



CATALOGO LA VERSATILIDAD DEL TÉ



Curso “La versatilidad del té”

*Código Sence:

8 horas

Objetivo

A la finalización del curso, el alumno conocerá la versatilidad del té, las diferentes preparaciones, diferentes tipos de té y su correcta preparación, diferencia entre té en bolsa y té en hojas, preparación de carta de té, almacenamiento, entre otros.

Destinatarios

Emprendedores y profesionales del rubro gastronómico y amantes del té que busquen adquirir herramientas de calidad para implementar en su negocio. O comenzar un emprendimiento.

Destinado a personas que trabajan y que son dueños de cafeterías, restaurantes o quieren comenzar con un negocio relacionado.

Formatos de realización del curso (8 horas)

2 sesiones de 4 horas cada uno. Esto se realiza debido a la cantidad de información que se recibe.



CATALOGO LA VERSATILIDAD DEL TÉ

● Contenidos

- ✓ Breve historia del té.
- ✓ Tipos de té con degustación de cada uno (té blanco, verde, Oolong, negro y Pu-erh).
- ✓ Diferencia té en bolsa-té en hoja
- ✓ Costos té en hoja versus té en bolsa.
- ✓ El té y el medio ambiente.

- ✓ Preparación de té helado, 3 formas de preparar (degustación de las 3 formas)
- ✓ Preparaciones de bebidas en base a té. (prepararas una bebida)
- ✓ Degustación de repostería con té.
- ✓ Servicio de té

Incluye entrega de certificado de asistencia e información del curso.

● Valor \$ 180.000
