



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR100 Cocteleria

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓ

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTS, ÚTILS I PARAMENT NECESSARI PER LA COCTELERIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPUS DE CRISTALLERIA QUE S'USA EN EL SERVEI DE CÒCTELS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMES PER A LA PREPARACIÓ DELS CÒCTELS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA PRESENTACIÓ DE LA BEGUDA I DECORACIÓ

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LES COMBINACIONS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓ I CONFECCIÓ DELS SEGÜENTS CÒCTELS



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es