



CURSO EXPERTO EN
Bartender
y coctelería moderna

TITULACIÓN UNIVERSITARIA

DOMINA LA COCTELERÍA MODERNA.

Los cócteles en los menús gastronómicos están de moda.

Surge una **nueva coctelería, más contemporánea que incorpora incluso las técnicas de cocina de vanguardia.**

¿Está surgiendo la gastrococtelería?

Basque Culinary Center, aborda la formación en esta área de conocimiento, para formar al **bartender actual.**

Una oportunidad de especialización para los profesionales.

Matrícula abierta. Comienzo: 13 de octubre

Título propio de la Universidad Mondragon Unibertsitatea y de la Facultad Basque Culinary Center.



1. OBJETIVOS DEL CURSO

- Adquirir los conocimientos fundamentales sobre el **funcionamiento de una barra**, la **atención al cliente** y la gestión y motivación de un equipo.
- Conocer los **principales productos relativos a la barra** en profundidad; principales **alcoholes** (aguardientes, licores y fermentados), **vino y café**, desde su materia prima, zonas principales de producción, sistemas de elaboración, propiedades y derivados y servicio.
- Dominar las **técnicas clásicas y modernas de la coctelería**.
- Desarrollar **habilidades creativas y sensoriales** para elaborar **cócteles de autor**, así como sus propias elaboraciones (alcoholes, bitters, etc.)
- Conocer y aplicar las **posibilidades gastronómicas de la coctelería**, tanto con el mundo dulce como salado.
- Definir y analizar los **procesos de producción** (planificación, aprovisionamiento, costes) en función del tipo de servicio, modelo de negocio y expectativas de los clientes (grandes eventos, shows delante del cliente, cócteles en serie...)

2. PROGRAMA-PLAN DE ESTUDIOS

El programa desarrolla las siguientes áreas de conocimiento:

2.1. El bartender y el cliente

- Tendencias y modelos de negocio
- El cliente
- Sensorialidad
- Costes aplicados a la coctelería y otras bebidas
- Los útiles del bar y el mundo del hielo
- La gestión de personas
- Gestión de la producción y servicio.
- Consumo responsable

2.2. Los alcoholes y otras grandes bebidas

- Aguardientes
 - La destilación y la fermentación
 - Historia, procesos de elaboración, zonas de producción, principales marcas y cata de alcoholes:
 - El Ron, Cachaça y otros aguardientes de caña
 - La Ginebra
 - Vodka
 - El Brandy, EL coñac y el Armañac
 - Orujos, Marcs y grappas
 - Aguardientes anisados
 - Calvados y otros aguardientes de manzana
 - Tequila y Mezcal
 - El whisky
- Licores
- Jarabes, siropes y pulpas
- Fermentados y sus cócteles
 - El vino
 - Cerveza
 - El café y el barista

2.3. Decoraciones

- Conocimiento de las principales frutas y verduras usadas en coctelería
- Otras materias primas aplicadas a la decoración
- El arte de hacer decoraciones
- Tallado de frutas y verduras aplicados a la decoración

2.4. Coctelería clásica internacional

- Introducción a los cócteles internacionales. La coctelería de competición
- Recetario internacional
 - Cócteles internacionales realizados en coctelera
 - Cócteles internacionales realizados en Vaso Mezclador
 - Cócteles internacionales realizados directamente en copa o vaso
 - Cócteles internacionales realizados en otros lugares (Batidora Americana, heladera, Frapeadoras...)

2.5. Coctelería de autor

- Introducción a la coctelería de autor
- Talleres prácticos para desarrollo de cócteles y elaboraciones.
- Casos prácticos de coctelería de autor y Máster-Class de Bartenders de referencia

2.6. Coctelería creativa y gastrococtelería

- Texturas
- Gas, aplicaciones del hielo seco y el nitrógeno líquido
- Elaboraciones Caseras: Concentrados y Biter
- Elaboraciones Caseras: Siropes y Vermouts
- Nuevas tecnologías aplicadas a las coctelería
- Creatividad
- Mundo Dulce: Bombones, cristalizaciones y confituras
- Mundo Salado: Snacks

2.7. Proyecto Fin de Curso Experto

2.8. Prácticas en empresas



PERFIL DEL ALUMNO/A

- . Titulados en hostelería, restauración, gastronomía.
- . Otras disciplinas que quieran especializarse en el mundo de la coctelería.
- . Profesionales del sector (bartenders, personal de sala, etc.) con inquietudes por renovarse y adquirir nuevos conocimientos.



PERFIL DEL EQUIPO DOCENTE

Coordinador del Curso Experto y profesor titular: Patxi Troitiño, Campeón de España 2009.

Profesores de cocina, pastelería y sala del BCC.

Expertos en análisis sensorial y creatividad.

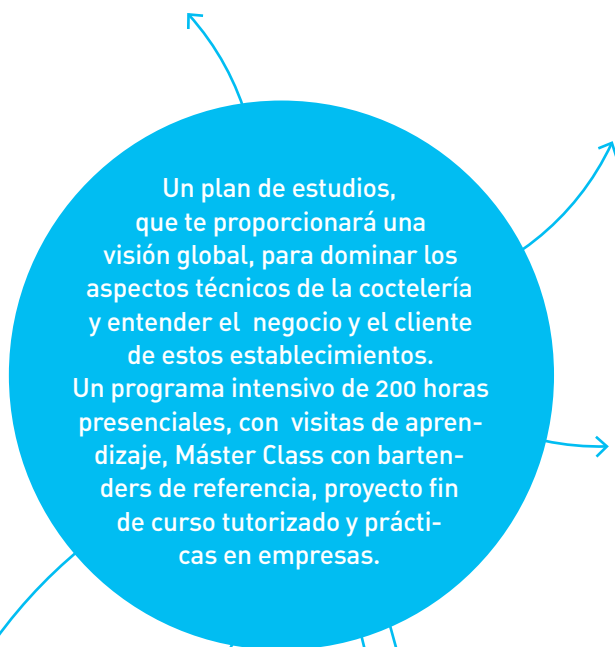
Expertos en los diferentes alcoholes y mezclas: enólogos, mixólogos, baristas, Brand ambassadors, etc.

Expertos en costes, gestión de equipos y atención al cliente.

Master Class con invitados de referencia del mundo de la coctelería.

Este programa de estudios ha sido contrastado con un grupo de expertos de referencia en el sector, integrado por:

- Javier de Las Muelas. Dry Martini, Barcelona.
- Pepe Dioni. Vice-President Europe IBA, San Sebastian.
- Marc Alvarez. BCN5.0 Group, Bar Manager.
- Carlos Moreno. Diverxo Vanguardia Líquida, Madrid.
- Javier Caballero. Liquid Experience, Coctelería evolutiva.
- Juan Vals. Fibar, Valladolid.



MÉTODOLÓGIA, PROYECTO Y PRÁCTICAS

Metodología. Showcookings, shows, catas de alcoholes, frutas, trabajo con la coctelera, mezclas, talleres prácticos y sesiones de creatividad.

Máster Class de bartenders invitados de referencia.

Proyecto. Creación de una oferta de coctelería para un establecimiento. Ficha técnica de los cócteles: producto, servicio, maridaje y costes. Proyecto tutorizado.

Prácticas. 160 horas de prácticas en la red de restaurantes de Basque Culinary Center y otros establecimientos de referencia en coctelería.

* Los estudiantes podrán convalidar las prácticas acreditando competencias con experiencia profesional previa.



PRECIO Y OPCIONES DE PAGO

- . El precio del Curso son 2.800 €.
- Se abonarán de la siguiente manera:
 - Presentación de candidatura 180 €.
 - Reserva de plaza 1.120 €.
 - El resto del importe, 1.500 euros con 2 semanas de antelación al comienzo del programa.

El precio incluye: Material académico, uniforme y visitas formativas.

* Consulta opciones de financiación.



VISITAS DE APRENDIZAJE

Se visitará una destilería para comprobar in situ la destilación y proceso de elaboración de una parte de los alcoholes estudiados en los módulos formativos, así como otros centros de producción relacionados con los contenidos formativos.



CALENDARIO

Periodo lectivo: del 13 de Octubre al 18 de Diciembre de 2015

Horario: de lunes a jueves, 15.00-20.00h



OPCIONES DE FINANCIACIÓN

- . Basque Culinary Center posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras.
- . Subvencionable (una parte o la totalidad) a través de la Fundación Tripartita.

BASQUE CULINARY CENTER

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)
T.: 902 540 866
cursos@bculinary.com

www.bculinary.com



m
MONDRAGON
UNIBERTSITATEA

EROSKI



HEINEKEN

COVAP

 Pernod Ricard Bodegas
Pernod Ricard España

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

azti
tecnología


Donostia Urdia
Ayuntamiento de San Sebastián


EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO


Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa