

Programas de
Educación Continua



PEC Online



Curso
**Bake N' Chill
Candy Bar**

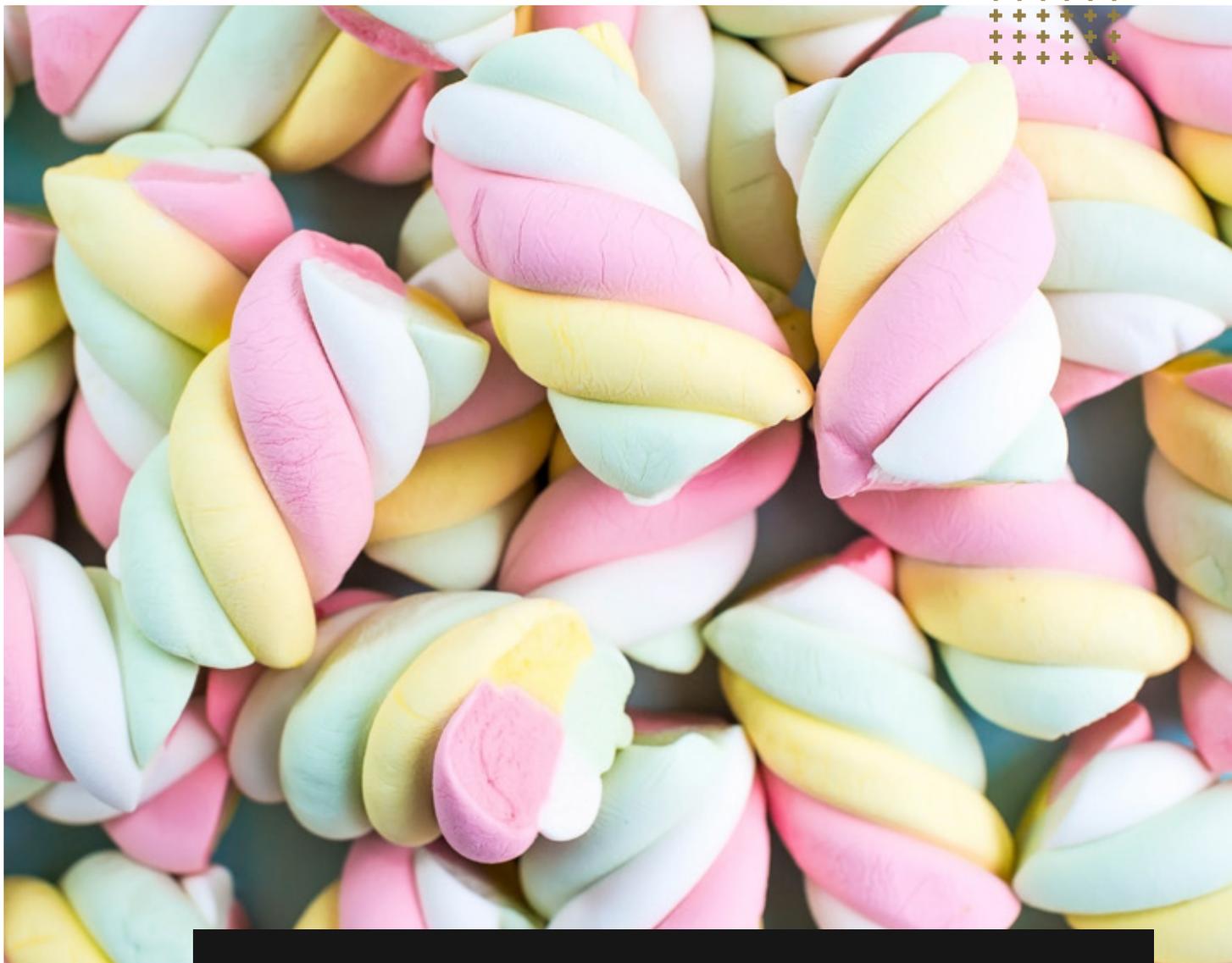


Crea diferentes tipos de mesas de dulces

Crea y desarrolla diferentes tipos de mesas de dulces para celebrar cumpleaños y festividades.

Aprende las recetas más coloridas y atractivas de postres que crearán momentos únicos en tus celebraciones.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Marshmallow de Frambuesa
- + Marshmallow enrollados

Sesión 2:

- + Postres a la copa o en Jars
- + Tiramisú/Merengado Crocante de lúcuma

Sesión 3:

- + Nougat Florentinos
- + Mazapán

Sesión 4:

- + Trufas clásicas con praliné
- + Trufas de Coco Brigadeiros

Sesión 5:

- + Frutas de maná
- + Yemesillas

Sesión 6:

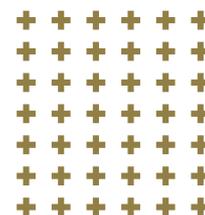
- + Peanut butter Chocolate
- + Caramel soft chocolate

Sesión 7:

- + Cake pops
- + Lace pops

Sesión 8:

- + Manzanas acarameladas
- + Manzanas de Chocolate





Datos Generales



Inicio

22 de julio



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 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.

