

CURSO BÁSICO DE COCTELERÍA

Este curso está dirigido y orientado, a personas que quieren aprender a preparar cócteles de manera sencilla y divertida, o para todo aquel que busque una nueva salida laboral.

Te 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 en tu propia casa, cócteles clásicos e innovadores.

En proceso de impartición del curso se estructura en:

Temas multimedia, donde se le explica la base y los principios básicos de la coctelería y se le enseña cómo preparar cócteles usando las recetas más actuales, así como los cócteles más clásicos y conocidos por todos.

Videos para practicar, nuestro coctelero online a través de sus videos, te dará las claves para ser el mejor anfitrión, tú mismo prepararás diversos cócteles guiado por sus explicaciones y podrás comprobar y probar el resultado obtenido.

Servicio de apoyo tutorial y resolución de dudas, durante todo el curso dispones del apoyo un tutor online al que puedes trasladar las dudas sobre el desarrollo y los contenidos del curso.

!!! Esperamos que aprenda y disfrute con el curso!!!

1 TEMAS MULTIMEDIA

Una vez pulse cualquiera de los temas, se iniciará la presentación del mismo en formato de diapositivas.

En cualquier momento puede para y reanudar la presentación multimedia pulsando los botones de control de reproducción.

Temario específico curso Coctelería

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

2 VIDEOS DE PREPARACIÓN DE CÓCTELES

Nuestro **Coctelero online** a través de sus videos, le enseña las claves para ser el mejor anfitrión, usted mismo puede ir preparando los cócteles siguiendo sus indicaciones.

En cualquier momento puede para y reanudar el video pulsando los botones de control de reproducción.

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

3 TEST DE EVALUACIÓN ON LINE PARA LA CERTIFICACIÓN

Incluimos a continuación tests para autoevaluar sus conocimientos de forma on-line. Es recomendable obtener 50% de respuestas acertadas, sino obtiene ese porcentaje, repase el temario del curso y vuelva a intentarlo, y recuerde lo siguiente:

1. Los tests tienen cuatro opciones posibles, de las cuales sólo hay una correcta. Para superar el test debe acertar el 50% de las preguntas, teniendo en cuenta lo siguiente

2. Modo adaptativo de evaluación. Recuerde que de las cuatro opciones por pregunta, usted elige una, si no es la correcta puede volver a intentarlo hasta acertar la pregunta, pero cada intento fallido le penaliza un 0,1.

Test de evaluación curso básico de coctelería

4 MANUAL DE COCTELERÍA

Incluimos en este apartado un Manual completo imprimible sobre los contenidos vistos en el curso.

Manual Básico de Coctelería
