

CURSO GRUITO

COFINANCIADO POR
EL FONDO SOCIAL EUROPEO



CURSO BASICO DE COCTELERIA

La coctelería se ha convertido más que en una tendencia, en una necesidad de los establecimientos tanto de restauración, como de bebidas y ocio. En este curso, los participantes conocerán las técnicas, las herramientas, los principales espirituosos y complementos de cualquier coctel, así como la organización del bar y la barra y la gestión de ambos. La elaboración de una carta de bebidas y la gestión de las redes sociales del establecimiento tendrán una especial atención. También se elaborarán las recetas más clásicas y las más vanguardistas acompañados por profesorado del máximo nivel.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso básico de coctelería se dirige a trabajadores/as en activo de empresas de la Comunitat Valenciana que quieran desarrollar su carrera profesional como Bartender o ampliar sus conocimientos al respecto. Va dirigido a trabajadores de empresas de restauración, bares, hoteles, cafeterías, ocio nocturno, etc.

**Las clases se imparten en el CdT de Alicante,
Monte Tossal s/n 03005 Alicante
Bus 39**



CURSO BÁSICO DE COCTELERÍA

CdT de Alicante:

Las soluciones del futuro, ahora



TEMARIO

Módulo 1

Elementos de un cocktail. Bases de la Coctelería, cristalería y herramientas.

El bar, la barra y su gestión.

La creación de una carta de cocteles. Fichas técnicas y recetario.

Módulo 2

La economía del bar. Escandallos y costos.

Gestión del almacén e inventarios. Política de precios en el bar.

Manejo de las diferentes herramientas.

Módulo 3

El proceso de destilación. Principales destilados:

Ginebra, Tequila, Mezcal, Sotol, Vodka, Pisco, Ron, Whisky, Cognac, Armagnac,, Brandy de Jerez, Vermút, Cachaça.

Cocteles clásicos: Gin tonic, Mojito, Daikiri, Caipiriniha, Margarita, Manhattan, Cosmopolitan, Sex on the beach, Negroni, Dry Martini, Old Fashioned.

Módulo 4

El Ron. El Whisky

Módulo 5

La Ginebra . El Gin Tonic. Gin Tonics creativos.

Módulo 6

El Vodka, El Tequila, la Cachaça, el Brandy.

Módulo 7

Botánicos , Citricos y frutas. Decoraciones, complementos, hielo.

Módulo 8

Mixers, premixes, purés, siropes y licores.

Módulo 9

Tendencias , vanguardia y técnicas de coctelería moderna.

Módulo 10

Herramientas de Social Media y Marketing para el bar y la coctelería.

Módulo 11

Mocktails y coctelería sin alcohol.

Módulo 12

El bartender. Psicología, carácter. La imagen del coctelero. Técnicas de trato con el cliente. Los concursos de coctelería. Las catas y las Master Class.

PROFESORADO

Pepe Orts

Tutor del curso, Bartender y Brand Ambassador en Toque Especial.

Juan José Sánchez

Formador en Diageo Bar Academy

Borja Gonzalez

Brand Ambassador en Varma

Iñaki Gimenez

Bartender

Daniel Cortés

Director Comercial en Amer Gourmet

Elisabeth Bravo

Barmaid

Pablo Melián

Experto Social Media Marketing en Gin & Twitts

Tupac Kirby

Bar Manager y CEO en The Cocktail Room

Cristhian Meyer

Bar Manager y Brand Ambassador en Monin

FECHAS Y HORARIOS

El curso tiene una duración de 50 horas presenciales, los lunes de 16.30 a 20.30 horas, del 15 de Febrero al 16 de Mayo de 2016. El plazo de inscripción finaliza el 8 de Febrero.

EVALUACIÓN

La asistencia a clase es obligatoria.

El alumnado tendrá que desarrollar un caso práctico de un proyecto de carta de coctelería con no menos de 20 referencias de cocteles combinados clásicos con un mínimo de un 15% de coctelería creativa, con sus correspondientes fichas técnicas y escandallos. Además deberá confeccionar ante un tribunal un cóctel clásico de los estudiados en el curso más un cóctel propio. En el desarrollo del mismo, los participantes deberán poner en práctica todos los conocimientos adquiridos a lo largo del curso. La evaluación final dependerá de: • El contenido del trabajo entregado: 40% • El carácter innovador de los cócteles propuestos: 20% • Elaboración de Cócteles: 40%

INSCRIPCIONES EN:

Presentando nómina o recibo de autónomo a través de la web:

www.cdt.gva.es

