

6 habilidades que desarrollarás con una experiencia culinaria en Francia



PAUL BOCUSE
INSTITUT
BOCUSE



Al hacer un intercambio estudiantil o una pasantía en un restaurante de Francia podrás desarrollar estas habilidades.

× Dominio del idioma

Aprenderás o mejorarás tu dominio del idioma y te familiarizarás con los términos propios de la cocina francesa.



× Descubrirás la cocina francesa tradicional

Conocerás la comida tradicional de una de las principales gastronomías del mundo.

Podrás conocer sus distintos sabores y texturas, lo que te será útil en cualquier lugar.



× Conocerás de licores

Francia es considerado el primer país vinícola del mundo.

Una experiencia allí te ayudará a ser un conocedor de vinos, champagne y coñac.



× Prepararás postres

Puedes aprender a elaborar gran cantidad de postres, como tartas, chocolates, pasteles de origen magrebí, etc.



× Elaborarás panes

Conocerás las técnicas de preparación de panes y baguettes en uno de los países más reconocidos por estos productos.



× Conocerás de quesos

Francia tiene gran variedad de quesos que podrás conocer y utilizar en tus platillos.



El Instituto Paul Bocuse en Lima te brinda la oportunidad de hacer una pasantía en Francia o realizar un intercambio estudiantil.