



# CURSO

## TÉCNICO EXPERTO EN COCTELERÍA

**EMV102**



## DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a cocteleros, camareros, trabajadores del sector de la hostelería, turismo y restauración y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos técnicos necesarios para la elaboración de cualquier tipo de cócteles.

## MODALIDAD

- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

## DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

## IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1780€~~

**IMPORTE ACTUAL: 890€**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "TÉCNICO EXPERTO EN COCTELERÍA", de ESCUELA EUROPEA VERSAILLES avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

# CONTENIDO FORMATIVO

## MÓDULO 1. COCTELERÍA

1. Introducción a la Coctelería I y II
2. Los alcoholes. La Ginebra
3. Los alcoholes. El Ron
4. Los alcoholes. El Tequila
5. Los alcoholes. El Vodka
6. Los alcoholes. El Whisky
7. Cócteles con Ginebra
8. Cócteles con Ron
9. Cócteles con Tequila
10. Cócteles con Vodka
11. Cócteles con Whisky
12. Cócteles sencillos para sorprender
13. Cócteles con Ginebra
14. Cóctel Alexander
15. Cóctel Bull Dog
16. Cóctel Cream Fizz
17. Cóctel Goleen Dawn
18. Cóctel Martini Sweet
19. Cóctel Terremoto
20. Cócteles con Ron
21. Cóctel Bolero
22. Cóctel Butterfly
23. Cóctel Flamingo
24. Cóctel Macambo
25. Cóctel May Tai
26. Cócteles con Tequila
27. Cóctel Margarita
28. Cóctel México Pacífico
29. Cóctel Rosita
30. Cóctel Tequila Fresco
31. Cóctel Tequila Sauver
32. Cóctel de Frutas
33. Cócteles con Vodka
34. Cóctel Bloody Mary
35. Cóctel Canguro
36. Cóctel Marka Kalinda
37. Cóctel Vodka Gibson

## MÓDULO 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones e Intoxicaciones alimentarias
3. Microorganismos más comunes
4. Materiales en contacto con los alimentos
5. Desinsección y desratización
6. El lavado de manos del manipulador de alimentos