

COCTELERÍA



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCTELERÍA Y SUS RECETAS

1. Introducción al cóctel.
2. Historia
3. Características esenciales
4. Normas para la preparación de cócteles
5. Tipos componentes y su función.
6. Material del bar
7. Ingredientes del bar
8. Trucos para un buen cóctel
9. Consejos

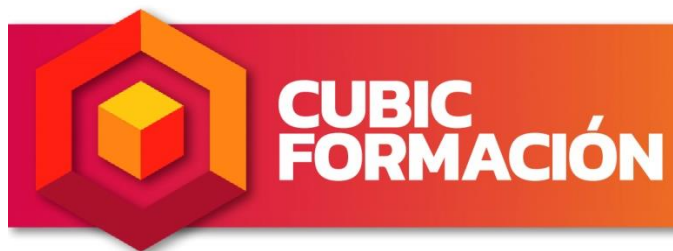
UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE CÓCTEL

1. Cócteles con vodka
2. Cócteles con ginebra
3. Cócteles con ron
4. Cócteles con whisky
5. Cócteles con tequila
6. Cócteles con jerez
7. Cócteles con burbujas
8. Cócteles sin alcohol
9. Cócteles y combinados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE CÓCTELES

1. Preparar la estación central.
2. Manejo de coctelera y mezclador.
3. Elaboración de cócteles en la coctelera
4. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
5. Elaboración de cócteles.
6. Cócteles sin alcohol
7. Cócteles con alcohol
8. Cócteles aperitivos

9. Preparar elementos de decoración
10. Dosificación de bebidas
11. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com