



# ELABORAÇÃO DE COCKTAILS

5 HORAS

20% TEÓRICO

80% PRÁTICO

## OBJECTIVOS DO CURSO:

Dotar os formandos com competências para classificar e definir os diferentes tipos de cocktails, regras dos cocktails e elaboração e degustação de cocktails clássicos, exclusivos e modernos.

## INFORMAÇÕES:

### FORMADOR:

Hugo Silva

### DURAÇÃO DO CURSO:

5 Horas

### REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional.  
Idade mínima de 16 anos.

### TIPO DE CURSO:

20% Teórico / 80% Prático

### MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

### CUSTO DO CURSO:

60€ inclui um manual de Cocktails.

### FICHA DE INSCRIÇÃO

### VER VÍDEO

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- COCKTAILS

- HISTÓRIA DO COCKTAIL

- DEFINIÇÃO DOS COCKTAILS

- CLASSIFICAÇÃO DOS COCKTAILS

- REGRAS DE ELABORAÇÃO DOS COCKTAILS

- ELABORAÇÃO DE COCKTAILS CLÁSSICOS, EXCLUSIVOS E MODERNOS

- DEGUSTAÇÃO DE COCKTAILS

CLÁSSICOS, EXCLUSIVOS E MODERNOS



Avenida José Régio, - 5-A - 2745 - 807 Massamá - Sintra  
Telf.: (+351) 214 374 235 - Telm.: (+351) 968 892 905  
www.cocktailteam.net - cocktailteam@cocktailteam.net

mixing  
your  
life