

Curso Técnicas Culinarias

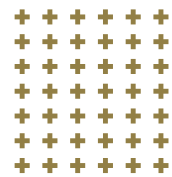
Modalidad: **Presencial**



**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

24 de Septiembre



Horario

Jueves y Lunes
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

