

¿Qué es cursos Online Flipped?

Esta modalidad que ofrece Bomberos C.E.S.I. es para que las personas aprendan alguna nueva actividad u oficio que les ayude a iniciar un negocio, ampliar su CV, para uso personal o les ayude un poco a encontrar un trabajo. El curso se hace de forma autónoma, ósea que vas a tu ritmo y tiempo.

Esta forma de Flipped es que primero aprenderás el módulo visto y al final reforzaras el módulo con el tutor por medio de una video llamada de aprendizaje con tus compañeros que estén en el mismo curso, no mayor a 30 minutos, donde retroalimentaran lo visto, platicaran sus experiencias y podrán exponer sus habilidades obtenidas.

¿Cómo aprenderé en Online Flipped?

Estudiaras en la App de Classroom, en estas veras enlaces de videos YouTube que fueron seleccionados para que se adapten al curso autónomo, materiales de apoyo, entregaras actividades y tareas, tendrás evaluaciones en cada módulo y evaluación final, con ello, reforzamos el módulo visto antes de seguir avanzando. Las claves de acceso serán enviadas cuando envíes tu CEP (Comprobante Electrónico de Pago) o tu recibo, una vez reflejado tu pago se te contactara para los códigos.

¿Por qué Classroom?

Tiene versatilidad, familiaridad y es aceptada en cualquier smartphone, Tablet o computadora, con ello nos evitamos fallas externas.

¿Por qué videos de YouTube?

Porque al igual que Classroom tiene versatilidad y familiaridad, no te será difícil reproducirlo en cualquier dispositivo, además de que hay videos con personas con mucha experiencia y es aquí donde nuestro equipo interviene para buscar en ese mar de videoteca los mejores videos que sean fáciles de entender, explicar, comprender y realizar de forma autónoma.

¿Tiene validez oficial o académica mi curso?

No, recuerda que estos cursos están pensados para uso personal más no profesional, ya que, aunque hay muchas academias como de barman, estas no pueden certificar este tipo de conocimientos, únicamente avalar que cursaste con

ellos, ya que esto se aprende en el ámbito laboral privado o negocio propio.

¿Hay reembolsos?

Si, si no has cursado más de 1 modulo y no han pasado más de 24 hrs, podrás tener tu dinero de regreso o dejarlo a cuenta para otro curso de tu interés. Pero ¡jojo!, no puedes estar saltando de curso en curso, máximo tendrás 2 cambios, esto lo hacemos con la finalidad de que puedas tener calma en la elección de tu curso seleccionado y puedas terminar de una forma adecuada.

¿Cómo son los pagos?

¡Te entendemos! No es fácil pagar en línea y dejar tus datos bancarios, por esa razón nos aseguramos de que tu pago este seguro contra fraudes.

Nunca pagaras directamente de nuestra web, serás enviado (a) a la página de **Mercado Pago**, donde podrás hacer el pago de tu curso por medio de:

1. Pago directamente con tu cuenta de **Mercado Pago**.
2. Pago con tarjeta en línea desde **Mercado Pago**.
3. Pagar en efectivo en tiendas de conveniencia, bancos, supermercados y Farmacias del Ahorro.
4. Por transferencia electrónica SPEI.
5. PayPal.

¿Qué procede después del pago?

Una vez que decidiste que curso a tomar, resolviste tus dudas y ya realizaste tu pago, tendrás que mandar tu comprobante de pago acorde al método de pago: electrónico seria Comprobante Electrónico de Pago, por SPEI sería el número de seguimiento y rastreo, por transferencia seria compartir tu operación de banca móvil, efectivo seria foto del baucher. Mandar lo antes mencionado + tu nombre completo + el curso inscrito a nuestro WhatsApp (<https://wa.me/c/5215522211959>) o por vía correo a facturas_cobros@hotmail.com o bomberos.capacitacion@yahoo.com

Curso: Coctelería.

Módulos: 4.

Costo: \$200.00 MXN.

Extras: Se pide compra de material.

Documento para entregar: Diploma de participación.

Modulo I

- Diferencias entre un barman y bartender.
- Consejos asociados a ser un gran bartender.
- Comprender la ciencia del alcohol.
- Identificar los componentes nutritivos de las bebidas naturales.
- Reconocer las diferencias entre un jugo y un batido.
- Analizar cómo se puede llevar a cabo un negocio de bebidas.
- Evaluación.

Modulo II

- Conocer los utensilios para crear bebidas y cócteles.
- Comprender los fundamentos de la cristalería.
- Conocer las capas de los cócteles.
- Identificar los tipos de vasos y copas.
- Comprender cómo se puede decorar los cócteles.
- Identificar los componentes de la licuadora y el extractor de jugos
- Evaluación.

Modulo III

- Examinar cómo se lleva a cabo diversos tipos de cócteles.
- Analizar cómo se lleva a cabo diferentes tipos de bebidas alcohólicas.
- Entender cómo se lleva a cabo la preparación de diferentes tipos de jugos naturales.
- Prácticas.

Modulo VI

- Prácticas finales.
- Evaluación.