

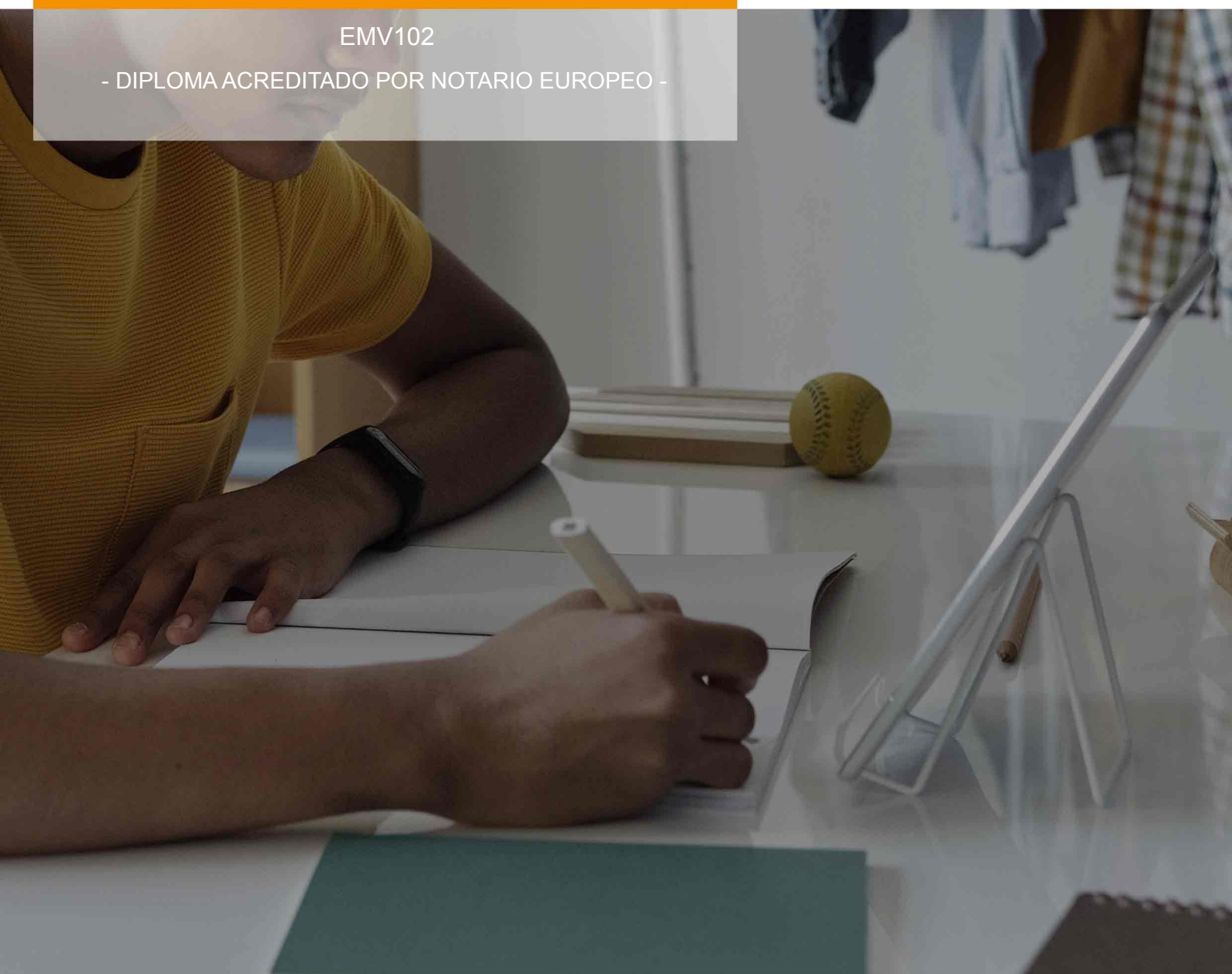
CURSO

TÉCNICO EXPERTO EN COCTELERÍA



EMV102

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Coctelería** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la introducción a la coctelería, los cócteles con alcohol, los diferentes tipos de alcohol, los diferentes tipos de cócteles, la manipulación de alimentos, las infecciones e intoxicaciones alimentarias y la desinsección y desratización, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE

*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1780€

VALOR 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 la ESCUELA EUROPEA VERSAILLES, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, 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.

REDES SOCIALES



www.facebook.com/escuelaversailles



[linkedin.com/company/escuela-europea-versailles](https://www.linkedin.com/company/escuela-europea-versailles)



[@eeversailles](https://twitter.com/eeversailles)



www.escuelaversailles.com

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