

CAPACITACIÓN PARA PÚBLICO TURISTA ASISTENTE A FIESTA DE LA VENDIMIA QUILLÓN 2024.

ENCARGADO : Cristopher Alejandro Vergara Sanhueza.

CARGO : Bartender Profesional Mención Coctelería Clásica Internacional.

ACTIVIDAD : Coctelería de Autor con base alcohólica de productos de la Zona (Vinos Blancos, Tintos, Espumosos, Licores y Destilados)

Se realizó los días viernes 19 de abril de 2024 y sábado 20 de abril de 2024 en plaza cívica de Quillón, Región de Ñuble capacitación de Coctelería de Autor al publico turista asistente a Fiesta de la Vendimia de la Comuna de Quillón utilizando como base alcohólica los productos de diferentes viñateros(as) y licoreros(as) de la zona, demostrando la versatilidad que poseen al momento de beberlos mezclando dichos productos con diferentes insumos como por ejemplo:

- Infusión té negro con hojas de durazno.
- Agua de coco.
- Leche condensada casera.
- Agua de maracuyá.
- Jugo de limones.
- Jugo de naranjas.
- Jugo de frambuesas.
- Goma.
- Clavos de olor.
- Canela en polvo.
- Curri amarillo.
- Granos de café, entre otros. Logrando una importante convocatoria en aquella actividad, elaborando aproximadamente once cocteles por día. Realizamos a demás una capacitación sorpresa de destilación de agua ardiente con degustaciones de este mismo y degustaciones de coctelería de autor.

Adjunto fotografías como respaldo de aquel evento.

