

Diploma

PANADERÍA

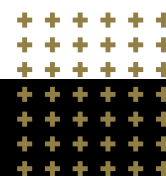


Programas de
Educación Continua



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

Al finalizar el curso, el participante será capaz de amasar, fermentar y hornear diferentes tipos de masas, utilizando técnicas tradicionales y modernas, y elaborar una variedad de panes básicos y especiales con calidad y precisión.



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
24 de octubre



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



Duración
3 módulos
8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

El curso está compuesto por 3 módulos de 8 sesiones presenciales. Cada uno de los módulos se distribuyen en: 4 sesiones demostrativas y 4 sesiones prácticas. Durante las sesiones demostrativas, el chef prepara las recetas programadas mostrando las técnicas que se aplican en cada preparación. En las sesiones prácticas, asistes para ejecutar lo aprendido en la sesión demostrativa con la compañía y asistencia del chef del curso, y de esa manera asegurar que tu aprendizaje y experiencia en el curso sean significativos.



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

