

Taller presencial

JUNIOR CHEF

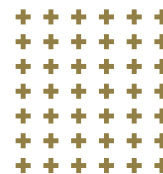
Edición: **COCINA**



**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Descubre el arte culinario en Le Cordon Bleu

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

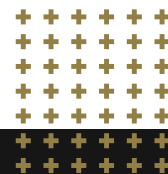
Aprenderán a preparar recetas modernas y sabrosas en un entorno dinámico, práctico y guiado por chefs expertos. Ideal para descubrir su talento culinario, desarrollar autonomía y vivir una experiencia formativa durante sus vacaciones.



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: Las Trattorias en Italia

- + Saltimboca de Res
- + Ñoquis a la Romana con Fondue de Tomates

Sesión 2: Bistró de Francia

- + Pollo Cordon Bleu
- + Papas Macaire

Sesión 3: Las Tapas en España

- + Tortilla Española
- + Pulpo a la Gallega

Sesión 4: Cocinando al Wok

- + Tallarín saltado de pollo
- + Siu Mai de cerdo y langostinos

Sesión 5: Colores y Sabores del Perú

- + Ají de pollo
- + Pan con chicharrón

Sesión 6: Barra Sanguchera

- + Cheese Burger
- + Baked Potatoe



Datos Generales



Inicio

24 de octubre



Horario

Sábados

De 10:00 am a 12 pm



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.



