

Taller Panadería Comercial

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Técnica aplicada a negocios rentables

Taller práctico orientado al desarrollo de preparaciones panaderas de alta rotación en el ámbito comercial.

El curso aborda técnicas fundamentales de panificación, estandarización de recetas, control de fermentación y criterios de calidad aplicados a productos cotidianos como panes clásicos, especiales y masas versátiles para negocios gastronómicos.



Nuestra Propuesta

Sesión 1

- + Pan Pullman
- + Pan francés

Sesión 2

- + Baguetinos
- + Pan brioche

Sesión 3

- + Pan ciabatta
- + Pan de yema
- + Pan de hamburguesa

Sesión 4

- + Focaccia
- + Pizza comercial



Datos Generales



Inicio

28 de mayo



Horario

Jueves y viernes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

4 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

Precio regular: S/2,000

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.



