

Programas de
Educación Continua



PEC Online

Curso Coffee Shop



Aprende a elaborar postres internacionales de manera rápida desde la comodidad de tu hogar

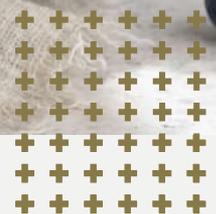
La pastelería internacional es un mundo lleno de posibilidades y secretos. Te abrimos las puertas a un mundo lleno de dulzura.

Este curso está diseñado para que el participante aprenda a elaborar recetas de postres internacionales de manera rápida y práctica. Se brindará una breve reseña, la receta y su elaboración paso a paso de la manera más comprensible y sencilla.



Dirigido a —

- + Personas que busquen ampliar sus conocimientos dominando una variedad de recetas de **pastelería internacional**.
- + Pasteleros amateurs que deseen incursionar en **cocinas del mundo**.
- + Personas que cuentan con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar la **oferta culinaria** en su negocio.



Certificación —

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

(*) Se otorgará a quienes participen en todos los módulos.



Datos Generales



Inicio

4 de noviembre



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración

12 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el docente responderá tus
consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/720~~
+ Promoción (50% dscto): **S/360**

*Promoción con cupos limitados

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



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 —

El curso se desarrolla por módulos que abordan la oferta de coffee shops de la **pastelería internacional**.

Esenciales	Sesión 1	Biscotti – Chocolate Crunch – Almendras – Cinnamon pecan
	Sesión 2	Biscuits – Scones – Savory new waffles – Jelly
	Sesión 3	Pound cakes: Citrus lemon – Strawberry marble – Banana chocolate bread
Para acompañar	Sesión 4	The coffee cakes: Blueberry – Espresso – Apple streusel
	Sesión 5	Danish bread: Pan danés – Apple turnover
	Sesión 6	Ham & cheese croissant – Cinnamon cream – Cruffin
Galletas	Sesión 7	Donuts: Classic – Boston cream – Apple fritters
	Sesión 8	Cookies: Peanut butter – Oameal raisin – Double chocolate chip – Chocolate chip
	Sesión 9	Muffins: Blueberry – Apple – Banana nut
Rolls y tartas	Sesión 10	Red Velvet cheesecake
	Sesión 11	Rolls: Classic Cinnamon roll – Glaze – Pecan caramel cinnamon roll
	Sesión 12	Pies & Tartas: Strawberry & Cream – Banana cream pie

