



**EDUCACIÓN CONTINUA**

**CURSO DE: BARTENDER PROFESIONAL**

**COCTELERIA**  
Orígenes e historia

**FLAMBEADOS**

## BARTENDER – PROFESIONAL

### UNIDAD 8

#### Diversidad de tragos



[https://cdn2.rsvponline.mx/files/rsvp/styles/wide/public/images/main/2019/cocteles\\_collage\\_.jpg](https://cdn2.rsvponline.mx/files/rsvp/styles/wide/public/images/main/2019/cocteles_collage_.jpg)

Los tragos y los cocteles en general tienen a su vez gran variedad de clasificaciones, las cuales son determinadas desde distintos ángulos, como son:

por su tamaño, por su forma de preparación, por su sabor, por su textura, etc.

#### **Método Flambeado:**

- Aunque esta no es una técnica en sí, por su importancia en la coctelería actual lo incluiremos en esta clasificación, por lo general son cocteles en capas en el que la última capa es un aguardiente de fuerte grado alcohólico el cual es encendido en barra y llevado así a la mesa, el comensal deberá apagarlo antes de ingerirlo por seguridad.

### **Trabajo práctico de la lección**

Realizar una línea del tiempo en la herramienta Power Point, que contenga como mínimo investigaciones sobre el tema tratado.

#### ***¿Dónde debo realizar el trabajo?***

Power Point

#### ***¿Dónde encuentro el tema o información para realizar en mi trabajo?***

En el presente módulo o en la web.

#### ***¿En qué formato debe entregar el trabajo?***

Formato Power Point

#### ***¿Cuál es el lugar de envío del trabajo?***

El trabajo es autónomo, no necesita subir a un lugar específico.