

COCTELERÍA AVANZADO [MONOGRÁFICOS]

28 horas de duración (en siete módulos sueltos, de 4 horas cada uno)



DIRIGIDO A:



- Bartenders profesionales con alguna experiencia en barra y coctelería.
- Encargados de empresas/establecimientos de hostelería con alguna experiencia.

OBJETIVOS:

- Profundizar en las nociones de *bartending* y de mixología.
- Establecer cimientos sólidos de mixología, basados en materia prima y percepción del sabor.
- Capacitar para la creación de bebidas propias nuevas con fundamento.
- Profundizar en el conocimiento de distintas categorías de destilados: gin, vodka, whiskies, tequila/mezcal, ron y coñac.

Aforo: 4 - 16 asistentes

Cuándo: convocatorias anunciadas y *ad hoc*, de 11:00 a 15:00

Precio: 100 €/persona cada módulo monográfico, o
600 €/persona, los 7 módulos (*si se compran juntos al comienzo*)

Dónde: The Cocktail Room (*calle Castelló 98. 28006 - Madrid*)

Instructores: Miguel Figueredo (*whisky, tequila/mezcal, ron, coñac, técnica, historia y percepción del sabor*) y
Tupac Kirby (*gin y vodka*)

Este curso, dividido en 7 módulos monográficos, está dirigido a personas con cierta experiencia en bares y coctelería, y ofrece un nivel avanzado de coctelería y bartending, profundizando en nuevas técnicas y la base de todo: la materia prima y cómo el paladar la percibe.

Comprende desde el repaso del rol del bartender y las bases de bar hasta el aprendizaje de técnicas de elaboración de cócteles. Pasando por el origen y evolución de la coctelería y profundizando en conocimientos de la materia prima, aprenderás cuándo y cómo construir, agitar, remover y machacar, llegando así a preparar una variedad de cócteles clásicos y contemporáneos, poniéndote al día de la coctelería mundial. En él se cubren grandes aspectos sobre la elaboración de destilados y espirituosos, la percepción de los sabores y el balance de sabor en el cóctel.

Aspectos cubiertos durante el curso, en la siguiente página

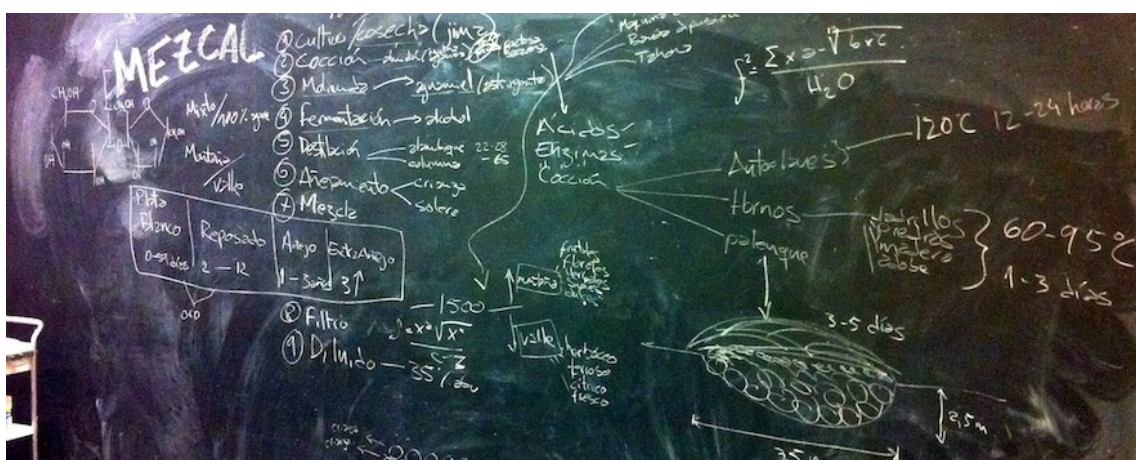


Aspectos cubiertos durante el curso

Análisis sensorial: cómo catar

Monográficos (los procesos de elaboración de destilados [fermentación, destilación, añejamiento...] se ven en profundidad):

- vodka (historia, estilos, elaboración y cata dirigida)
- gin (historia, estilos, elaboración y cata dirigida)
- whisky (historia, tipos, estilos, normativas, elaboración y cata dirigida)
- ron (historia, tipos, estilos, elaboración y cata dirigida)
- mezcal/tequila (historia, estilos, normas D.O., elaboración y cata dirigida)
- coñac (historia, estilos, normas D.O., elaboración y cata dirigida)
- Coctelería y bartending:
 - Origen e historia de la coctelería; momentos clave
 - Introducción a la percepción del sabor (tipos de sabores, sentidos involucrados y proceso)
 - Fundamentos de la coctelería (equilibrio de sabor)
 - Medidas en recetas (estándares y conversiones)
 - Servicios y cortes con *free pouring* y con uso de medidor jigger
 - Técnica y lenguaje corporal en la barra
 - Técnica y métodos de preparación de bebidas
 - Clasificaciones de cócteles (*por sabores, familias, métodos, función...*)
 - Prácticas de preparación de cócteles (*clásicos y contemporáneos*). Estas prácticas se complementan de manera más extensa con las el curso "Fundamentos de la Coctelería", quedando éste último exento de pago en caso de haber tomado el monográfico avanzado.



CONDICIONES GENERALES

- Este curso está sujeto a un aforo mínimo de 4 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).