

CURSO: COCTELERÍA (20h)

OBJETIVO:

Conocer la elaboración de los licores y destilados y saber diferenciarlos. Trabajar con recetas básicas y empezar a dominar la elaboración del recetario clásico. Adquirir conocimientos en las familias de los cócteles. Actualizar las técnicas de calidad en el servicio y la atención al cliente (profesionalidad ante una estación central). La importancia de terminar la elaboración con una decoración correcta y vistosa. Identificar herramientas para una correcta presencia escénica.

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

Curso totalmente práctico y dinámico en el que elaboraremos unas 25/30 recetas, tanto clásicas como innovadoras (coctelería molecular).

DIRIGIDO A:

Profesionales que quieran actualizarse y neófitos que quieran aprender.