



## Jornada Team Building para empresas opción 1

Límites de aforo .....	Mínimo 15 asistentes / Máximo 32 asistentes
Duración .....	1 h + 30 ' Aprox. (extensible opcionalmente a 2 h + 30 ')
Espacio necesario .....	Si es cuadrado > 180 m2 ( <i>mínimo!</i> ) Si es rectangular > 20 m de largo x 10 m de ancho Dividible en 4 sectores (1 flair + 1 historia + 2 bar)
Staff de Bar Concept ....	4 instructores/anfitriones + 2 barbacks
Barras .....	2 barras con 4 estaciones cada una
Precio .....	<i>Consultar por teléfono, dada la cantidad de variables a contratar</i>

### Descripción de la sesión

Es una introducción a la coctelería, un viaje apasionante y divertido en el que recorreremos el mundo de los sabores y aromas, las mezclas, el origen de las bebidas y los cócteles, el entretenimiento, las acrobacias y su aplicación en el bar:

- Los asistentes son recibidos con un cóctel y música en un ambiente relajado.
- El espacio está dividido en 4 sectores en los que 4 instructores recibirán a sus grupos.
- Introducción y explicación general a los asistentes de lo que será toda la sesión.
- Distribución de 4 grupos (previamente planificado con la dirección de la empresa).
- Los participantes pasan por las distintas actividades de cada sector, rotando cada 20 min.
- Cada instructor explica su actividad y la lleva a cabo con el grupo en turno.
- Los sectores:

#### 1) **Cata**

Se explican los sabores y su percepción.  
Prueban ingredientes sueltos de sabores característicos.  
Prueban un cóctel en *shooter* y deben reconocer sus ingredientes.

#### 2) **Método y técnica**

Aprenden a usar los utensilios básicos.  
Aprenden a montar capas, mezclar y agitar con propiedad (*layer, 4S, perfect serve GT*).

#### 3) **Basic flair**

Aprenden a hacer un movimiento básico de flair bartending con 1 botella y/o 1 coctelera.

#### 4) **Historia(s)**

Se cuentan anécdotas curiosas y origen sobre cócteles famosos y las bebidas espirituosas.

Quince preguntas sobre historia básica de las bebidas alcohólicas y los cócteles.

*(si es para marcas de alcohol, se les pondrá a prueba con sus propios productos. Si es otro sector asociarán sus productos a las bebidas que elijamos).*

### Opción de extender a 2 horas y media

Cada grupo elige su representante para la final.

Las pruebas finales son más difíciles, las preguntas más rápidas, el flair más complejo.

Mientras el jurado (2 instructores) debate, los asistentes disfrutan de un show de flair bartending en el que se les sirve un *shot* para la entrega de premios (a coordinar con la empresa) y el brindis final.

*Creemos en el consumo responsable, por lo que -teniendo en cuenta los horarios habituales de estas actividades- el contenido alcohólico de los cócteles es bajo.*