

COCTELERIA

Inicio 01/12/17 **Fin** 01/12/17 **Horas** 3 **Días /Horario** V 18:00-21:00

Lugar Pº Zubiaurre, 84 (VILLA YEYETTE) 20015 DONOSTIA **Precio** 45,00 €

Objetivos Adquirir conocimientos básicos de Coctelería.

Contenidos

- 1.Presentación del curso. Definición, origen y tipos de Cocktails.
- 2.Montaje de la "Mise in place". Bases nobles y resto de licores. Clase práctica de video de Coctelería Clásica y Flair.
- 3.Preparación de un Cocktail y sus tipos. Menaje. Tipos de Cocteleras y su ABC.
- 4.Ejemplos de Cócteles "in glass" y prácticas. Normas de la IBA.
- 5.Series de coctelería y decoración. Diferencia entre la Coctelería Clásica y Moderna.
- 6.Definición de Cóctel Aperitivo y prácticas.
- 7.El mundo de los licores: conocerlos y saber emplearlos. Bibliografía recomendada.
- 8.Definición del Cóctel Digestivo y prácticas.
- 9.Cócteles sin alcohol: el mundo de los Zumos y de los Siropes. Ejemplos y Cócteles de Trago Largo ó Long Drink. Definición y ejemplos. Prácticas.
- 10.Cócteles de Trago Largo Creativo ó Cocktail Fancy. Definición y ejemplos. Prácticas.
- 11.Elaboración de Combinados de cafés fríos y calientes. Bibliografía General.

Requisitos

Más información Cursos con coste bonificable a través del Sistema de bonificaciones de la Seguridad Social.