundo a través de su gastronomía.



Objetivo

Enseñar técnicas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de la cocina marina.



Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



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

2 módulos

8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

Cada módulo consta de 4 sesiones demostrativas (las primeras de cada semana), durante las cuales los participantes podrán observar al chef elaborando las recetas. Además, hay 4 sesiones prácticas (las segundas de cada semana) donde los mismos participantes llevarán a cabo las preparaciones con la supervisión directa del chef.



Inversión

Diploma (2 módulos)

+ Precio regular: ~~S/4,400~~

+ Promoción (10% dscto.): **S/4,000***

(*) 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

Tradiciones Marinas I

- + Jalea mixta con tártara y sarza criolla
- + Pescado a la Chorrillana
- + Cebiche tradicional
- + Sudado de pescado
- + Pulpo al olivo
- + Tacu tacu con escabeche de pescado
- + Tiradito de pulpo y conchas
- + Pescado en salsa de chupe



Módulo

Tradiciones Marinas II

- + Pulpo a la gallega
- + Matelote de pescado en salsa de vino
- + Nem de pescado
- + Brochetas de salmón, conchas y langostinos
- + Terrina de pescado tricolor
- + Pescado en costra de sal
- + Sopa francesa de pescado con rouille
- + Calamares rellenos con morcilla

