

COCTELERIA (20h)



Com a apropar els vins i els caves als nous clients potencials? Quines són les altres cares que encara poden oferir els vins i els caves?

Curs pràctic dirigit a aquells professionals i empreses que tenen la inquietud d'adquirir eines per a realitzar nous còctels a partir de vins i caves i així poder apropar aquest producte a un nou públic.

Durada 20h

Calendari 17, 24 d'Octubre, 7, 14, 21 de Novembre

Horari 10 a 14h

Lloc de realització: Escola d'Enoturisme de Catalunya.

Carrer Amàlia Soler 29, Vilafranca del Penedès

(Barcelona)

Inscripció

Aquesta formació és totalment subvencionada i està adreçada prioritàriament a persones treballadores ocupades tot i que també hi ha un percentatge de places per admetre persones desocupades.

Places disponibles i assistència

24 places. Es valoraran les sol·licituds segons criteris d'idoneïtat i recepció. És necessària una assistència mínima al 75% de les hores programades.

Professorat

[Eduard Campos](#). Co-fundador en Emotional Gastronomy i professor del CETT-UB

Objectius generals

- Elaborar nous productes propis de la cocteleria a partir de vins i caves
- Dominar els processos d'elaboració. Combinacions, formes de presentació, decoració i servei de les begudes