

Programas de
Educación Continua

Curso
**El ADN de
la Coctelería**
Modalidad Online



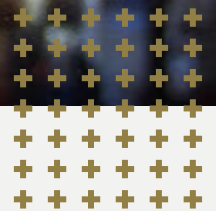
INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Pisco, Ron, Gin, Tequila, Vodka y más

Iníciate en el mundo de la coctelería y aprende sobre los métodos de preparación, propiedades y funciones de las bebidas alcohólicas más populares en este curso diseñado para que el participante elabore una variedad de cócteles a base de los licores y aguardientes más demandados del mercado. Asimismo, reconoce los utensilios de bar y cristalería básicos para crear tu barra en casa.





Certificación —

■ Certificado emitido por el Instituto Le Cordon Bleu Perú



Datos Generales —



Inicio

9 de mayo



Duración

9 sesiones



Horario

Lunes y miércoles
de 7:00 p.m. a 9:00 p.m.



Modalidad Online

Visualiza los videos demostrativos,
al finalizar, el docente responderá
tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: ~~S/800~~

+ Promoción (30% dscto): **S/560***

Promoción con cupos limitados

(*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps.
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.





Plan de estudios —

Sesión 1: EL Bar: Bases y Fundamentos

- + Historia de la Coctelería
- + Utensilios y Cristalería
- + Clasificación de las Bebidas
- + Métodos de Elaboración
- + El ADN de Cocktail
- + Pisco + Pisco sour

Sesión 2: Elaboración de productos caseros

- + Jarabe simple,
Jarabes de frutas
- + Orgeat
- + Oleo Sacharum
- + Cordial de limón, toronja
- + Deshidratados
- + Macerados

Sesión 3: Highballs: iniciando con Destilados

- + G&T
- + Mojito
- + Tom Collins
- + Bloody Mary
- + Chilcano
- + Dark and Stormy

Sesión 4: Cítricos en coctelería: El uso de los frutos cítricos en coctelería

- + Daiquiri Clásico
- + Gimlet
- + Green Park
- + New York Sour
- + Penicillin
- + Pisco Punch

Sesión 5: Conociendo los Licores: cremas, cordiales, saborizados y su versatilidad en coctelería

- + Amaretto Sour
- + Margarita / Tommy's
- + Aviation
- + Cosmopolitan
- + Hemingway Daiquiri
- + Bramble

Sesión 6: Usando Bitters y Bitter. El sutil sabor amargo en los cócteles

- + Old Fashioned
- + Sazerac
- + Mint Julep
- + Pink Gin
- + Trinidad Sour
- + Vermouth Cocktail

Sesión 7: Conociendo el Vermouth. La Bebida medicinal en la historia

- + Dry Martini
- + Manhattan
- + Negroni
- + Capitán
- + Vesper
- + Bamboo

Sesión 8: Cócteles cremosos jugando con texturas

- + Brandy Eggnogg
- + Porto Flip
- + Algarrobina
- + Ruso Blanco
- + Death Flip
- + Piña Colada

Sesión 9: Sparkling Cocktails: Burbujas en la coctelería

- + Punch
- + Sangría
- + French 75
- + Aperol Spritz
- + Champagne Cocktail
- + Old Cuban

