

CURSO

TÉCNICO EXPERTO EN COCTELERÍA

 **MASTERSHOSTELERÍA**
Tourism Management School

KHOS014
- INCLUYE KIT DE COCTELERÍA -



DESTINATARIOS

El objetivo de este curso es capacitar al alumnado para adquirir los conocimientos técnicos necesarios para la elaboración de cualquier tipo de cócteles. Además, cuenta con un kit de materiales que te permitirá poner en práctica los conocimientos adquiridos y llevarlos a término.

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, que hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

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 MASTERS DE HOSTELERÍA, 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.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1920€

VALOR ACTUAL: 480€

INCLUYE KIT DE COCTELERÍA


Este curso técnico incluye:

- 1 Cocktail Shaker (750ml)
- 1 Jigger bilateral
- 2 Pourer
- 2 Popotes
- 1 Corcho
- 1 Abrazadera de hielo
- 1 Muddler
- 2 Cuchara mezcladora
- 1 Taza de medición doble
- 1 Sacacorchos
- 1 Colador de espino
- 1 Soporte de bambú
- 1 Bolsa de tela



REDES SOCIALES

 www.mastershosteleria.com

 [linkedin.com/company/escuela-europea-de-hosteleria-turismo-y-restauracion](https://www.linkedin.com/company/escuela-europea-de-hosteleria-turismo-y-restauracion)

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

 www.facebook.com/mastershosteleria

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

MÓDULO 3. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Los nuevos paradigmas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, UberEats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test