



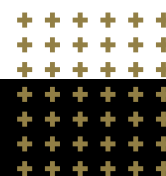
# Diploma **PANADERÍA**

**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 que quieran incursionar en el mundo de los panes o deseen ampliar su repertorio de recetas panaderas



## Kit y Materiales

- + (1) Mandil con pechero blanco
- + (1) Secador
- + (1) Cristina
- + (1) Redecillas



### **Certificación** —

Diploma emitido por el **Instituto  
Le Cordon Bleu Perú**



# Datos Generales



**Inicio**  
22 de julio



**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



