

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCTELERIA NIVEL MEDIO

Modalidad:

presencial con una duración 10 horas

Objetivos:

Innovar en la preparación y servicio de los diferentes cócteles y 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:

ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINADOS.

Recetario internacional de cócteles y combinados internacionales más característicos. Elaboración y servicio.

Tendencias actuales en coctelería y combinados:

Tónicas

Botánicos

Destilados Premium

Análisis organoléptico por medio de su degustación.

