

¡Nuevo Curso!

Curso de Coctelería Básica

Comunidad académica FESC
(estudiantes, graduados,
docentes, administrativos)

\$ 350.000

Público externo
\$ 380.000

Requisitos:

Observaciones:



Mayores de 16 años



Disponibilidad de tiempo



No requiere conocimientos previos



Duración: 40 horas



Modalidad: Presencial



Noviembre 2025

Módulo 01: Fundamentos de Coctelería

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Introducción integral de Coctelería

CONTENIDO TEMÁTICO

1. Bienvenida y Presentación
2. Clasificación general de bebidas
3. Conceptos de Bebidas Fermentadas y destiladas
4. Historia y evolución de la coctelería
5. El bar en casa y el Mise a Place

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Observaciones:

Se debe asegurar que todos los estudiantes sean mayores de edad, solicitar un examen, de contraindicaciones al consumo de alcohol. Por ejemplo, diabetes etc,

Módulo 02: Técnicas Esenciales de Preparación y Decoración de Cócteles

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir las habilidades prácticas fundamentales para la preparación y presentación de cócteles

CONTENIDO TEMÁTICO

1. Decoración para Cócteles Agitados y refrescantes
2. Decoración de Cócteles Removidos
3. Preparación de Sirope simple y otros
4. Herramientas y utensilios
5. Métodos de preparación

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 03: Entendiendo la Coctelería: Estructura, Formatos y Consumo Responsable

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir una comprensión teórica integral de la coctelería, abarcando la estructura y los formatos de las bebidas y cócteles, la clasificación de la IBA, y la importancia de un consumo de alcohol

CONTENIDO TEMÁTICO

1. Alcohol y Salud
2. IBA
3. Formatos Bebida
4. Formato Cocteles
5. Estructura del Cóctel

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 04: VODKA y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Vodka, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. MOSCOW MULE Directo
2. ESPRESSO MARTINI Agitado
3. SEA BREEZE Directo
4. SEX ON THE BEACH Agitado
5. COSMOPOLITAN Agitado
6. BLOODY MARY Directo

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 05: GIN y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Gin, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. VESPER Agitado
2. BEE`S KNEES Agitado
3. BRAMBLE Agitado
4. GIN FIZZ Directo
5. WHITE LADY Agitado
6. DRY MARTINI Removido

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 06: TEQUILA y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Gin, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. LONG ISLAND ICED TEA Directo
2. TEQUILA SUNRISE Directo
3. PALOMA Directo
4. MARGARITA Agitado

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 07: RON y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Ron, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. CUBA LIBRE Directo
2. DARK STORMY Directo
3. MOJITO Directo
4. PIÑA COLADA Granizado
5. BACARDI Agitado

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 08: WHISKY/WHISKEY y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Whisky, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. MINT JULEP Directo
2. OLD FASHIONED Directo
3. WHISKY SOUR agitado
4. NEW YORK SOUR agitado
5. Irish coffee directo

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 09: BRANDY/COGNAC/Licores y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Brandy, Cognac y licores, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. HORSE NECK Directo
2. sidecar Agitado
3. between the sheets Agitado
4. SUFFERING BASTARD Agitado
5. alexander Agitado
6. porto flip Agitado
7. AMERICANOO
8. CONEXIÓN FRANCESA
9. NEGRONI
10. PADRINO
11. BOULEVARDIER
12. MADRINA
13. MANHATTAN
14. RUSO BLANCO
15. HANKY PANKY
16. RUSO NEGRO
17. FERNANDITO
18. PISCO SOUR

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

Módulo 10: ESPUMANTES y sus métodos

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Adquirir la habilidad práctica para preparar una selección de cócteles clásicos populares con Espumantes, utilizando los métodos de preparación directo y agitado de manera correcta.

CONTENIDO TEMÁTICO

1. BELLINI directo
2. KIR ROYAL directo
3. MIMOSA directo
4. CHAMPAGNE COCKTAIL directo
5. FRENCH 75 directo
6. SPRITZ directo

Presentación y degustación de creaciones de cada uno de los asistentes.

Nº DE HORAS

4 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Jhaiver Francisco González

¡Reserva tu Cupo!