



Diploma COCINA PERUANA

Programas de
Educación Continua

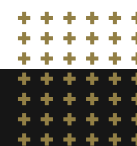


INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Programas de Educación Continua

La cocina peruana es un reflejo vivo de nuestra historia, cultura y biodiversidad. Desde las técnicas ancestrales hasta las creaciones contemporáneas, cada plato representa una fusión única de ingredientes, regiones y tradiciones que hoy nos posiciona como una de las gastronomías más reconocidas del mundo.

Le Cordon Bleu Perú ofrece a través de sus talleres prácticos en Cocina Peruana, una deliciosa experiencia culinaria que le permite al participante conocer al Perú a través de su gastronomía de la costa, sierra y selva.



Objetivo

Enseñar técnicas básicas que permitan al participante desarrollar habilidades y destrezas en la cocina, logrando ejecutar correctamente los repertorios de la cocina peruana.



Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas culinarias de manera profesional.



Kit y Materiales

- + (1) Mandil con pechero blanco
- + (1) Secador
- + (1) Cristina
- + (1) Redecillas



Certificación —

Diploma emitido por el Instituto Le Cordon Bleu Perú



Datos Generales



Inicio

26 de mayo



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

3 módulos
8 sesiones por módulo



Modalidad Presencial

Cada módulo consta de 4 sesiones demostrativas (las primeras de cada semana), durante las cuales los participantes podrán observar al chef elaborando las recetas. Además, hay 4 sesiones prácticas (las segundas de cada semana) donde los mismos participantes llevarán a cabo las preparaciones con la supervisión directa del chef.



Inversión

Diploma (3 módulos)

+ Precio regular: S/6,000

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.



Recetas



Módulo 1: Costa

- Arroz con pato
- Causa colonial de langostinos
- Papa rellena
- Ají de gallina
- Cau cau
- Tacu tacu con lomo saltado
- Ceviche mixto
- Arroz con mariscos



Módulo 2: Selva

- Juane
- Ají de cocona
- Ensalada de chonta
- Patarashca
- Tacacho con cecina
- Causa amazónica
- Brochetas de paiche y crema de ají
- Inshic Api
- Chaufa Loretano



Módulo 3: Sierra

- Ajiaco de habas
- Adobo de cerdo
- Rocoto relleno y pesque de quinua
- Puca picante
- Ocopa arequipeña
- Chupe de camarones
- Escribano
- Pachamanca a la olla
- Humitas de queso

