



MASTER GIN

5 HORAS

30% TEÓRICO

70% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Com este curso pretende-se que o formando conheça a história do Gin e qual o seu processo de fabricação, quais os tipos de Gin e como deve ser servido. Os formandos irão ainda elaborar e degustar cocktails com Gin.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Hugo Silva

DURAÇÃO DO CURSO:

5 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:

75€

FICHA DE INSCRIÇÃO

VER VÍDEO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- HISTÓRIA DO GIN

- PROCESSO DE ELABORAÇÃO DO GIN

- TIPOS DE GIN

- COMO SERVIR O GIN

- ELABORAÇÃO DE COCKTAILS COM GIN

- DEGUSTAÇÃO



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

mixing
your
life