

# Taller Panadería Comercial

Modalidad: **Presencial**



Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ

# Técnica aplicada a negocios rentables

Taller práctico orientado al desarrollo de preparaciones panaderas de alta rotación en el ámbito comercial.

El curso aborda técnicas fundamentales de panificación, estandarización de recetas, control de fermentación y criterios de calidad aplicados a productos cotidianos como panes clásicos, especiales y masas versátiles para negocios gastronómicos.



## Nuestra Propuesta

### Sesión 1

- + Pan Pullman
- + Pan francés

### Sesión 2

- + Baguetinos
- + Pan brioche

### Sesión 3

- + Pan ciabatta
- + Pan de yema
- + Pan de hamburguesa

### Sesión 4

- + Focaccia
- + Pizza comercial



## Datos Generales



### Inicio

28 de mayo



### Horario

Jueves y viernes  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



### Duración

4 sesiones



### Modalidad

Presencial



### Inversión

+ Precio regular: S/. 2.500-  
+ Promoción (20% dscto): **S/2.000\***  
(\* 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.



