

Duración total: 28 horas.

Horario: Lunes, miércoles y viernes de 18 a 20 horas.

Inicio: 25 de febrero.

Inversión: \$2,400.00

Descuento: 30% de descuento para comunidad TUVCH, 15% de descuento para empresas con convenio.

Cupo mínimo para apertura: 8 personas.

Reseña del curso:

En el taller se contempla una introducción a lo que es la Mixología, la preparación de 5 cocteles y una reseña de cada uno de ellos. Los cocteles que se prepararan son: Margarita, Mojito, Martini, Kir Royal y Clericot.

Objetivo general:

Que el alumno se instruya en distintos aspectos de la coctelera fina internacional, conociendo y comprendiendo conceptos y términos básicos de esta. Adquiriendo habilidades teórico-prácticas que le hagan no solo conocer el cómo se prepara un coctel, si no de donde viene, cuál es su historia, como se sirve e indagar más sobre su contexto en la sociedad.

Objetivo específico:

Aprender a preparar los cocteles: Margarita, Mojito, Martini, Kir Royal y Clericot.

Ventajas:

- Facilitación de ingredientes por coctel.
- Reseña de cada coctel.

Proceso de inscripción:

Enviar al correo electrónico kenia.ayala@tuvch.ibero.mx lo siguiente:

- Comprobante de pago.
- Nombre completo.
- Nombre del curso.
- Número telefónico.
- Datos de fiscales (en caso de requerir factura).

A la vuelta del correo se enviará la confirmación de la inscripción y las indicaciones para asistir a las clases.

Proceso de pago:

Realizar el pago correspondiente al nombre de: Universidad Tecnológica del Valle de Chalco A.C. con número de cuenta 4442222 Banamex, sucursal 981. O a la cuenta CLABE 002180098144422225.

Para más información:

Comunícate al 17085959 ext. 2648 o al correo electrónico kenia.ayala@tuvch.ibero.mx