

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCTELERÍA

## Modalidad:

presencial con una duración 9 horas

## Objetivos:

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



En coctelera

En batidora licuadora americana

**COCTELERÍA CON NUEVOS ESTILOS**

Elaboración de cócteles originales

**COCTELERÍA DE SENSACIONES**

Elaboraciones prácticas de creación propia

Contenidos y técnicas