

Curso

# Postres de vitrina

Modalidad: **Presencial**



Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ



# Aprende a elaborar postres internacionales

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.



## Certificación —

Certificado emitido por el  
Instituto Le Cordon Bleu Perú





## Nuestra propuesta

Sesión 1 y 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Imperial de chocolate</li><li>• Tarta de flor de manzana</li></ul>
Sesión 3 y 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarta de maracuyá y frambuesas</li><li>• Selva negra</li></ul>
Sesión 5 y 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarta texturas de pistacho</li><li>• Flan de manjar</li></ul>
Sesión 7 y 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cusqueñito</li><li>• Mil hojas de choco y lúcuma</li></ul>



## Datos Generales



### Inicio

20 de noviembre



### Horario

Miércoles y viernes  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



### Duración

8 sesiones



### Modalidad

Presencial



### Inversión

+ Precio regular: ~~S/6,000~~  
+ Promoción (50% dscto): **S/3,000\***

(\*) 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.



