



¡Impulsa tu crecimiento profesional ahora!



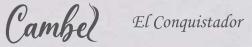


















MODALIDAD PRESENCIAL

Beneficios gourmet



Metodología

Aprendizaje práctico



Instructores

Chefs de Vanguardia Sé un experto en corto tiempo. ¡Únete ahora!



Horario

2:00pm a 5:00pm (sábados)

Maya curricular

- Pie de limón con un deliciosa crema suiza.
- Queque de chocolate cubierto con un ganache de olla.
- Red velvet con crema frosting.
- Empanada de pollo.
- Cheesscake de maracuya.
- Brownies de chocolate.
- Tradicional tres leches de vainilla.
- Carrot cake.

Inversión



Inversión General: S/390

Dscto.: **S/300**

Separa tu vacante ahora

Monto: s/100 (matrícula)





Cooking Gourmet

ESCUELA DE ALTA COCINA



Matrículas:

981 - 377 - 382









www.cookingourmet.com.pe