

COCTELERIA DE INVIERNO Y FECHAS NAVIDEÑAS

PROGRAMA:

- Historia y origen de la coctelería: tipología de cocteles
- Características de los cocteles para invierno
- Recetario de cocteles para invierno y elaborados con cava

METODOLOGÍA

Este curso permitirá a los alumnos profundizar en el mundo de la coctelería y conocer los combinados más representativos, 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 Juarez

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: 90 €

Bonificable: 78 €

