



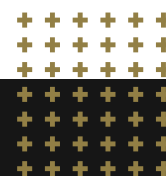
Diploma **PANADERÍA**

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

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.



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
25 de marzo



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



Duración
3 módulos
8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

El diploma consta de 3 módulos, cada uno compuesto por 8 sesiones. De estas, 4 son sesiones demostrativas realizadas al inicio de cada semana, permitiendo a los participantes observar al chef en la elaboración de las recetas. Y las 4 siguientes sesiones, llevadas a cabo durante la segunda parte de la semana, son prácticas, brindando a los participantes la oportunidad de llevar a cabo las preparaciones bajo la supervisión directa del chef. La duración total del curso es de 3 módulos, con 8 sesiones por módulo



Inversión Diploma

+ Precio regular: ~~S/6,000~~
+ Promoción (10% dscto.): **S/5,400***

(*) 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 I

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



Módulo II

- + Pan de Molde Pullman
- + Pan de Yema
- + Pan de Hamburguesa
- + Pan de Hot Dog
- + Petit Pan
- + Baguetinos
- + Pan Chalaco
- + Pizza Comercial
- + Fugazza al Tocino



Módulo III

- + Tanta Wawa
- + Pan de Maíz
- + Pan Multigrano
- + Trenza de Canela
- + Encimado
- + Croissant
- + Pan de Queso
- + Focaccia

