



Curso

**COCINA**

**ITALIANA**

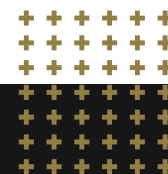
Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU**<sup>®</sup>  
PERÚ

Existen una gran variedad de corrientes gastronómicas en el mundo, muchas de ellas ya han logrado su posicionamiento.

**Le Cordon Bleu Perú** ofrece al participante conocer los secretos detrás de la cocina italiana.



## Objetivo

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



## Dirigido a

Personas con conocimiento básico en cocina, que busquen aprender técnicas básicas de cocina italiana.



## Certificación —

Diploma emitido por el **Le Cordon Bleu Perú**



# Datos Generales



**Inicio**  
2 de julio



**Horario**  
Jueves y lunes  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



**Duración**  
8 sesiones



## Modalidad Presencial

El curso se divide en 4 sesiones demostrativas, en las cuales, el participante observará la elaboración de las recetas de forma por parte del chef y 4 sesiones prácticas en donde él mismo realizará las preparaciones bajo la supervisión de este.



## Inversión

+ Precio regular: ~~S/5,000~~  
+ Promoción (50% dscto.): **S/2,500\***

(\*) 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.



## Nuestra propuesta —

- + Vitello tonnato
- + Pasta fresca, salsa putanesca, pesto genovés
- + Carpaccio de lomo
- + Gnocchi de papa con crema, tocino y hongos
- + Berenjenas a la parmesana
- + Panzotti relleno en salsa de nueces
- + Risotto milanés con espárragos
- + Saltim bocca a la romana con polenta

