

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



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.



