

COCTELERÍA

20 horas

CURSO INDICADO PARA: Personal de hostelería. Interesados en una formación muy específica que puede servir como actividad profesional principal o como conocimientos añadidos.

COMO APRENDEMOS:

Los videos del curso enseñan paso a paso a realizar los cócteles más populares. El aprendizaje es cómodo, rápido y sencillo.

CONTENIDO

Introducción a la Coctelería I

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

1. Cóctel Alexander
2. Cóctel Bull Dog
3. Cóctel Cream Fizz
4. Cóctel Goleen Dawn
5. Cóctel Martini Sweet
6. Cóctel Terremoto

Cócteles con Ron

1. Cóctel Bolero
2. Cóctel Butterfly
3. Cóctel Flamingo
4. Cóctel Macambo
5. Cóctel May Tai Cócteles con Tequila

1. Cóctel Margarita
2. Cóctel México Pacífico
3. Cóctel Rosita
4. Cóctel Tequila Fresco
5. Cóctel Tequila Sauver
6. Cóctel de Frutas Cócteles con Vodka

1. Cóctel Bloody Mary
2. Cóctel Canguro
4. Cóctel Marka Kalinda
4. Cóctel Vodka Gibson

TEST DE EVALUACIÓN