

Curso Charcutería

Modalidad: **Semipresencial**



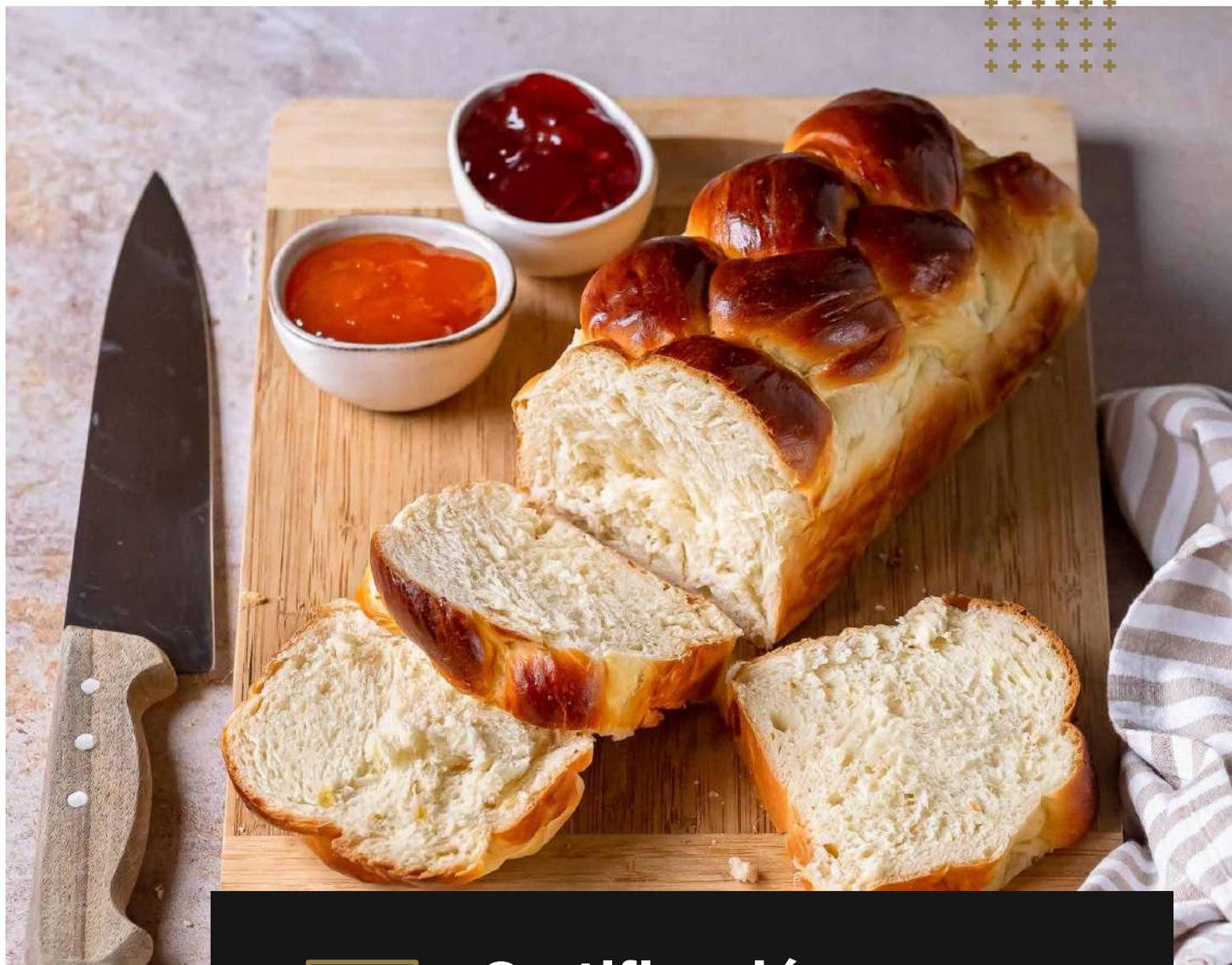
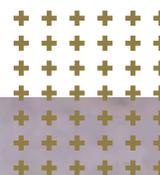


En el curso, aprenderás a realizar recetas de charcutería internacional, incluyendo embutidos, patés y panes, ideales para crear mesas de buffet cargadas de técnicas.



Dirigido a:

Cocineros con conocimientos intermedios-avanzados de técnicas culinarias, que buscan aprender a elaborar embutidos, pasteles y rellenos de buffet.



Certificación —

Constancia emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú



Nuestra propuesta

Sesión 1 y 2	<ul style="list-style-type: none">• Mousse de hígado de pollo al oporto.• Pate de campaña.• Rillette de conejo.
Sesión 3 y 4	<ul style="list-style-type: none">• Pate en croute.• Terrina con legumbres.• Pan pita.• Chutney de peras.
Sesión 5 y 6	<ul style="list-style-type: none">• Salchichón de Lyon.• Salchicha de Huacho.• Salchicha de cordero ahumada.• Salsa cumberland.• Pan brioche.
Sesión 7 y 8	<ul style="list-style-type: none">• Galantina de ave.• Bollos de pimienta.



Datos Generales



Inicio

18 de noviembre



Horario

Lunes y martes
de 08:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Semipresencial

Las 8 sesiones de clase se desarrollan combinando clases demostrativas virtuales y clases prácticas presenciales. Cada tema está compuesto por una primera sesión demostrativa virtual y la segunda sesión práctica presencial.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/6,000~~
+ Promoción (50% dscto): **S/3,000***

(* 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 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.



