

Cocctelería Clásica

MODALIDAD PRESENCIAL

DURACIÓN 24 HORAS

INVERSIÓN ₡75,000

MÉTODO DE PAGO SINPE o Depósito

**LIDERA TU PROPIO
CONOCIMIENTO**

MATRÍCULA ABIERTA



¿A quién va dirigido?

Guanacaste se destaca como destino turístico por excelencia. La playa, ríos, lagos y bosques de la provincia acaparan las visualizaciones en redes sociales y otros medios, incentivando así las visitas de personas a esta paradisíaca provincia costarricense.

En cada destino existen actividades que invitan al extranjero a relajarse, olvidar el estrés y disfrutar; lo que nos hace pensar que debemos mejorar lo que ya se tiene para mantener la calidad y formular nuevas atracciones para situarnos siempre en la preferencia del visitante nacional o extranjero.

Las bellezas naturales se complementan con un servicio al cliente de calidad y ponen en alto el conocimiento y capacidades del personal que atiende a cada uno de los turistas, sin dejar de lado la importancia de conversar en inglés como segunda lengua.

Por tanto, TECNIA se ha comprometido en potencializar las habilidades y destrezas de las personas en el sector turismo y hotelero mediante programas de capacitación cortos, integrales y de gran impacto en el sector.

Déjanos ser el aliado en el proceso de tu formación. Es ahora la oportunidad de educarte para más y estar preparado para ser la persona ideal en el proceso de empleabilidad de tu zona



OBJETIVO



Permitir que el participante realice las mezclas de bebidas de manera adecuada y correcta logrando el balance agradable al paladar, vista y olfato de invitados o clientes potenciales mediante técnicas para diluir, enfriar y dar textura a las bebidas.

METODOLOGÍA



El programa de Coctelería Clásica se articula sobre una metodología teórica y práctica en la presencialidad, que propicia el análisis crítico y el aprendizaje colaborativo. Las lecciones comprenden exposiciones magistrales por parte del docente y espacios mediados para la práctica fomentando el aprendizaje activo.

DESCRIPCIÓN



La coctelería se enfoca en la acción de mezclar bebidas. Es la disciplina que busca crear bebidas balanceadas, agradables al paladar, vista y olfato. Esto se logra usando diferentes técnicas para mezclar, diluir, enfriar y dar textura a las bebidas.

La coctelería clásica constituye uno de los pilares fundamentales en la atención de un bar, restaurante, hotelería o eventos. Su conocimiento constituye la llave que abre muchas puertas al éxito, tanto a nivel personal al atender invitados en el hogar o bien, como profesional en una empresa; ofreciendo una experiencia agradable al consumidor.



CONTENIDO



- Breve reseña histórica de la coctelería.
- Utensilios necesarios para tu bar.
- Diferentes tipos de licores.
- Digestivos y Aperitivos
- Bitters
- Técnicas de preparación.
- Recetas estándar.
- Elaboración de 12 cócteles clásicos y otros más de Autor.
- Maridaje.

TECNIA se reserva el derecho de hacer cambios en el contenido, horario y modalidad en el programa.

REQUISITOS



- Lectoescritura básica
- Mayor de 15 años
- Cédula de identidad, pasaporte, DIMEX o similares



LA EXCELENCIA ACADÉMICA DE TECNIA



Nuestros logros

- Más de **3456 personas capacitadas** en programas de alta demanda laboral.
- Más de **64 egresados han viajado** para completar su especialidad.
- Más de **1318 egresados** se han insertado al mercado laboral.

Objetivos

- Diseñar programas académicos innovadores que respondan a las necesidades empresariales de un mundo globalizado y que permitan el fortalecimiento integral de los participantes.
- Desarrollar habilidades y destrezas en cada participante por medio de un proceso educativo organizado y con programas de capacitación dirigidos.
- Lograr la inserción laboral de la mayoría de los participantes mediante la unión de dos grandes pilares costarricenses como la educación y el empleo con el fin de construir una sociedad más equitativa.

Podemos convertirnos en tus aliados



Contacto



4002 1470 ext 11014



7258 3502



asistente@tecnia.cr



7075 6173



4002 1470



repcion@tecnia.cr



institutotecnia