



Curso

Tradiciones

Marinas II

Programas de
Educación Continua

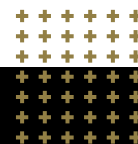


INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programas de Educación Continua

La cocina marina es un reflejo de la riqueza y diversidad de los sabores del mundo. En este curso, abordaremos la elaboración de los platos más icónicos de la gastronomía marina internacional.

A través de un enfoque práctico en **Le Cordon Bleu Perú**, los estudiantes aprenderán a reconocer los insumos adecuados y a aplicar técnicas culinarias específicas que les permitan crear preparaciones excepcionales.



Objetivo

El participante será capaz de conocer y preparar los platos marinos más representativos de la cocina internacional, 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

4 de noviembre



Horario

Lunes y miércoles
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



- + Pulpo a la gallega
- + Matelote de pescado en salsa de vino
- + Nem de pescado
- + Terrina de pescado tricolor
- + Pescado en costra de sal
- + Sopa francesa de pescado con rouille
- + Calamares rellenos con morcilla
- + Brochetas de salmón, conchas y langostinos

