

Curso

COCINA

ITALIANA



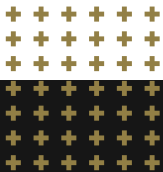
**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
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

29 de septiembre



Horario

martes y jueves
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 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 —

- + 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

