

## COCTELERIA

**Inicio** 26/01/18 **Fin** 26/01/18 **Horas** 3 **Días /Horario** V 18:00-21:00

**Lugar** Juan de la Cruz, 2-bj 2 20302 IRUN **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 Cocteleros 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.