



# MASTER RUM

5 HORAS

30% TEÓRICO

70% PRÁTICO

## OBJECTIVOS DO CURSO:

Com este curso pretende-se que o formando conheça a história do Rum e qual o seu processo de fabricação, quais os tipo de Rum e como deve ser servido. Os formandos irão ainda elaborar e degustar cocktails com Rum.

## INFORMAÇÕES:

### FORMADOR:

Hugo Silva

### DURAÇÃO DO CURSO:

5 Horas

### REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional.  
Idade mínima de 16 anos.

### TIPO DE CURSO:

30% Teórico / 70% Prático

### MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

### CUSTO DO CURSO:

75€

### FICHA DE INSCRIÇÃO

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- HISTÓRIA DO RUM

- PROCESSO DE FABRICO DO RUM

- COMO SERVIR O RUM

- ELABORAÇÃO DE COCKTAIL C/ RUM

- DEGUSTAÇÃO



Avenida José Régio, - 5-A - 2745 - 807 Massamá - Sintra  
Telf.: (+351) 214 374 235 - Telm.: (+351) 968 892 905  
www.cocktailteam.net - cocktailteam@cocktailteam.net

mixing  
your  
life