



Programa de Coctelería Moderna Completo 4 días

Duración del curso 4 días
Cuándo 3 ó 4 convocatorias al año (las enviamos a la lista del formulario, aunque puedes consultarnos por teléfono o email)

Horario del curso 11:00 a 19:00
Horas lectivas 28

Límites de aforo Mínimo: 5 alumnos / Máximo: 10 alumnos

Lugar Club de Campo (Ctra. A1)

Requisitos Mayoría de edad (18 años) y manejo de español
Experiencia requerida ... Ninguna o poca

Practicidad del curso 65 % práctico / 35 % teórico
Certificación Certificado BC **Nivel 3**

Precio 600 €
Modo de pago 300 € de señal (hasta 10 días antes del curso) por transferencia bancaria.
300 € en efectivo o por transferencia antes de empezar la clase.

Notas: la plaza queda reservada al pagar la señal y avisar por correo electrónico. El plazo límite es hasta 10 días antes del curso, momento a partir del cual la señal de 300 € no es reembolsable. Bar Concept se reserva el derecho de cancelar el curso por motivos propios y ajenos a su voluntad, en cuyo caso avisará con tiempo suficiente y, por supuesto, sí devolverá la señal.

Otros Las clases se dictan en español (con posibilidad de inglés y francés).

Contacto Miguel F. Lancha (+34) 609 619 187 / miguel@barconcept.es
Tupac Kirby (+34) 630 755 995 / tupac@barconcept.es

Para inscribirte Debes rellenar un muy sencillo formulario disponible en www.barconcept.es/cursos.html
En él se pide: nombre, apellido, teléfono, ciudad, curso deseado...

El curso en sí

Este curso concentrado en 4 días está dirigido a personas tanto con experiencia como con poca o ninguna experiencia en bares y con poca o ninguna experiencia en mixología, y ofrece una formación profesional en coctelería y servicio de bar, profundizando en nuevas técnicas y la base de todo: la materia prima.

Comprende desde el repaso del rol principal del bartender y las bases de bar hasta el aprendizaje de técnicas de elaboración de cócteles, rapidez, eficiencia y servicio al cliente. Pasando por el origen e historia de los cócteles y destilados, aprenderás a construirlos, agitarlos, mezclarlos, batirlos y machacarlos, llegando así a preparar una gran variedad de cócteles clásicos y contemporáneos, poniéndote al día de la coctelería mundial.

En él se cubren grandes aspectos sobre espirituosos y su producción, licores y amargos para que tengas una sólida noción de cómo balancear los sabores.

Aspectos cubiertos durante el curso

- día **1**
- Rol del bartender
 - Utensilios y estación de trabajo
 - Cristalería
 - Historia de la coctelería: momentos clave. Ayer y hoy.
 - Fundamentos de la coctelería.
 - Medidas en recetas (estándares y conversiones)
 - Pouring (técnica y prácticas)
 - Destilados: Procesos de elaboración en común
 - Especial Vodka (historia, estilos, elaboración y cata dirigida)
 - Prácticas: cócteles vodka
-
- día **2**
- Prácticas: pour test (free pouring)
 - Destilados: Especial Gin (historia, estilos y elaboración)
 - Percepción del sabor (tipos de sabores y sentidos involucrados)
 - Balance del cóctel
 - Destilados: Especial Gin (cata dirigida)
 - Técnicas y métodos de preparación de bebidas I
 - Prácticas: cócteles gin
-
- día **3**
- Prácticas: pour test (free pouring)
 - Destilados extenso y añejados:
 - Especial Ron (historia, estilos, elaboración y cata dirigida)
 - Especial Tequila y Mezcal (historia, tipos, normas, elaboración y cata dirigida)
 - Clasificaciones de cócteles
 - Prácticas: cócteles ron y tequila
-
- día **4**
- Prácticas: pour test (free pouring)
 - Rapidez y eficiencia
 - Servicio al cliente (servicio y venta responsable)
 - Destilados: Especial Bourbon (historia, normas, elaboración y cata dirigida)
 - Prácticas: cócteles bourbon
 - Prácticas: cócteles (todo)
 - Test final escrito