

Curso Pastelería Navideña

Modalidad: **Online**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

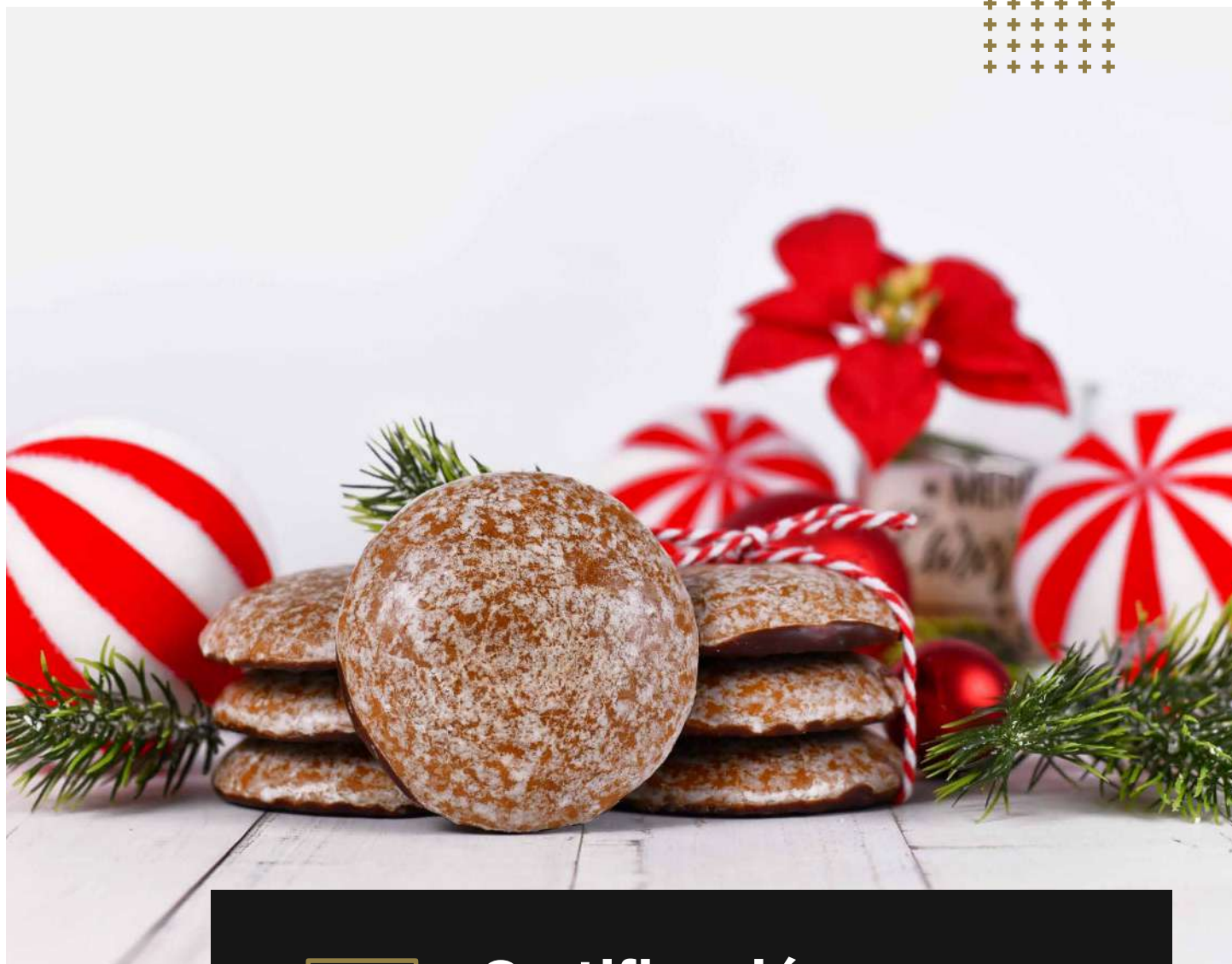
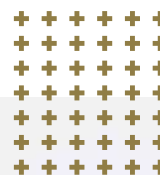


Al finalizar el curso, podrás añadir a tu repertorio recetas navideñas de la pastelería internacional, preparándolas de manera fácil y rápida. Te proporcionaremos las herramientas necesarias para que te animes a crear preparaciones navideñas.



Dirigido a:

Pasteleros y aficionados que buscan sorprender a sus clientes y comensales durante la época navideña.



Certificación —

Constancia emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú



Nuestra propuesta

Sesión 1	<ul style="list-style-type: none">• Cake de frutas.• Terrina de caspiroleta.
Sesión 2	<ul style="list-style-type: none">• Tronco navideño.• Christmas cupcakes.
Sesión 3	<ul style="list-style-type: none">• Lebkuchen.• Árbol de hojaldre.



Datos Generales



Inicio

11 de noviembre



Horario

Lunes, martes y miércoles
de 08:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

3 sesiones



Modalidad

Online



Inversión

+ Precio regular: ~~S/1,200~~

+ Promoción (50% dscto): **S/.600***

(* 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 inscriptos 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.



