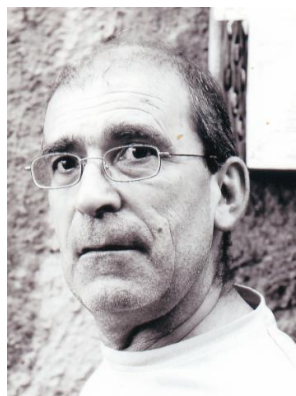


CURSO DE CATA DE DESTILADOS

SEMI - PRESENCIAL



Jose Cruz.

Llevo regentando el **Café Ékole** desde el año 1999. Al principio fue una regencia compartida, pero desde el año 2005 es mi responsabilidad personal.

Después de formarme en Barcelona con una parte de los Cocteleros más importantes de España: Daniel Chavez Bello, Hans Alexis Ovando y Samuel Ruiz Radigales, que pertenecían a la plantilla del Bulli; Javier Caballero, de Liquid Experience; y Patxi Troitiño del Stick de Rentería, y campeones del mundo de coctelería; puedo ya poner mi experiencia y formación a la creación en mi local y a la formación de nuevos interesados en este amplio y, cada vez más de moda, mundo de la coctelería.

Programa:

- Historia de la Destilación.
- Los Alambiques. Tipos y Usos.
- Destilación y Tipos de Destilación.
- Destilados base:
 - Aguardientes y Orujos.
 - Anís.
 - Vodka.
 - Whisky o Whiskey.
 - Ginebra, Gin y Genever.
 - Ron.
 - Otros destilados y alcoholes.
- Cata de Destilados.

Duración:

20 h. Presenciales + 20 h. Distancia.

Horario:

Lunes a Viernes de 16:00 a 20:00 horas.

Totalmente Bonificable por la Fundación Tripartita para trabajadores del Sector de Hostelería y Turismo.

Precio para otros colectivos: Consultar.



ORGANIZA:



Consultural S.C.

www.cursoshostelerialeon.info

info@cursoshostelerialeon.info

T. 609 531 721