

COCTELERIA PROFESIONAL (II)

OBJETIVOS

- Ampliar los conocimientos generales de la coctelería.
- Adquirir conocimientos en profundidad sobre el mundo de los destilados.
- Gestionar económicamente un bar de manera efectiva.
- Mejorar técnicas de coctelería y perfeccionar el manejo de herramientas.

CONTENIDOS

- Técnicas de elaboraciones avanzadas
- Mocktails
- Gestión económica del bar
- Servicio de atención al cliente
- Tendencias e innovación en la barra
- Seguridad e higiene alimentaria en el bar
- Recetario de cocteles de autor

METODOLOGÍA

Metodología práctica y experiencial:

Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos de cada unidad del programa formativo mediante actividades prácticas y elaboraciones de cocteles en las que tendrás la oportunidad de poner en uso tus conocimientos.

PRECIO POR INSCRIPCIÓN

290 €

DOCENCIA



OSCAR LAVEDA

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.