

FICHA TEMÁTICA

Cursos Online

Curso: Coctelería y mixología

Este curso es en la modalidad en línea a través de la herramienta Zoom.

Las clases serán en tiempo real en los días y horario publicados.

Las sesiones no serán grabadas y el participante sólo tendrá acceso a las sesiones del curso en el grupo al cual se haya inscrito.

Requisitos:

- Conocimientos básicos de preparación de bebidas y alimentos.
- Entregar la documentación requerida: identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio.
- Realizar el pago del curso.
- Saber leer y escribir.
- Llenar el formato de inscripción.

Objetivo:

Preparar el concepto clásico de bebidas frías y calientes que le permitan diferenciar la coctelería tradicional, las nuevas tendencias y la combinación de ambas con el fin de ofrecer calidad, originalidad y creatividad, llevar un sistema de costos y presupuestos que permita obtener ganancias o bien; reducir el costo del producto y adquirir elementos de capacitación para facilitar la incursión laboral en establecimientos de alimentos y bebidas o bien emprender un proyecto personal.

Dirigido:

Personas con conocimientos básicos en elaboración de alimentos, gusto e interés por la cocina, aptitud para la innovación y la creatividad, disponibilidad para el trabajo en equipo. Con capacidad de aplicar operaciones de aritmética básica para pesos y medidas. Profesionales de la cocina, estudiantes de gastronomía, amas de casa, emprendedores gastronómicos, entre otros.

Temario:

1. Conocer e identificar la normatividad vigente en México respecto a seguridad e higiene en el ramo de manejo de alimentos y bebidas, con el fin de aplicarlo dentro de sus actividades laborales.
2. Conceptos básicos y la terminología.
3. Clasificación de los cocteles. Identificar y preparar bebidas frías sin alcohol y con alcohol, de acuerdo a las tendencias.
4. Recetas y técnicas de preparación, preparar cocteles más vistosos y con texturas diferentes, realizar osmosis con fruta.
5. Practicar la elaboración de bebidas calientes.

Duración:

50 horas.

Compromisos:

Asistir puntualmente a todas las sesiones.

Cumplir con las disposiciones que marquen los instructores.

Entregar en tiempo y forma la documentación solicitada por el IDEFT.

Documento que se otorgará:

Constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido el curso.

Número de participantes:

10 mínimo.