



Inicio:

Viernes 20 de Nov.

Frecuencia: 04 Viernes.

Fechas: 20 y 27 de Nov.

04 y 11 de Dic.

Horario: 7:00 - 10:00 p.m.

CURSO

Coctelería para Aficionados



Plan de *Estudio*

SESIÓN I:

- El bar.
- Utensilios y cristalería.
- El Cocktail.
- Métodos de elaboración de cócteles.
- El Pisco.
- **Cócteles:** Pisco Sour, Capitán, Chilcano de Pisco, Pisco Punch, Algarrobina y Maracuyá sour.

SESIÓN II:

- Clasificación general de las bebidas.
- Fermentación.
- Destilación.
- Añejamiento.
- Aperitivos y licores.
- **Cócteles:** Negroni, Boulevardier, Orgasmo, Caipiriña, Mint julep, Brandy crusta, Kir Royale, Aperol Spritz.

SESIÓN III:

- **Bebidas Espirituosas I:**
Vodka, Gin y Tequila.
- **Cócteles:**
Cosmopolitan, Ruso blanco, Blody Mary, Moscow mule, White lady, Dry Martini, Gin fizz, Gin Tonic y Margarita.

SESIÓN IV:

- **Bebidas Espirituosas II:**
Ron y Whisky.
- **Cócteles:**
Daiquiri, Daiquiri de durazno, Piña colada, Mojito, Manhatam Old fashioned, Rob roy, Whiskey Sour.



INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince – Lima.

- **Teléfono:** 404 8738 – 964 882 533
- **WhatsApp:** 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com
- **Inversión:** S/. 500 Soles (Único pago).
- Puedes separar tu vacante con S/. 100 y cancelar el restante hasta el día del inicio.
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
PERÚ CAPITAL CIEN SAC
1947092310093.
Cuenta interbancaria
00219400709231009390.

* **ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.**

INCLUYE:

- Separata y recetario digital.
- Todos los Insumos necesarios para las sesiones de capacitación.
- Certificación Internacional a Nombre de **SHAKER BARTENDER SCHOOL**, avalada por la Asociación Internacional de Academias de Coctelería.

