



Diploma

PASTELERÍA

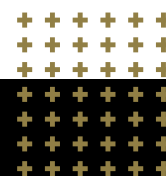
Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Potencia tu creatividad en la Pastelería

Le Cordon Bleu Perú ofrece, a través de sus programas en pastelería, las técnicas básicas reforzando sus conocimientos, potenciando su creatividad y habilidades para destacar en los retos profesionales que se plantee.



Objetivo

Conocer y aplicar técnicas básicas de pastelería, permitiendo al participante desarrollar habilidades y destrezas, logrando ejecutar correctamente las recetas clásicas y modernas de la pastelería.



Dirigido a

- Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en técnicas básicas de la pastelería.
- Personas aficionadas a la pastelería con nociones básicas en pastelería.



Kit y Materiales

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



Certificación —

Diploma emitido por **Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales



Inicio

30 de julio



Horario

Grupo 1: Jueves y lunes
Grupo 2: Jueves y martes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

24 sesiones



Modalidad Presencial

El diploma consta de 3 módulos, cada uno compuesto por 8 sesiones. De estas, 4 son demostrativas y 4 prácticas, que se intercalan dando la oportunidad al participante de aprender observando en vivo al Chef y luego replicar las preparaciones bajo supervisión directa.



Inversión

Diploma

+ Precio regular: S/12.000

+ Promoción (50% dscto): **S/6.000***

(* 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.
- + El movimiento bancario (cargo en tarjeta de crédito o cargo en cuenta) aparecerá con el nombre de nuestro proveedor de pagos Flywire.

Recetas



Módulo

Los Clásicos —

- + Masa choux: Profiteroles, éclair
- + Hojaldre clásico
- + Baltazar
- + Alumette sucré
- + Opera
- + Milhojas de crema pastelera y frutos rojos



Módulo

Pastelería Comercial —

- + Torta selva negra
- + Bavaois au cointreau
- + Charlotte de mango
- + Oatmeal raisin cookies
- + Tiramisú
- + Carrot cake
- + Torta criolla de chocolate
- + Double chocolate chip cookies



Módulo

Los bocaditos Petit Fours —

- + Alfajor de chocolate - Mar de Plata
- + Mendigos de frutos secos
- + Macarrón clásico
- + Tartaleta de chocolate
- + Maná
- + Tartaletas con curd de limón
- + Brownie con crema de chocolate
- + Tartaleta de chocolate y frambuesa

