

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS MONOGRÀFIC GIN-TÒNICS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Origen del Gin, processos de destil·lació. 2. Tipus de Ginebres, marques representatives. 3. Tipus de Tòniques, marques representatives. 4. Tast de Ginebres 5. Preparacions clàssiques 6. Preparacions avançades 7. Aromatitzants i saboritzants: <ul style="list-style-type: none"> - Cogombre - Llimona/Lima - Raïm - Ginebró - Celiandre - Taronja - Cardamom - Pegadolça <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVALUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO MONOGRÁFICO GIN-TÒNICS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Origen del Gin, procesos de destilación 2. Tipos de Ginebras, marcas representativas. 3. Tipos de Tónicas, marcas representativas. 4. Cata de Ginebras. 5. Preparaciones clásicas. 6. Preparaciones avanzadas. 7. Aromatizantes y saborizantes: <ul style="list-style-type: none"> - Pepino - Limón/Lima - Uva - Enebro - Cylantro - Naranja - Cardamomo - Regaliz <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEORICO - PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona