# Taller
# BARTENDER AFICIONADO II
## EDICIÓN VERANO

**Modalidad: Presencial**

Programas de
Educación Continua

INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

# Vive el verano con creatividad y sabor en nuestro curso presencial de Coctelería de Verano.

Descubre el arte de preparar refrescantes cocteles inspirados en las estaciones más cálidas, explorando recetas clásicas y contemporáneas de diferentes partes del mundo. Sumérgete en una experiencia práctica y divertida, donde aprenderás a sorprender a tus invitados con bebidas vibrantes, perfectas para reuniones, celebraciones y momentos inolvidables bajo el sol.

## Objetivo

Desarrollar habilidades prácticas y conocimientos teóricos sobre ingredientes, métodos de preparación y presentación, permitiendo a los asistentes crear una variada carta de cocteles ideales para la temporada estival, tanto en el ámbito personal como social.

## Dirigido a

Todas las personas interesadas en el mundo de la coctelería, sin importar su nivel de experiencia. Es ideal tanto para quienes se inician en la preparación de cocteles como para quienes ya han participado en ediciones anteriores y desean perfeccionar sus técnicas, descubrir nuevas recetas y ampliar su repertorio con propuestas frescas y veraniegas. ¡Todos son bienvenidos a disfrutar y aprender en un ambiente dinámico y colaborativo!

# Certificación

Certificado emitido por el
**Instituto Le Cordon Bleu Perú**

# Contenido

Sesion
01

## CONTIGO PERÚ

Descubre el orgullo nacional preparando cocteles con nuestro destilado bandera ¡Sorprende a todos con el auténtico sabor peruano en tu copa!

+ Sour Costero
+ Amazonian Sour
+ Sol y Sombra
+ Chilcano de Hierbaluisa
+ Chirulín

Participación y Degustación.

---

Sesion
02

## NOCHE CUBANA

Déjate llevar por el ritmo y la alegría de Cuba mientras preparas cocteles emblemáticos como el Daiquiri y el Hemingway Special. Vive una noche caribeña llena de sabor, historia y diversión en cada sorbo.

+ Daiquiri
+ Hemingway Special
+ El Presidente
+ Mulata
+ Canchánchara

Participación y Degustación.

---

Sesion
03

## CLASICOS NORTEAMERICANOS

Explora los cocteles más icónicos de Norteamérica y dale un toque tropical a tus reuniones. Desde el Whiskey Sour hasta el Cosmopolitan, aprende a dominar recetas que nunca pasan de moda y siempre sorprenden.

+ Whiskey Sour
+ Harvey Wallbanger
+ Bloody Mary
+ Amaretto Sour
+ Cosmopolitan

Participación y Degustación.

Sesion
04

## VIAJE KON-TIKI

Embárcate en una aventura exótica con cocteles Tiki llenos de color y sabor, ideales para quienes buscan experiencias refrescantes y diferentes.

+ Blue Hawaiian
+ Mr. Bali Hai
+ Jungle Bird
+ Painkiller
+ Aku Aku

Participación y Degustación.

---

Sesion
05

## VANITY COCKTAILS

Haz de la media tarde tu momento favorito con cocteles elegantes y sofisticados, perfectas para relajarte y compartir con amigos.

+ French Martini
+ Bee's Knees
+ Sidecar
+ Mary Pickford
+ Yellow Bird Martini

Participación y Degustación.

---

Sesion
06

## TROPICAL VIBES

Viaja por el mundo a través de cocteles frescos y vibrantes. Prueba recetas internacionales y dale a tu verano un toque global y refrescante.

+ Jamaican Special
+ Cucumber Sunrise
+ Melon Ball
+ Fresh Italian
+ Bite of the
+ Iguana

Participación y Degustación.

---

Sesion
07

## BUBBLES SESSIONS

Celebra la vida con cocteles burbujeantes y llenos de alegría. Aprende a preparar bebidas espumosas, ideales para brindar y disfrutar momentos especiales.

+ Disaronno Spritz
+ Air Mail
+ Gin Silver Fizz
+ Old Cuban
+ Cynar Tonic

Participación y Degustación.

---

Sesion
08

## EMBOTELLA TU VERANO

Prepara cocteles en formato XL, ideales para embotellar y disfrutar en cualquier rincón: la playa, una reunión al aire libre o una tarde con amigos.

+ Coco Loco
+ Passion Fruit Margarita
+ Tropical Clericó
+ Long Beach Iced Tea
+ Goombay Smash

Participación y Degustación.

# Datos Generales

**Inicio**
19 de noviembre

**Horario**
Jueves y martes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.

**Duración**
8 sesiones

**Modalidad**
**Presencial**

**Incluye**
- Mandil
- Insumos para prácticas
- Recetario

**Inversión**
+ Precio regular: ~~S/.2.000~~
+ Promoción (25% dscto): **S/.1.500***
(*) Promoción con cupos limitados

**Nota importante:**

+ Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
+ Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
+ Las horas académicas son de 50 minutos cada una.

Fotos referenciales.

INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

(511) 617-8300 | ilcb.edu.pe | informespec@cordonbleu.edu.pe