

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ



PEC Online



Curso

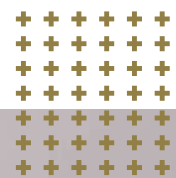
Comfort Food: Sándwiches



Disfruta del sabor de un delicioso sándwich

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso dedicado enteramente a los sándwiches en sus más diversas presentaciones y exquisitas variedades. Aprenderás a realizar distintas salsas, aderezos y guarniciones para acompañar a las originales preparaciones de sándwiches elaborados a base de carne de cerdo, pavo, pollo y salmón.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

17 de diciembre



Horario

Martes, miércoles y jueves
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración

3 sesiones



Modalidad Online

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



Inversión

+ Precio regular: ~~S/400~~
+ Promoción (50% dscto): **S/200**

*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

Sesión 1: Sándwiches en Casa

- + Grilled cheese sandwich
- + Fancy dog con honey mustard y chips de tocino
- + Veggie wrap con legumbres a la parrilla
- + London broil con queso provolone y pimientos asados

Sesión 2: Street Food

- + Focaccia con mortadella y cebolla aramelizada
- + Pulled pork sandwich con pan de maíz, salsa BBQ y pepinos encurtidos
- + Döner kebab de pollo con col roja y salsa de ajo
- + Briouats rellenos con ratatouille y salsa de yogur con harissa

Sesión 3: Tea Time

- + Croque madame y croque monsieur en pan brioche
- + Club sandwich con pavo marinado
- + Smorrebrod con salmón ahumado, crema de queso con eneldo y rabanitos encurtidos
- + English muffins con huevo, tocino y queso

