

FUNDAMENTOS DE LA COCTELERÍA

20 horas de duración



DIRIGIDO A:



- Bartenders profesionales o personas que quieran iniciarse en la profesión.
- Encargados de empresas/establecimientos de hostelería.
- Con poca o ninguna experiencia.

OBJETIVOS:

- Adquirir nociones fundamentales acerca del bartending.
- Adquirir nociones básicas de coctelería (recetas, técnicas y equipamiento)

Aforo:	3 - 16 asistentes
Cuándo:	lunes a jueves, de 10:00 a 15:00, por convocatorias anunciadas (cada 6-8 semanas)
Precio:	330 €/persona
Dónde:	The Cocktail Room (calle Castelló 98, 28006 - Madrid)
Instructor:	Miguel Figueredo

Este curso, con formato de fácil asimilación de contenidos, está dirigido a personas con poca o ninguna experiencia en bares y mixología, y ofrece un nivel básico de formación profesional para poder empezar a trabajar en barras estándar y de coctelería de manera bastante digna.

Comprende desde el aprendizaje del rol principal del bartender y las bases de bar hasta el aprendizaje de técnicas de elaboración de cócteles y servicio al cliente. Pasando por el origen e historia de la coctelería, aprenderás a construirlos, agitarlos, removerlos y machacarlos, llegando así a preparar una variedad de cócteles clásicos y contemporáneos.

En él se cubren aspectos sobre los distintos ingredientes para que tengas una buena noción de cómo balancear los sabores.

Aspectos cubiertos durante el curso

Rol del bartender y servicio al cliente
Origen y breve historia de la coctelería
Utensilios, cristalería y equipamiento
Medidas en recetas y sus equivalencias
Nociones sobre categorías de destilados
Servicios y cortes con *free pouring* y con uso de medidor jigger
Introducción al balance del cóctel
Métodos de elaboración (agitar, remover, otras maneras de enfriar)
Familias de cócteles (*sours, fizzes, juleps, tropicales, tiki...*)
25 cócteles esenciales
Prácticas de elaboración de cócteles (*daikiri, mai tai, margarita, martini, manhattan, sazerac, mojito...*)

Condiciones generales y de pago, en la siguiente página





CONDICIONES GENERALES

- *Este curso está sujeto a un aforo mínimo de 3 personas, pudiendo ser cancelado hasta 72 horas antes de su empiece.*
- *Una vez reservado el día de asistencia al taller, frente a una posible anulación por parte del cliente, debe avisarse 72 horas antes del comienzo de la actividad; si se hace con una antelación menor, la plaza se perderá.*
- *La plaza no quedará reservada hasta que el importe del taller quede abonado.*
- *Si padece algún tipo de alergia deberá ser comunicado antes del comienzo del curso.*

CONDICIONES DE PAGO

El importe del taller podrá abonarse de cualquiera de dos maneras:

- En nuestra academia (calle Castelló, 98. 28006, Madrid), mediante efectivo o tarjeta.*
- Mediante transferencia o ingreso bancario a nuestra cuenta de LA CAIXA 2100 8652 88 0200017992, después de consultarnos plazas disponibles en el teléfono 91 645 064. (Siempre habrá de enviarse justificante de pago a admin@thecocktailroom.es).*

