

Corporación  
**CRES**

Corporación Regional de Educación Superior  
VIGILADA MINEDUCACIÓN



CURSO PRÁCTICO  
(TIPO TALLER)

**CURSO DE COCTELERÍA**

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Un curso espectacular que despertará tu curiosidad y aprenderás a preparar las mezclas correctas de sabores en bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que acompañarán tu mejores momentos con amigos y familia.

Sea que quieras aprender este arte para trabajar como bartender o para ser el mejor anfitrión en tus reuniones privadas.

Un curso diseñado para que en forma teórica práctica puedas desarrollar tus habilidades creativas y preparar deliciosos cócteles.

**UN CURSO DE 6 CLASES**  
**(24 HORAS)**  
**CUPO: 10 PERSONAS**

# SESIONES Y CONTENIDO

## MÓDULO 1

Normas sanitarias, BPM, bases y principios de coctelería, conocimientos de calidades de insumos, presentación de equipos, cristalería y bar.

## MÓDULO 2

Historia, origen, tipos de cocteles, presentación y características en el mercado. Principales spirits y licores en un bar.

## MÓDULO 3

Mise en place, elaboración de syrups y premixers. manejo correcto de ingredientes y premixers.



# SESIONES Y CONTENIDO

## MÓDULO 4

Técnicas avanzadas de coctelería (fermentación, destilación, fabricación de licores artesanales)

## MÓDULO 5

Coctelería tiki & tropical, sabores y experiencias en uso de frutas, ron y técnicas.

## MÓDULO 6

Coctelería del Mundo, Elaboración, Presentación y Show.

## INCLUYE

Guía digital, certificado e insumos, además, todas las delicias que prepares son tuyas.

### **Cada participante debe llevar:**

1. Ropa cómoda (zapatos cerrados tipo antideslizantes)
2. Cabello recogido (se presta una cofia para las clases en la institución)
3. ¡Muchas ganas de aprender!

# ¡OTROS CURSOS!

- Comida rápida
- Especializado de pizzas
- Sushi y comida oriental
- Cocina internacional
- Cocina italiana
- Cocina mediterranea



## CONTÁCTANOS:

 316 043 0110

 @corpocresoficial

 [www.corpocres.edu.co](http://www.corpocres.edu.co)

