

Programas de
Educación Continua



Curso
Bake N' Chill
Heladería
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Descubre el delicioso mundo de la heladería!

En Le Cordon Bleu hemos diseñado este curso para aquella persona amante o profesional del helado que desee enriquecer sus conocimientos para desarrollarlos en casa o en su emprendimiento. El participante aprenderá diversas, creativas y deliciosas preparaciones con el helado como protagonista.





Certificación —

■ Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**



Datos Generales —



Inicio

21 de febrero



Duración

8 sesiones



Horario

Lunes y miércoles
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: S/800

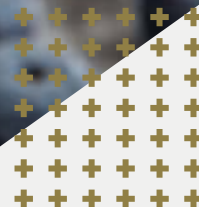
+ Promoción (30% dscto.): **S/560***

(* Promoción con cupos limitados.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

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.



Nuestra propuesta —

<p>Sesión 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Fior di panna + Blueberry frozen yogurt
<p>Sesión 2</p>	<p>Banana split a la moda:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Philadelphia style chocolate ice cream + Strawberry & Cream + Crepes
<p>Sesión 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Green Tea Ice cream with mango rice pudding + Cookies & Cream
<p>Sesión 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Cheesecake ice cream + Rum raisins
<p>Sesión 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Ice cream sándwich + Strawberry mint gelato rounds
<p>Sesión 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Raspberry tisane olive oil gelato + Avocado Fudge ice cream
<p>Sesión 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> + Red wine gelato con choux rellenos + Bourbon pecan ice cream
<p>Sesión 8</p>	<p>Sorbetos:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Fresa – Melón – Mango con congoleños de coco y frutos del bosque

