

# Curso Técnicas Culinarias

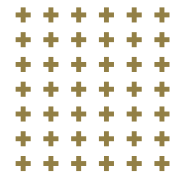
Modalidad: **Presencial**



Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ



# Domina las bases de la cocina profesional

Perfecciona tu técnica en cocina con este curso presencial estructurado en 3 módulos, cada uno con sesiones demostrativas y prácticas guiadas por chefs expertos. Aprenderás a dominar métodos de cocción, manipulación de ingredientes y preparación de proteínas y vegetales, desarrollando habilidades clave para una ejecución profesional. Ideal para quienes buscan fortalecer su base técnica y avanzar con seguridad en la cocina.



## Certificación —

Certificado emitido por el  
Instituto Le Cordon Bleu Perú

La evaluación será continua. En cada sesión, el alumno será calificado. Al finalizar cada módulo, el alumno deberá haber aprobado con un promedio no menor a 13 para la emisión del certificado correspondiente.



## Datos Generales



### Inicio

1 de julio



### Horario

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



### Duración

24 sesiones



### Modalidad

Presencial



### Inversión

+ Precio regular: S/7.8.000

+ Promoción (25% 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 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.





## Nuestra Propuesta

### Módulo 1

#### Sesión 1-2

#### Cortes de precisión y cocción de verduras

- + Cortes básicos: Juliana, brunoise, jardinera, macedonia
- + Cicelle de cebolla
- + Blanqueado
- + Estofado
- + Sudado
- + Salteado

#### Sesión 3-4

#### Torneados de verdura

- + Torneado de verduras
- + Glaseado claro
- + Cocción a blanco
- + Hinojo braseado



**Sesión**  
**5-6**

**Fondos y caldos base**

- + Fumet de pescado
  - + Fondo blanco de ave
  - + Fondo oscuro de ave
  - + Potaje St. Germain
  - + Potaje cultivateur
- 

**Sesión**  
**7-8**

**Salsas madre**

- + Salsa mayonesa
- + Vinagreta
- + Salsa holandesa
- + Salsa demi glace
- + Salsa de tomate
- + Salsa bechamel

**Módulo 2**

**Sesión**  
**1-2**

**Torneado de papas / cocciones**

- + Papas vapor
  - + Papas chateau
  - + Papas fondant
  - + Papas boulangere
  - + Papas pont neuf
  - + Papas paille
- 

**Sesión**  
**3-4**

**Huevos dentro y fuera de su cáscara**

- + Omelette
- + Huevo duro
- + Huevo mollet
- + Huevos escalfados
- + Huevos fritos
- + Huevos al plato
- + Huevos revueltos



**Sesión**  
**5-6**

## **Ensaladas y vinagretas**

- + Ensalada Nicoise
  - + Ensalada Cesar
  - + Vinagretas compuestas
- 

**Sesión**  
**7-8**

## **Cocción de cereales, quinua y arroz**

- + Quinotto de zapallo loche
  - + Trigotto con setas salteadas
  - + Arroz pilaf
  - + Risotto con hongos secos
- 

## **Módulo 3**

**Sesión**  
**1-2**

## **Pescado y sus cocciones**

- + Dorne de pescado escalfado con legumbres estofadas
  - + Pescado meuniere
  - + Goujeonettes con salsa tártara
- 

**Sesión**  
**3-4**

## **Mariscos**

- + Choros mariniere
  - + Conchas gratinadas
  - + Langostinos al ajillo
  - + Calamar relleno con langostinos y manzana
- 

**Sesión**  
**5-6**

## **Pollo y cerdo**

- + Chuleta de cerdo charcutiere
  - + Fricassé de pollo al estragon
- 

**Sesión**  
**7-8**

## **Carnes rojas**

- + Lomo a la pimienta, puré de papas
- + Gulash de res

