

Programas de
Educación Continua



Curso
Tiki N' Drink
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



¡Déjate envolver por el estilo tropical de la coctelería tiki!

Prepara refrescantes cócteles a base de variados tipos de ron, licores premium, jarabes caseros e insumos naturales de manera rápida y práctica. Este curso ha sido diseñado para que el participante conozca los métodos de preparación, las propiedades y funciones de los cócteles de estilo tiki; así como de cristalería y utensilios de bar.



Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú.**





Datos Generales —



Inicio

22 de junio



Duración

8 sesiones



Horario

Lunes y miércoles
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.



Inversión

+ Precio regular: S/720

+ Promoción (50% dscto.): **S/360***

(*) 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.





Nuestra propuesta —

Sesión 1	Sesión 2
<p>Entrando al mundo de la coctelería Tiki.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Definición de Tiki + Herramientas + Evolución de la coctelería Tiki + El Ron: historia, estilos, tipos. 	<p>Elaboraciones caseras de las bases para el armado de cócteles Tiki</p> <ul style="list-style-type: none"> + Orgeat Syrup + Demerara Syrup + Passion Fruit syrup + Falernum + Don's mix #2 + Pimiento Dram + Vainilla Syrup + Canela Syrup + Coconut Syrup + Fassionola
Sesión 3	Sesión 4
<p>Los Clásicos Tiki cocktails</p> <ul style="list-style-type: none"> + Mai Tai + Jungle Bird + Painkiller + Aku Aku + Zombie 	<p>La base es el ron</p> <ul style="list-style-type: none"> + Missionary Downfall + Queen's park szzle + Scorpion + Doctor funk + Pago pago

Sesión 5	Sesión 6
<p>Mezclando tipos de rones</p> <ul style="list-style-type: none"> + Navy Grog + 3 dots and a dash + Run Runner + Hurricane + Pearl diver 	<p>Mezclando tipos de rones</p> <ul style="list-style-type: none"> + Jet pilot + Skull and a Bones + Beachcomber's Rum Barrel + Aloha + Puka Punch
Sesión 7	Sesión 8
<p>Usando otros destilados amigos del ron</p> <ul style="list-style-type: none"> + Fog Cutter + Saturn + The Expedition + Suffering Bastard + Blue Hawaii 	<p>Los nuevos clásicos y los big Tikis</p> <ul style="list-style-type: none"> + Welcome To Paradise + Banana coconut rum Smuggler + Pi yi + Scorpion Bowl + Volcano Bowl



