



Diploma

PASTELERÍA

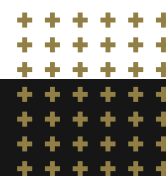
Programas de
Educación Continua



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

Conocer y aplicar 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



Inicio

27 de febrero



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



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

+ Precio regular: ~~S/6,667~~
+ Promoción (10% dscto.): **S/6,000***

(*) 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 inscriptos 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
- + Opera de París



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

