

Taller Bartender AFICIONADO

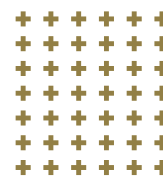
Modalidad: **Presencial**



**Programas de
Educación Continua**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



Compartamos juntos diversos tips y recetas de coctelería

Diviértete aprendiendo sobre los más populares cocteles, sus métodos de preparación y propiedades. Conviértete en el mejor anfitrión en casa y deleita a tus invitados con una gran variedad de cocteles.

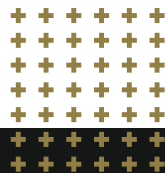


Objetivo

Compartir y ampliar los conocimientos de las técnicas básicas de coctelería, permitiendo al participante desarrollar habilidades y destrezas, logrando ejecutar correctamente diferentes recetas.

Dirigido a

El curso está dirigido para aquellos aficionados al mundo de la coctelería que quieran aprender a elaborar diversos cocteles, seleccionar etiquetas de productos para deleitar a sus invitados en casa asegurando una velada para recordar.



Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú







Datos Generales



Inicio

08 setiembre



Horario

Miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

8 sesiones



Modalidad Presencial



Incluye

- Mandil
- Insumos



Inversión

- + Precio regular: ~~S/3.500~~
- + Promoción (50% dscto): **S/1.750***

(*) Promoción con cupos limitados

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.





Recetas

Sesión 1

Con “P” de Perú

- + Pisco Sour
- + Chilcano
- + Algarrobina
- + Peruanísimo
- + Cápitán
- + Pisco Punch

Sesión 2

Clásicos Refrescantes

- + Piña Colada
- + Mojito
- + Long Island Ice Tea
- + Caipirinha
- + Margarita
- + Corona Margarita

Sesión 3

Noche de Luau

- + Planters Punch
- + Blue Caribe
- + Pi-yi
- + Hurricane Bahama
- + Sex on the Beach

Sesión 4

Con Aroma de Café

- + Café Azteca
- + Café -to
- + White / Black Russian
- + Carajillo
- + Sexy Coffee

Sesión 5

Tea Time

- + Grasshopper
- + Mimosa / Bellini
- + Perfect Kiss
- + Infusion Tea
- + Bramble

Sesión 6

Old School

- + French 75
- + Sazerac
- + Mint Julep
- + Clover Club
- + Aviation

Sesión 7

Burbujeantes

- + Negroni Sbagliato
- + Mi-to / Americano
- + Pink Collins
- + Dark and Stormy
- + Kir Royal

Sesión 8

Contemporáneos

- + New Apple Martini
- + Basil Smash
- + Penicilin
- + Moscow Mule
- + Wine Pops

