

Curso Pastelería Comercial

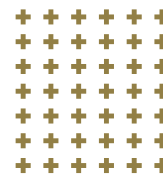
Modalidad: **Presencial**



**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Aprende pastelería comercial con técnica y sabor

Aprende pastelería comercial desde la práctica en este curso presencial de 8 sesiones, donde combinarás demostración y aplicación directa en cocina. Guiado por un chef experto, elaborarás clásicos dulces y salados como pie de limón, quiche lorraine, alfajores y más. Ideal para quienes desean desarrollar o reforzar sus habilidades en pastelería con enfoque técnico y resultados aplicables a negocio o consumo personal.





Nuestra Propuesta

Semana 1:

Cakes y Cookies

- + Carrot cake
- + Chocolate chip cookie

Semana 2:

Pies y Tartas

- + Pie de limón criollo
- + Tarta de fresas

Semana 3:

Pastelería Salada

- + Empanadas criollas
- + Quiche Lorraine

Semana 4:

Clásicos peruanos

- + Alfajor criollo
- + Guargüeros





Datos Generales



Inicio
24 de Noviembre



Horario
Martes y jueves
8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración
8 sesiones



Modalidad
Presencial

El curso está compuesto por sesiones demostrativas donde un chef mostrará las preparaciones que se deberán realizar en clase, y luego por sesiones practicas donde el alumno repetirá lo aprendido en demostración.



Inversión
+ Precio regular: ~~S/3.570.00~~
+ Promoción (30% dscto): S/2.499*
(*) 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.



