



Curso

TRADICIONES

MARINAS

PERUANAS

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ

Nuestra gastronomía se ha convertido en sinónimo de orgullo para todos los peruanos, su sabor y variedad en insumos destacan a nivel internacional. Asimismo, uno de sus atributos principales es la comida marina gracias al Océano Pacífico que baña nuestras costas.

En **Le Cordon Bleu Perú** ofrecemos este diploma práctico enfocado en la cocina peruana marina para que el participante disfrute de una deliciosa experiencia culinaria que le permitirá conocer al Perú a través de su gastronomía.



Objetivo

El participante será capaz de conocer y preparar platos de la cocina marina peruana identificando los distintos insumos para procesarlos de manera correcta, aplicando diferentes técnicas de cortes y cocciones predefinidas, y replicar los sabores y texturas adecuadamente.



Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



Kit y Materiales

- + (1) Mandil con pechero blanco
- + (1) Secador
- + Gorros descartables
- + (1) Cristina
- + (1) Redecillas
- + Mascarillas



Certificación —

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



Datos Generales



Inicio

7 de noviembre



Horario

Jueves y martes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial

El curso se distribuye 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 significativas.



Inversión

Diploma

+ Precio regular: ~~S/5,000~~
+ Promoción (50% dscto.): **S/2,500***

(* 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



- + Jalea mixta con tártara y sarza criolla
- + Pescado a la chorrillana
- + Cebiche tradicional
- + Sudado de pescado
- + Pulpo al olivo
- + Tacu tacu con escabeche de pescado
- + Tiradito de pulpo y conchas
- + Pescado en salsa de chupe

