

# Coctelería: sorprende a tus clientes, con poco esfuerzo

Presencial: **Entre 4 y 8 horas**

Capítulo 1: Introducción al mundo de la coctelería

Capítulo 2: Estación de servicio y coctelería

Capítulo 3: Tipos de bebida

Capítulo 4: Material y el arte de la mezcla

Capítulo 3: Ingredientes y presentación

Capítulo 4: Recetario con los principales cócteles:

Recetario internacional: americano y caribeño  
Nuevo recetario creativo