

Programas de
Educación Continua



PEC Online



Curso

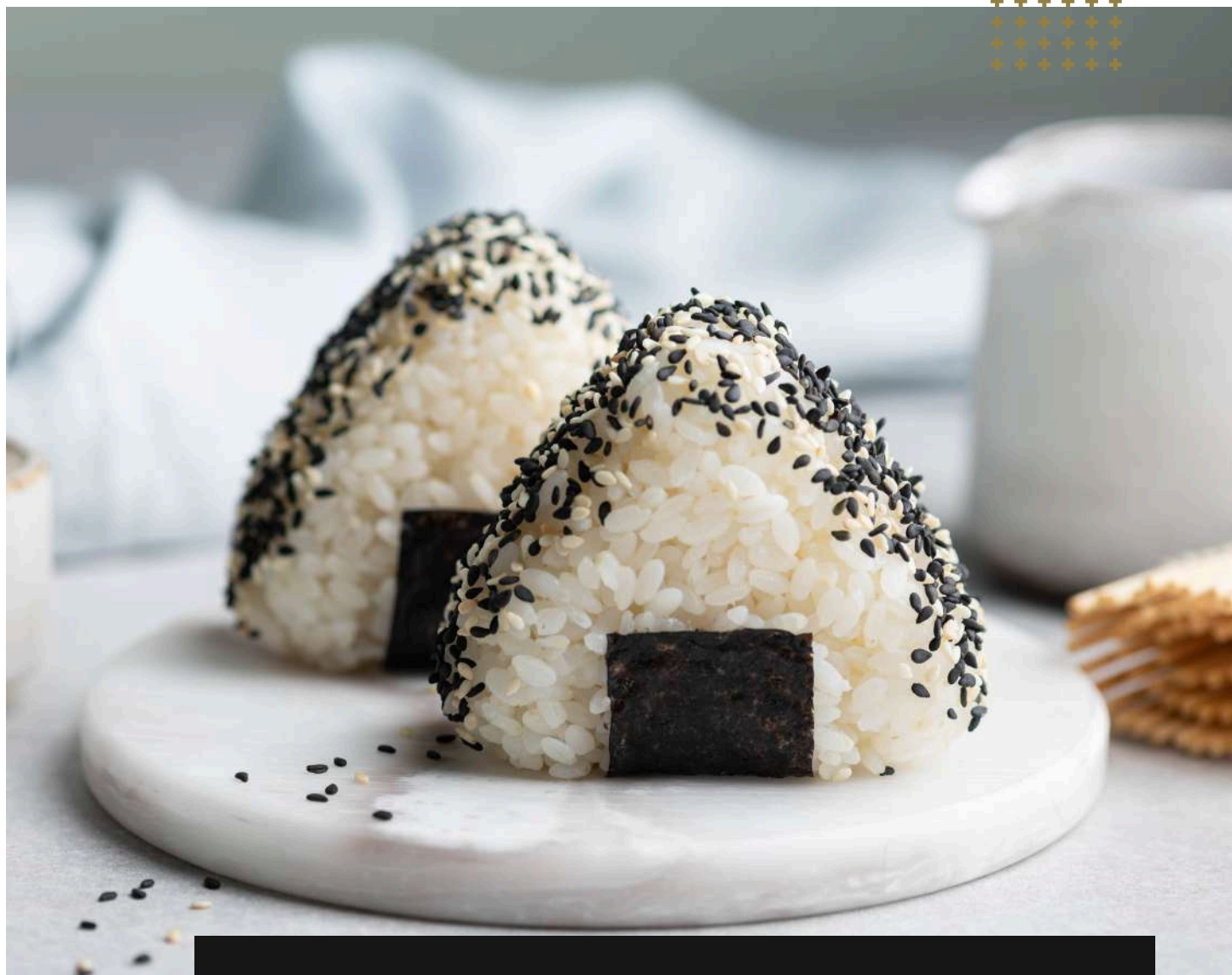
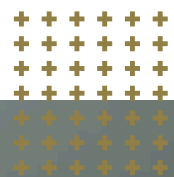
Sushi & Co.-



Aventúrate a preparar las delicias de la cocina japonesa

Este curso está diseñado para que el participante aprenda a preparar deliciosos platos de la culinaria japonesa de manera rápida y sencilla. Se brindarán tips y se enseñará paso a paso de la forma más comprensible y sencilla a preparar diferentes tipos de sushi, makis, gyozas y más.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Shari
- + Avocado maki
- + California roll
- + Maki furai
- + Ebikado roll
- + Gunkan maki

Sesión 2:

- + Nigiri sushi
- + Onigiri
- + Sashimi
- + Tataki de bonito
- + Tempura de vegetales

Sesión 3:

- + Temaki
- + Gyozas
- + Tonkatsu
- + Yakimeshi



Datos Generales



Inicio

10 de diciembre



Horario

Martes, miércoles y jueves
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Duración

3 sesiones



Modalidad Online

Visualiza los videos
demostrativos, al finalizar,
el docente responderá tus
consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/400~~
+ Promoción (50% dscto): **S/200**

*Promoción con cupos limitados

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



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.

