

# Taller Bartender aficionado

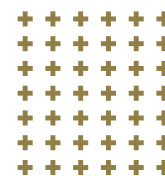
Modalidad: **Presencial**



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.

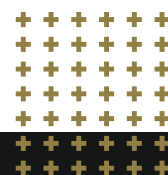


## Objetivo

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

26 de noviembre



### Horario

Martes y jueves  
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



### Duración

8 sesiones



### Modalidad Presencial



### Incluye

- Mandil
- Insumos



### Inversión

- + Precio regular: ~~S/2.000~~
  - + Promoción (25% dscto): **S/1.500\***
- (\*) 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 inscriptos 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.



Lorem ipsum



## 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
- + Tinto de Verano

