

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCTELERÍA Y GIN TONIC

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Este curso presenta como objetivo principal introducir al alumno en el mundo de la Coctelería y Gin Tonic 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

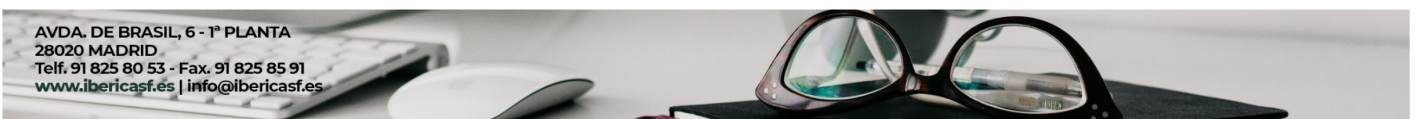
En vaso mezclador

En coctelera

En batidora licuadora Americana

NUEVOS ESTILOS

El Arte del Gin Tonic



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 SENSACIONES

Elaboraciones prácticas de creación propia, participando los alumnos.

Humo

Siropes, jarabes y aromas

Espumas

Aires de sabores

Caviar de frutas

Nitrógeno