

Programas de
Educación Continua



Curso
Cook N' Eat
Viva Italia
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Prepara platos deliciosos platos de la culinaria italiana

Este curso online está diseñado para que el participante aprenda a cocinar platos de la cocina italiana de manera rápida y práctica. Se brindará una breve reseña del plato, la receta y su elaboración paso a paso de la manera más comprensible y sencilla.



Dirigido a —

- + Personas que busquen ampliar sus conocimientos dominando una variedad de recetas de comida internacional.
- + Cocineros amateurs que deseen incursionar en cocinas del mundo.
- + Personas que cuentan con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar la oferta culinaria en su negocio.



Certificación —

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



Datos del curso —



Inicio

18 de agosto



Duración

12 sesiones



Horario

Martes y jueves
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

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



Inversión

+ Precio regular: ~~S/720~~

+ Promoción (50% dscto.): **S/360***

(*)Promociones 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 —

El curso se desarrolla por módulos que abordan la oferta de la culinaria italiana:

Pizza, arrozces y gnocchi	Sesión 1	Calzone pepperoni y champiñones y Pizza 4 estaciones
	Sesión 2	Risotto nero con calamares y Risotto fungi
	Sesión 3	Gnocchi 4 quesos y Gnocchi romano con espinacas y prosciutto
Pastas rellenas	Sesión 4	Lasagna bolognesa
	Sesión 5	Agnolotti de hongos con crema de albahaca
	Sesión 6	Tortolli allá Ferrarese y Canelones promodoro
Carne y pollo	Sesión 7	Saltimbocca con arangini
	Sesión 8	Pollo a la diavola, caponata y papas al romero
	Sesión 9	Ossobuco con gremolata y polenta cremosa
Pesca y pasta fresca	Sesión 10	Pulpo alla Luciana y Brodetto di sogliole
	Sesión 11	Filete de pescado a la Livornesa y Malfati con salsa Aurora
	Sesión 12	Linguini al pesto, Penne frutti di mare y Fettuccini carbonara

