CURSO

Cena Navideña Internacional

MODALIDAD:
PRESENCIAL

SESIONES:
02 SESIONES



INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

Programas de
Educación Continua

Programas de
Educación Continua

Dale un giro sofisticado e internacional a tu nochebuena

Descubre una propuesta diferente para esta Navidad y **aprende a preparar una cena con inspiración internacional, combinando sabores intensos**, contrastes dulces y salados y texturas memorables. A lo largo del curso, conocerás preparaciones como porchetta de cerdo, ensalada de papas con queso cheddar y durazno, puré de manzana, y más. Una experiencia presencial pensada para ampliar tu repertorio y llevar a tu mesa una **propuesta navideña sofisticada**, equilibrada y llena de sabor.



Certificación
Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú

Datos Generales

Inicio
15 de Diciembre

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

Duración
2 sesiones

Modalidad
Presencial

Clases demostrativas con degustación en la clase final

Inversión
Precio por lanzamiento:
S/ 450

Precio regular:
~~S/ 900~~



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



* Porchetta de cerdo
* Ensalada de papas con queso cheddar y durazno
* Puré de manzana al cardamomo
* Ensalada Verde con membrillo, queso y prosciutto



Fotos referenciales.

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

(01) 617 8300
informespec@cordonbleu.edu.pe
ilcb.edu.pe
Av. Vasco Núñez de Balboa 530