

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCTELERIA AVANZADA

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Innovar en la preparación y servicio de los diferentes cócteles combinados internacionales.

Aplicar técnicas, uso de maquinaria, habilidades y destrezas para perfeccionar la preparación de cócteles.

Diferenciar los principales tipos de bebidas y descubrir las tendencias más actuales.

## Contenidos:

1. Origen: historia y leyenda de la Coctelería
2. Cristalería
3. Herramientas en la Coctelería
4. Tablas conversión
5. Técnicas básicas
6. Aperitivos, licores y aguardiente
7. Diferencias entre los diferentes whiskys, tequilas y mezcales
8. Coctelería clásica
9. Coctelería molecular
10. Coctelería Tiki
11. Técnicas con el sifón
12. G&T

