

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.