

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCTELERÍA EMPÍRICA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Este curso presenta como objetivo principal introducir al alumno en el mundo de la Coctelería y capacitarlo de manera práctica e instructiva en materia de bebidas dejando asentadas las bases de la coctelería clásica y al mismo tiempo versionar dichos cócteles formando tendencias vanguardistas.

Contenidos:

HISTORIA DE LAS BEBIDAS. ORIGEN DE LA COCTELERÍA

Conocimientos prácticos de las bebidas. Diferenciación.

Catas
Comparaciones
Sensaciones y valoraciones para mezclar
Decoraciones con coste bajo.

COCTELERÍA CLÁSICA

Elaboración de cócteles clásicos

En vaso mezclador
En coctelera
En batidora licuadora americana

COCTELERÍA CON NUEVOS ESTILOS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de cócteles originales, donde practicarán todos los alumnos

COCTELERÍA DE SE NSAC I ONE S

Elaboraciones prácticas de creación propia, participando los alumnos.

Humo

Siropes, jarabes y aromas

Espumas

Aires de sabores

Caviar de frutas.