

FAMILIA PROFESIONAL:
HOTELERÍA Y TURISMO

CURSO BÁSICO COCTELERÍA



Programa de
**DESARROLLO
PROFESIONAL**

 @esht_santignasi



1

Curso

24
Horas lectivas

12 sesiones
2 horas
(1 SESIÓN POR SEMANA)



Tarde
De diciembre a marzo



Diploma de Jesuïtes
Sarrià - Sant Ignasi,
Escuela Superior de
Hotelería y Turismo



CURSO BONIFICABLE
PARA EMPRESAS

ACCESO

- ALUMNOS DE CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO
- PROFESIONALES DEL SECTOR QUE QUIERAN MEJORAR O ADQUIRIR NUEVOS CONOCIMIENTOS SOBRE EL BARISMO.



Campus
dónde se imparte

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona •
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

Objetivo

Descubre el fascinante mundo de la coctelería con un curso que pone en valor las tendencias más innovadoras y sostenibles de un sector en constante evolución. Aprenderás a crear experiencias únicas a través de los cócteles, fusionando tradición y creatividad para satisfacer los paladares más exigentes. Este curso está diseñado para prepararte con las habilidades fundamentales y las técnicas más actuales.

Plan de estudios

- Introducción a la coctelería
- Ingredientes básicos y metodología
- Coctelería clásica
- Coctelería creativa y técnicas de guarnecido
- Coctelería sin alcohol
- Coctelería de temporada y sostenible
- Técnicas modernas y de innovación en coctelería
- Práctica en barra y servicio al cliente