

Coctelería

Con este curso intensivo te iniciarás en el mundo de la coctelería, con una metodología enfocada a la práctica adquiriendo las competencias básicas para la realización de cócteles a nivel profesional sabiendo detectar y asimilar los diferentes gustos que puede tener un cliente.

OBJETIVOS DEL CURSO

Perfeccionar los principios globales de coctelería internacional, sensibilizando al alumno sobre el correcto y coherente uso de ingredientes, elementos, copas, vasos y decoraciones.

Educar las sensaciones del gusto que tiene el alumno, utilizando para ello un proceso de cata en el que se refleja: *el tacto, la vista, el aspecto general, el aroma y el gusto.*

Situar claramente al alumno en cada uno de los pasos fundamentales a la hora de crear un cóctel o combinado, sin olvidar el sentido común a la hora de mezclar diferentes ingredientes y alcoholes.

Saber utilizar los elementos y las técnicas con la soltura, higiene y agilidad propias al nivel exigido, sin permitir la duda, el desorden y la incoherencia de movimientos durante el proceso de elaboración. Recordar según marco internacional, los estilos de preparación en los diferentes estilos: clásica, americana, fancy, tropical, etc.

Saber detectar y asimilar los diferentes gustos que puede tener un cliente según la hora del día y la situación o entorno en que se mueve. La capacidad natural para estimular y vender al cliente, sabiéndolo hacer.

Sensibilizar al alumno sobre la importancia de rentabilizar al máximo el producto utilizado.

Ampliar información sobre producto como aguardientes, licores, aperitivos, digestivos, jarabes, etc como base fundamental de una gran parte de combinaciones internacionales.

Estimular la visita a establecimientos de reconocido prestigio como coctelerías y bares americanos en general.

TITULACIÓN

- Diploma de Coctelería

Titulación propia de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona reconocido por el Gremio de Hoteles de Barcelona y el Gremio de Restauración de Barcelona

DURACIÓN

20 horas

HORARIO

Lunes 18.00 – 21.00h

PLAN DE ESTUDIO

- El cóctel y tipologías
- El establecimiento
- El Bartender
- EL proceso de cata
- La estación central
- La cristalería y menaje
- Destilados y familias
- Recetarios
- Creatividad

METODOLOGIA

Las clases son 100 % prácticas e interactivas con el alumno y sus necesidades de formación, según la experiencia demostrada. Se analizan todas las variantes de servicio en función del tipo de establecimiento y perfil del consumidor.