

Taller

Junior Chef

PASTELERÍA

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Despierta su gusto por la pastelería

En **Le Cordon Bleu** tu engréido recibirá una experiencia inolvidable en el mundo de la pastelería de la mano de uno de nuestros chefs. Queremos desarrollar su creatividad y, al mismo tiempo, divertirlo de manera didáctica y personalizada en la elaboración de deliciosos postres durante sus vacaciones escolares.



Dirigido a

+ Niños de 13 a 16 años





Certificación —

Constancia de participación emitida
por el Instituto Le Cordon Bleu Perú

Kit y Materiales

- + (1) Mandil Blanco
- + (1) Secador ILCB
- + (1) Cristina
- + (1) Taper (16 cm X 23 cm, Alto 10 cm aprox)
- + Redecillas







Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Cup Cake de zanahoria
- + Alfajor criollo

Sesión 2:

- + Pizza – Calzone
- + Arroz con leche y nutella

Sesión 3:

- + Pionono de guanabana
- + Beso de moza

Sesión 4:

- + Red Velvet cupcakes
- + Maple pecan pie

Sesión 5:

- + Trufa de dulce de leche
- + Pastel de tres leches

Sesión 6:

- + Quiche Lorraine
- + Empanada mixta



Datos Generales



Inicio

14 de enero



Horario

Martes y jueves
de 3:00 p.m. a 5:00 p.m.



Duración

6 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: ~~S/1,600~~
+ Promoción (25% dscto): **S/1,200***

(*) 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.



