



CHÁS E CAFÉS

9 HORAS

30% TEÓRICO

70% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Conhecimentos na elaboração de bebidas tendo como base o café, chás, sumos, refrigerantes e RTD's.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Fernando Brito

DURAÇÃO DO CURSO:

9 Horas

REQUISITOS:

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

TIPO DE CURSO:

30% Teórico / 70% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

CUSTO DO CURSO:

120€

FICHA DE INSCRIÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

CAFÉ:

- Origem
- Tipos
- Formas de utilização do café
- Cocktails com café

CHÁ:

- Origem
- Tipos
- Formas de servir

SUMOS E REFRIGERANTES:

- Tipos
- Categorias
- Formas de servir

RTD'S / ALCOPOPS:

- Tipos
- Categorias
- Formas de servir



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

