



Diploma **PESCADOS Y MARISCOS**

**Programas de
Educación Continua**

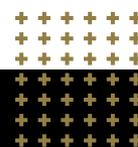


INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programas de Educación Continua

Nuestra gastronomía se ha convertido en sinónimo de orgullo para todos los peruanos, su sabor y variedad en insumos destacan a nivel internacional. Asimismo, uno de sus atributos principales es la comida marina gracias al Océano Pacífico que baña nuestras costas.

Le Cordon Bleu Perú ofrecemos este diploma práctico enfocado en la cocina peruana marina para que el participante disfrute de una deliciosa experiencia culinaria que le permitirá conocer al Perú a través de su gastronomía.



Objetivo

Enseñar técnicas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de la cocina marina.



Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



Kit y Materiales

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



Certificación —

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



Datos Generales



Inicio
24 de julio



Horario
Miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración
2 módulos
8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

El diploma consta de 2 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/4,444~~
+ Promoción (10% dscto.): **S/4,000***

(*) 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 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

Tradiciones Marinas I

- + Cebiche mixto
- + Pescado a la Chorrillana
- + Tiradito en crema de rocoto y ají amarillo
- + Majarisco
- + Pulpo al olivo
- + Chaufa de mariscos
- + Causa de langostinos
- + Jalea mixta



Módulo

Tradiciones Marinas II

- + Escabeche de pescado
- + Arroz con mariscos
- + Conchas a la parmesana
- + Tacu tacu de mariscos
- + Chupe de pescado
- + Tallarín saltado con mariscos
- + Parihuela
- + Sudado de pescado

