CURSO

Pastelería Navideña

MODALIDAD:
PRESENCIAL

SESIONES:
03 SESIONES

INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

Programas de
Educación Continua

Programas de
Educación Continua

Elabora prácticas y deliciosas recetas navideñas

Al finalizar el curso, podrás añadir a tu repertorio **recetas navideñas de la pastelería internacional**, preparándolas de manera fácil y rápida. Te proporcionaremos las herramientas necesarias para que te animes a **crear preparaciones navideñas.**

Dirigido a:

Pasteleros y aficionados que buscan **sorprender** a sus clientes y comensales durante la época navideña.

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
7 de Diciembre

Horario
Lunes y viernes
8:00 p.m. a 10:30 p.m.

Duración
3 sesiones

Modalidad
Presencial

El curso es demostrativo presencial con degustación

Inversión
Precio por promoción:
S/ 600

Precio regular:
~~S/ 1,200~~

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.

Contenido

SESIÓN 01

* Cake de frutas
* Terrina de caspiroleta

SESIÓN 02

* Tronco Navideño
* Christmas Cupcakes

SESIÓN 03

* Lebkuchen
* Árbol de hojaldre

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

941 160 549
ilcb.edu.pe
informespec@cordonbleu.edu.pe
Av. Vasco Núñez de Balboa 530