

CURSO: GINEBRAS, MIXERS Y GIN TONICS

PROGRAMA:

- Historia de la Ginebra.
- Origen y elaboración: países productores y sus características.
- Clasificación de ginebras.
- Mixers, tipos y uso.
- Combinados con ginebra.
- El Gin Tonic perfecto.

METODOLOGÍA

Este curso permitirá a los alumnos adentrarse en el mundo de la coctelería y conocer más a fondo las ginebras, ofreciendo a los asistentes una experiencia inmersiva y práctica a partir de la realización de diferentes combinaciones. Supondrá un encuentro dinámico en los que aprendizaje, experiencia y diversión irán unidos.

PROFESORADO



Óscar Laveda Juárez

Profesor especializado en el área de coctelería y sala, con más de 20 años de experiencia profesional y con más de 10 años de experiencia docente relacionada con la materia a impartir.

C.E.O. Fundador de la empresa Oxefruit, empresa valenciana fabricante de pures, siropes y premixers para coctelería. En la actualidad comercializa sus productos en 4 países, entre ellos Reino Unido, país puntero en el mundo de la coctelería y destilados.

BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 80€

Bonificable: 52€