



VINHOS LICOROSOS

7 HORAS

80% TEÓRICO

20% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Dotar os formandos com competências para conhecerem e elaborarem diferentes bebidas.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Fernando Brito

DURAÇÃO DO CURSO:

7 Horas

REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional. Deverão ter idade mínima de 16 anos e fazer-se acompanhar de máquina calculadora.

TIPO DE CURSO:

30% Teórico / 70% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

CUSTO DO CURSO:

120€

FICHA DE INSCRIÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

VINHOS LICOROSOS:

- Produção
- Denominações de Origem

VINHO DO PORTO:

- Origem - Produção
- Tipos e Categorias
- Provas

VINHO DA MADEIRA:

- Origem - Produção
- Tipos e Categorias
- Provas

VINHO GENEROSO DE SETÚBAL:

- Origem - Produção
- Tipos e Categorias
- Provas

VINHO DE CARCAVELOS:

- Origem - Produção
- Tipos e Categorias
- Provas

VINHO DO JEREZ:

- Origem - Produção
- Tipos e Categorias
- Provas

OUTROS LICOROSOS:

- Origem - Produção
- Tipos e Categorias
- Provas



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