

Curso/ Taller	Cocktelería para hoteles, bares y restaurantes
Duración (en horas)	50
Descripción	Este módulo ofrece herramientas para organizar y administrar servicios de cocktelería en hoteles, bares y restaurantes: cálculo de costos, control de stock y ventas, estimación de rendimiento de materiales, disposición de los equipos, utensillos y materias primas. También se ejercitan técnicas para elaborar cocteles sofisticados y se elaboran “tragos de autor” combinando técnicas, sabores y colores.
Tipo de certificación	Otorga constancia de aprobación de módulo.
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de la asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.