

Curso

PESCADOS Y MARISCOS

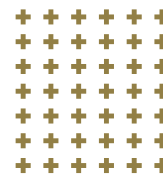
Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU
PERÚ



Domina los sabores del mar con técnicas profesionales

Durante el curso aprenderás a trabajar diferentes métodos de cocción, salsas, aderezos y montajes, desarrollando mayor dominio en el manejo de productos del mar.

El programa se desarrolla en 8 sesiones y 24 horas de formación, combinando demostración del chef y práctica supervisada.



Dirigido a:

- Personas interesadas en perfeccionar sus técnicas de cocina con pescados y mariscos.
- Aficionados a la gastronomía que deseen ampliar su repertorio de preparaciones marinas.
- Emprendedores gastronómicos que busquen incorporar nuevas propuestas a su oferta.
- Personas con conocimientos culinarios que quieran fortalecer sus habilidades con productos del mar.



Nuestra Propuesta

CONTENIDO

Semana **01**

- + Ceviche de langostinos a la piedra
- + Parihuela

Semana **02**

- + Tacu Tacu a lo macho
- + Chicharron de mariscos con salsa tartara

Semana **03**

- + Chaufa Marino
- + Tallarin saltado con frutos del mar

Semana **04**

- + Anticuchos de mar
- + Tiradito bicolor



Datos Generales



Inicio
27 de noviembre



Horario
Martes y viernes
de 8:00 pm a 10:30 pm



Duración
8 sesiones



Modalidad
Presencial



Inversión
+ Precio de Lanzamiento: **S/2,190***
(*) 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.
- + Las clases iniciarán el 14 de diciembre de 2026, con dos semanas de formación durante diciembre. El programa continuará en enero de 2027, después del receso de fin de año.



