

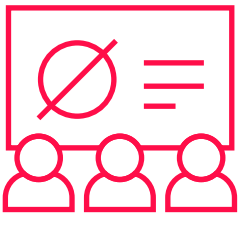
CURSOS Y  
ESPECIALIZACIONES >>>

**SISE** >>

**CURSO**

**COCTELERÍA AVANZADA**

**PARA AFICIONADOS**



ACERCA DEL CURSO:

## COCTELERÍA AVANZADA PARA AFICIONADOS

Este curso te permitirá ampliar tus conocimientos de las técnicas avanzadas de bar, desarrollando recetas de la coctelería peruana e internacional. Con nuestro curso corto de coctelería avanzada, te convertirás en un experto en la preparación y creación de cocteles a base de pisco, ron, vodka, tequila, whisky, gin; y también en cocteles internacionales.

### DIRIGIDO A

- › Público en general aficionado a la coctelería.

### TEMARIO

#### PISCO

- › Machu Picchu
- › Canario
- › Sol y Sombra
- › Biblia
- › Cholo Lindo
- › Chilcano de Kion

#### RON

- › Bom Ami
- › Mojito
- › Coco Loco
- › Daiquiri Frozen
- › Blue Hawallan
- › Cairipíña

#### VODKA

- › Pacificación
- › Acuario
- › Bloody Mary
- › Mula Moscovita
- › Tu recuerdo
- › Bull Shot

#### TEQUILA

- › Blue Margarita
- › Latin Lover
- › Long Island
- › Tequini
- › Ole
- › Piscina

#### WHISKY

- › Jhon Collins
- › Whisky Coolers
- › Arcadia
- › Perfecto Manhattan
- › Whiskey Sol
- › Whiscola

#### GIN

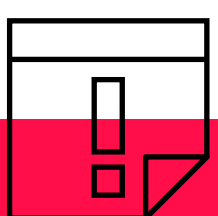
- › Tom Collins
- › Gipson Martini
- › Dama Blanca
- › Singapur Sling
- › Gin Fizz
- › Dulce Martini

#### COSTA, SIERRA, SELVA

- › Quitumbes - Gigantes
- › Naylamp - Dios con Alas
- › El Muqui - Duende de las Minas
- › Jarjacha - Mitad Alpaca y Mitad Humano
- › Selva Libre
- › Uvachado Sour

#### COCTELES AVANZADOS

- › Amor en Llamas
- › Shirley Temple - Virgen
- › Garibaldi
- › Pantera Rosa
- › Esmeralda
- › Coctel Daiquiri - Clásico



Contenido del temario a modo referencial. Instituto SISE se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del curso no se vea afectada.

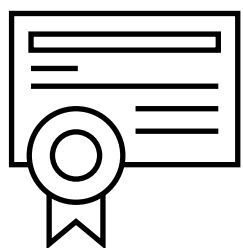


## **DURACIÓN:**

- 8 sesiones, equivalente a 24 horas académicas.
- 6 meses, equivalente a 600 horas académicas.

## **MODALIDAD:**

- 8 SESIONES  
presencial
- 6 MESES  
presencial - convenios



## **DIPLOMA**

A nombre del Instituto SISE:

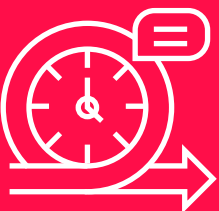
**Coctelería avanzada para aficionados**

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN **SISE?**



## **STAFF DE DOCENTES**

Plana docente con experiencia y reconocidos por su trayectoria.



## **INFRAESTRUCTURA TOTALMENTE EQUIPADA**

Aprendizaje práctico en el taller de Bar.



## **DIPLOMA DIGITAL GRATUITO**

Al finalizar satisfactoriamente el curso podrás solicitar tu **DIPLOMA DIGITAL GRATUITO** a nombre del Instituto SISE

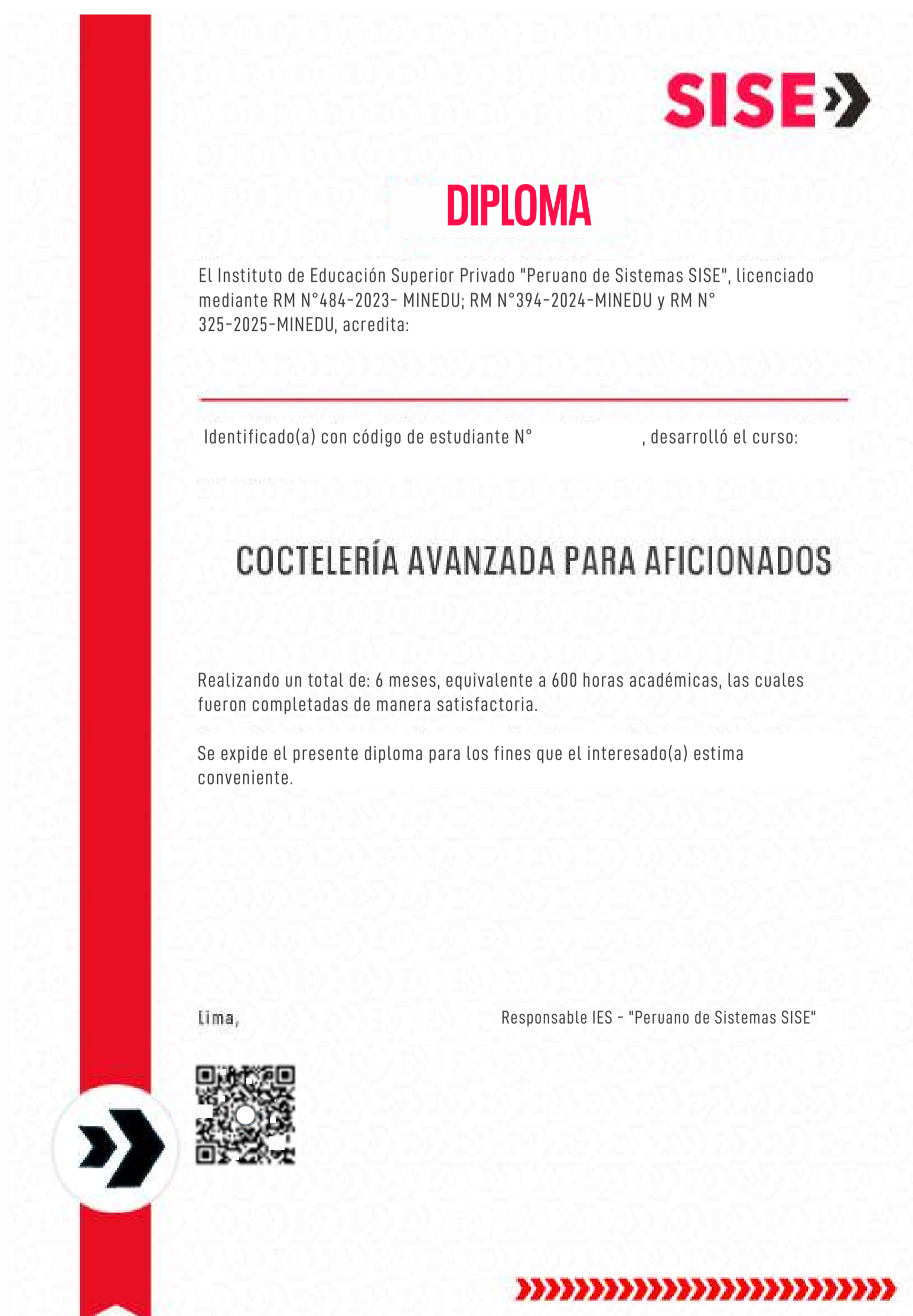


## **RECETARIO DIGITAL**

Antes del inicio, se enviará el recetario en formato digital para el desarrollo del curso completo.



# MODELO DE DIPLOMA



# SISE»



**INFORMES E INSCRIPCIONES**

 +51 934 131 088

 625 5656

