

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Coctelería y Mixología.**

Las sesiones de acompañamiento se llevarán a cabo en las sedes y horarios establecidos en forma presencial.

#### **Requisitos:**

- Entregar documentación requerida por el IDEFT en tiempo y forma.
- Gusto e interés por la elaboración de cócteles y bebidas, cumplir con los marcos normativos relacionados con la higiene de los alimentos, conocer las unidades de medida, innovación.

#### **Objetivo:**

Al finalizar el curso el participante identificará los conceptos clásicos de bebidas frías y calientes; diferenciará entre la coctelería tradicional, las nuevas tendencias y la combinación de ambas con el fin de ofrecer calidad, originalidad y creatividad; llevará un sistema de costos y presupuestos que permita obtener ganancias; reducirá el costo del producto; adquirirá elementos de capacitación para facilitar la incursión laboral en establecimientos de alimentos y bebidas; emprenderá un proyecto personal.

#### **Dirigido a:**

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de bebidas con sus diversas clasificaciones, ama de casa, estudiante, profesional de la cocina, emprendedora gastronómica, creativa, con disponibilidad para trabajar en equipo.

#### **Temario:**

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene.
3. Conceptos básicos de coctelería.
4. Clasificación de los cócteles.
5. Preparación de bebidas frías sin alcohol y con alcohol.
6. Mixología.
7. Preparación de bebidas calientes.
8. Control de costos de alimentos y bebidas.
9. Informática.
10. Sustentabilidad.

**Duración:**

30 horas.

**Compromisos:**

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Participación activa, colaboración, cooperación e integración grupal.

**Documento que se otorgará:**

Se entregará al participante constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido y aprobado el curso.