

Diploma
PASTELERÍA

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

Potencia tu creatividad en la Pastelería

Le Cordon Bleu Perú ofrece, a través de sus programas en pastelería, las técnicas básicas reforzando sus conocimientos, potenciando su creatividad y habilidades para destacar en los retos profesionales que se plantee.



Objetivo

Conocer y aplicar técnicas básicas de pastelería, permitiendo al participante desarrollar habilidades y destrezas, logrando ejecutar correctamente las recetas clásicas y modernas de la pastelería.

Dirigido a

- Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en técnicas básicas de la pastelería.
- Personas aficionadas a la pastelería con nociones básicas en pastelería.

Kit y Materiales

- (1) Mandil con pechero blanco
- (1) Secador
- (1) Cristina
- (1) Redecillas



Certificación

Diploma emitido por **Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales

Inicio
26 de Noviembre

Horario
Jueves y lunes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.

Dura ción
24 sesiones

Modalidad Presencial
El diploma consta de 3 módulos, cada uno compuesto por 8 sesiones. De estas, 4 son demostrativas y 4 prácticas, que se intercalan dando la oportunidad al participante de aprender observando en vivo al Chef y luego replicar las preparaciones bajo supervisión directa.

Inver sión
Diploma

+ Precio regular: ~~S/.12.000~~
+ Promoción (50% 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.
+ El movimiento bancario (cargo en tarjeta de crédito o cargo en cuenta) aparecerá con el nombre de nuestro proveedor de pagos Flywire.

Recetas



Módulo

Los Clásicos —

+ Masa choux: Profiteroles, éclair
+ Hojaldre clásico
+ Baltazar
+ Alumette sucré
+ Opera
+ Milhojas de crema pastelera y frutos rojos



Módulo

Pastelería Comercial —

+ Torta selva negra
+ Bavarois au cointreau
+ Charlotte de mango
+ Oatmeal raisin cookies
+ Tiramisú
+ Carrot cake
+ Torta criolla de chocolate
+ Double chocolate chip cookies



Módulo

Los bocaditos
Petit Fours —

+ Alfajor de chocolate - Mar de Plata
+ Mendigos de frutos secos
+ Macarrón clásico
+ Tartaleta de chocolate
+ Maná
+ Tartaletas con curd de limón
+ Brownie con crema de chocolate
+ Tartaleta de chocolate y frambuesa

Fotos referenciales.

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

(511) 617-8300 | ilcb.edu.pe | informespec@cordonbleu.edu.pe