Taller

Mini Chef PASTELERÍA

Modalidad: Presencial





Despierta su gusto por la pastelería

En Le Cordon Bleu tu engreído 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 8 a 12 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:

Sesión 2:

Sesión 3:

- + Blondies de frutos secos
- + Cocadas rellenas

- + Banana Nut Muffins
- + Alfajor de maicena

- + Rosquitas de manteca
- + Crisinos Grissinis

Sesión 4:

Sesión 5:

Sesión 6:

- + Cup cake de chocolate Sublime
- + Chocolate Fudge Brownies
- + Double Chocolate Chip Cookies
- + Cake marmol Marble Pound Cake
- + Trufas de manjar blanco
- + Galletas Kipferl

Educación Continua



Datos Generales



Inicio

13 de enero



Horario

Lunes y miércoles de 3:00 a.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 inscritos 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.



