

Taller presencial

JUNIOR CHEF

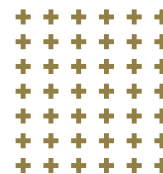
Edición: **PASTELERÍA**



**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Descubre el arte de la pastelería en Le Cordon Bleu

Un curso pensado para jóvenes que quieren iniciarse en la pastelería con técnica y creatividad.

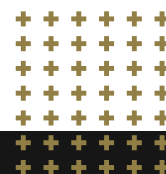
Aprenderán a preparar recetas modernas y sabrosas en un entorno dinámico, práctico y guiado por chefs expertos. Ideal para descubrir su talento culinario, desarrollar autonomía y vivir una experiencia formativa durante sus vacaciones.



Dirigido a

- + Adolescentes de 13 a 16 años





Certificación —

Constancia de participación emitida
por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**

Kit y Materiales

- + (1) Mandil Blanco
- + (1) Secador ILCB
- + (1) Cristina
- + (2) Tapers pequeños
- + Redecillas







Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Clásico Bundt Cake
- + Tiramisu

Sesión 2:

- + Tocino del cielo
- + Chocolate Chip Scones

Sesión 3:

- + Torta de Piña
- + Barra Fondant de Maní

Sesión 4:

- + Encanelado
- + Banana Nut Muffin

Sesión 5:

- + Marshmallow
- + Torta de Chocolate Cuchareable

Sesión 6:

- + Mousse de Chocolate
- + Cake marmol de chocolate y naranja



Datos Generales



Inicio

15 de agosto



Horario

Sábados
de 10:00 a 12:00 p.m.



Duración

6 sesiones



Modalidad

Presencial



Inversión

S/.1,250

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.



