



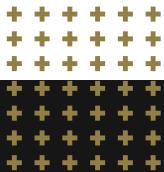
Curso COCINA MEDITERRÁNEA

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Existen una gran variedad de corrientes gastronómicas en el mundo, muchas de ellas ya han logrado su posicionamiento.

Le Cordon Bleu Perú ofrece al participante conocer los secretos detrás de la cocina mediterránea.



Objetivo

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

Dirigido a

Cocineros y aficionados que deseen ampliar su repertorio de recetas mediterráneas, conocer los insumos y aplicar las técnicas correctamente, logrando sabores y cocciones definidas.



Certificación —

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



Datos Generales



Inicio

6 de noviembre



Horario

Miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

El curso consta de 8 sesiones. De estas, 4 son sesiones son 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.



Inversión

- + Precio regular: ~~S/4,000~~
- + Promoción (50% dscto.): **S/2,000***

(*) 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.



Nuestra propuesta —

Cocina Española

- + Tortilla española
- + Paella mixta

Cocina Griega

- + Souvlaki de pollo con salsa tzatziki
- + Moussaka de cordero

Cocina Magreb

- + Veloute de fez
- + Cous cous de carne al estilo marroquí

Cocina Oriental

- + Hummus con chips de pan pita
- + Hreime, pescado en salsa picante

