CURSO GRUITO

COFINANCIADO POR
EL FONDO SOCIAL EUROPEO

Unió Europea
Fons Social Europeu

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 el CdT de Alicante,
Monte Tossal s/n 03005 Alicante
Bus 39

GENERALITAT VALENCIANA

C|d|T
CENTRES DE TURISME

CURSO BÁSICO DE

COCTELERÏA

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
Botanicos , 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 10.00 a 14.00 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