

# COCTELERÍA (20h)

---

**EL CURSO OFRECE:** Conocimientos para el personal de hostelería. Interesados en una formación muy específica que puede servir como actividad profesional principal o como conocimientos añadidos. Enseñaremos cuáles son los elementos y accesorios que se usan en la coctelería profesional y sus usos. Al terminar el curso estarás preparado para realizar cócteles clásicos e innovadores.

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



## CONTENIDO 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

### 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
3. Cóctel Marka Kalinda
4. Cóctel Vodka Gibson

Manual básico de Coctelería

**TEST DE EVALUACIÓN FINAL**