

Programas de
Educación Continua



PEC Online

Curso

Cocteles y Piqueos

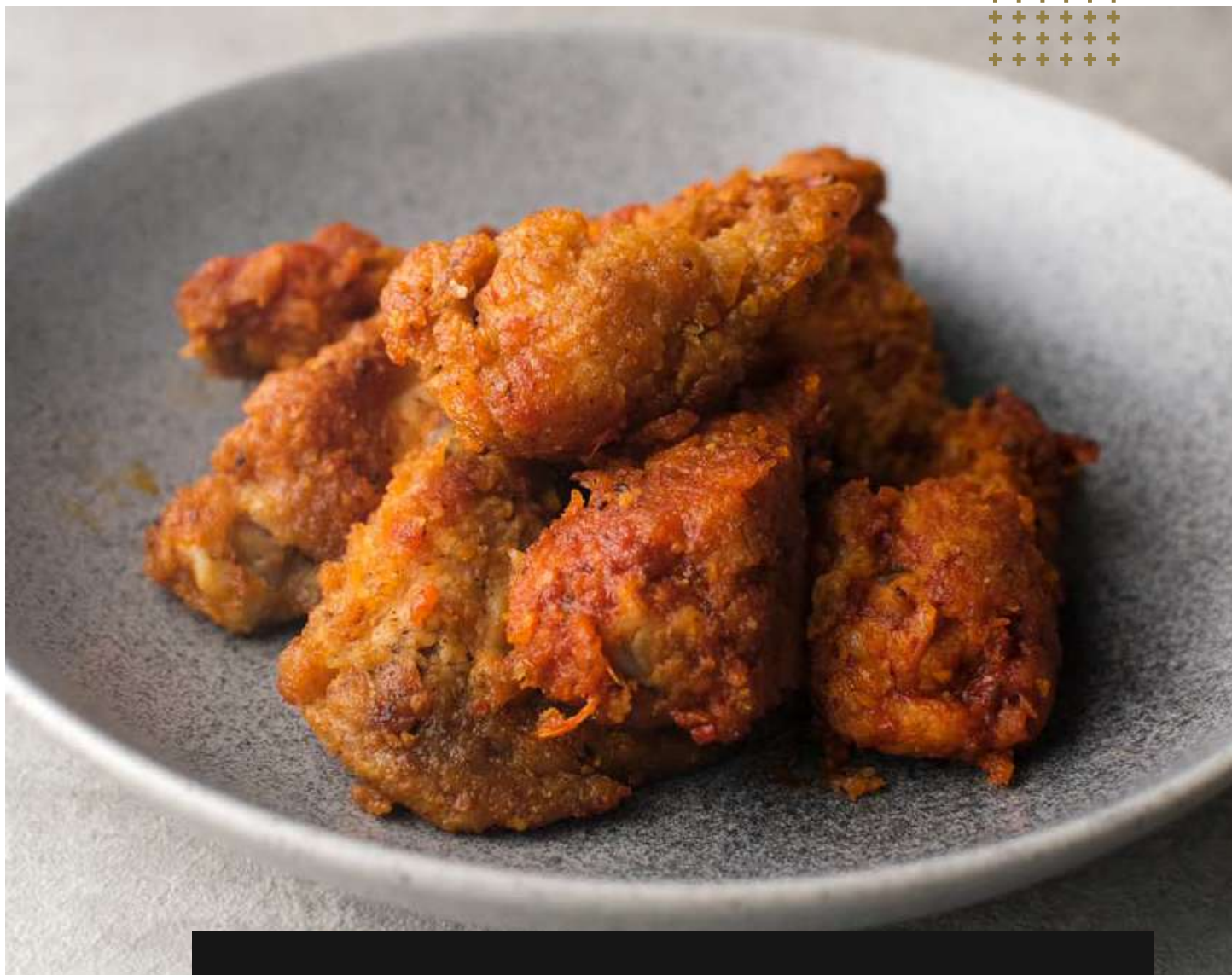
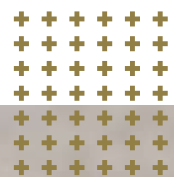


Encuentra la combinación perfecta

En Le Cordon Bleu hemos diseñado un curso, en el cual te enseñaremos a preparar cocteles a base de diversos aguardientes, licores e insumos complementarios de manera rápida y práctica desde casa.

Asimismo, podrás maridar tus elaboraciones con piqueos rápidos y preparaciones de piqueos a base pollo, carne, langostinos, pulpo, pescado presentados en diversos platos, sandwichs, canapés, bruschettas y pizzas.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio
22 de abril



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



Duración
8 sesiones



Modalidad Online
Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el docente responderá tus
consultas en tiempo real.



Inversión
+ Precio regular: ~~S/800~~
+ Promoción (50% dscto): **S/400**

*Promoción con cupos limitados

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



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.



Nuestra Propuesta

Sesión 1:

Cócteles

- + Chilcano de ají amarillo
- + Pisco Punch
- + La Bamba
- + Jungle bird
- + Smoke Sour

Piqueos

- + Yuquitas rellenas con langostinos
- + Langostinos con sésamo en salsa agridulce

Sesión 2:

Cócteles

- + Mimosa
- + French 75
- + Tardio Tonic
- + Aperol Sun
- + Rossmery

Piqueos

- + Carpaccio de Lomo
- + Steak Tartare

Sesión 3:

Cócteles

- + Nikkei cooler
- + Margarita corona
- + Chilcano Power
- + Penicilina
- + Colada Fresh

Piqueos

- + Alitas de Pollo Oriental
- + Búfalo Wings

Sesión 4:

Cócteles

- + New Basil smash
- + Moscow Mule
- + Bloody Mary
- + Cynar Julep
- + Vermouth / Cynar tonic

Piqueos

- + Bruschettas con Pulpo al olivo
- + Bruschettas con pulpo a la gallega

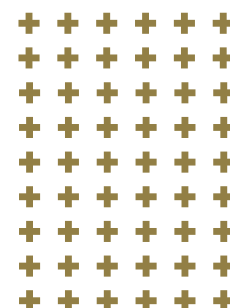
Sesión 5:

Cócteles

- + Tinto de Verano
- + Long Island Ice Tea
- + Reggae Punch
- + Kentucky Highball
- + Aloha

Piqueos

- + Sándwich de Lomo Saltado
- + Club Sándwich





Sesión 6:

Cócteles

- + Pisco Sour
- + Palo Huarango
- + Yuyachkani
- + Garden Collins
- + Sangría

Piqueos

- + Anticucho de corazón de res
- + Brochetas de Pollo Teriyaki

Sesión 7:

Cócteles

- + Clericó
- + Chilcano
- + Maracuyá Sour
- + Mojito
- + Gin tonic

Piqueos

- + Tiradito dúo de Pescado
- + Cebiche de Pescado

Sesión 8:

Cócteles

- + Aperol Spritz
- + Garibaldi
- + Cups
- + Negroni
- + New York Sour

Piqueos

- + Pan al ajo
- + Pizza Margarita

