

OBJETIVOS DEL CURSO

- Capacitar a los participantes de las habilidades que se precisan para llevar a cabo una correcta elaboración de mezclas de bebidas, cócteles americanos, cafés y batidos.
- Utilizar las técnicas de presentación de bebidas, cócteles, cafés y batidos en la barra o mostrador de los establecimientos hosteleros.

TEMARIO DEL CURSO

1. Introducción a la Coctelería I
2. Introducción a la Coctelería II
3. Los alcoholes. La Ginebra
4. Los alcoholes. El Ron
5. Los alcoholes. El Tequila
6. Los alcoholes. El Vodka
7. Los alcoholes. El Whisky
8. Cócteles con Ginebra
9. Cócteles con Ron
10. Cócteles con Tequila
11. Cócteles con Vodka
12. Cócteles con Whisky
13. Cócteles Sencillos para sorprender