



IMECAF®

[www.imecaf.com](http://www.imecaf.com)

# CURSO DE COCTELERÍA

---

HOSTELERÍA Y TURISMO



**INVERSIÓN**  
\$3,520.00 + IVA

**DURACIÓN**  
80 HRS.

**MODALIDAD**  
En Línea



# CURSO DE COCTELERÍA

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### OBJETIVO

- Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

### TEMARIO

#### I. Introducción.

- Historia del cóctel.
- La restauración.
- El departamento de bar.

#### II. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería.

# CURSO DE COCTELERÍA

---



## HOSTELERÍA Y TURISMO

- La estación central.
- Tipos, componentes y su función.
- Mise en place.

### III. Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles.

### IV. Normas para la preparación de cócteles.

- Introducción.
- Cómo preparar un buen cóctel.
- Pequeño decálogo para proceder.

### V. La presentación de la bebida y decoración.

- Utilización de elementos decorativos.

### VI. Las combinaciones.

- Familias.
- Series.
- Coctelería internacional y nueva Coctelería.
- Servicio.

### VII. Preparación y confección de los siguientes cócteles.

- Preparar la estación central.
- Manejo de coctelera y mezclador.
- Elaboración de cócteles.
- Preparar elementos de decoración.
- Dosificación de bebidas.
- Efectuar el servicio de estas bebidas en barra.

# CURSO DE COCTELERÍA



HOSTELERÍA Y TURISMO

## POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

## MÉTODOS DE PAGO

### TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

### MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

### TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

### DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

### TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

### BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



Arquímedes 130  
Dpcho. 205  
Col. Polanco,  
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515  
800 236 0800  
info@imecaf.com

[www.imecaf.com](http://www.imecaf.com)



# CURSO DE COCTELERÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO

## POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

### PENALIZACIONES

**NO APLICA** - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

## CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

