



## Curso Superior de Coctelería **Barmaster**

### OBJETIVOS

- Conocer los orígenes y la evolución de la figura del bartender y aprender las habilidades necesarias para desarrollar sus funciones.
- Ampliar y consolidar las competencias claves del bartender del siglo XXI tanto en el dominio de las técnicas clásicas como las más vanguardistas.
- Saber distinguir a través del análisis sensorial y las catas de diferentes tipologías de destilados y otros licores para poder realizar las mejores combinaciones.

### DIRIGIDO A

Todas aquellas personas que estén interesadas en dedicar su carrera profesional al mundo de la coctelería y especialmente a profesionales como maestresalas, camareros, jefes de sala, jefes de barra, etc...

### DURACIÓN

312 horas lectivas

### CONVOCATORIAS Y HORARIOS

Del 21/10/2019 al 11/05/2020

De Lunes a Jueves de 09:30h a 12:30h

### PRECIO

2.600 €

Matrícula de 1.250€ y el resto en 6 mensualidades de 225€

El alumno se matriculará una vez confirmada su admisión tras finalizar el proceso de selección

### PROGRAMA (1/2)

#### Historia de la coctelería

- Orígenes de los primeros cócteles
- Los gurús de primera categoría
- Difusión y costumbres del coctel en el mundo
- Nuevas creaciones y tendencias

#### Técnicas de coctelería

- El arte de la mezcla: rueda de aromas, equilibrio de sabores
- Acompañamientos funcionales y decorativos
- Utensilios en la coctelería
- Cristalería
- Utillería
- Técnicas de coctelería: Machar, montar, girar, mezclar, "freepouring&pouring exacto", emulsionar, granizado, superponer capas, flambeado, escharchado....





## Curso Superior de Coctelería **Barmaster**

### PROGRAMA (2/2)

#### Mixología I

- Familias de cócteles
- Clasificación de cócteles
- Coctelería clásica
- Cócteles de renombre internacional del siglo XX
- Bares icónicos especializados en coctelería
- Teoría del crecimiento de la cultura del coctel
- Elaboración de cócteles
- Recetario de cócteles clásicos

#### Mixología II

- Familias de cócteles
- Clasificación de cócteles
- Investigación y creación de nuevos cócteles
- Nuevos ingredientes y técnicas ( Frutas exóticas..)
- Elaboración jarabes, licores, purés, bitters, etc...

#### Mixología Molecular

- Técnicas modernas de coctelería
- Esferificaciones
- Gelatinas
- Emulsiones

#### Conocimiento del producto

- Análisis sensorial y cata de destilados
- Otros licores y materias primas
- Recetario con destilados
- Recetario con otros licores y materias primas

#### Comunicación Excelente en hostelería

- Interacción con el cliente
- Fidelización con el cliente
- Atención al cliente

#### Redes Sociales

- Utilización y manejo de redes sociales para hostelería

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES



[escueladehosteleria@camaramadrid.es](mailto:escueladehosteleria@camaramadrid.es)

Telf. contacto: 915383857



“Mejor Programa de Formación y  
Capacitación en Coctelería y Destilados”

Instituto de Formación Empresarial

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid  
Calle Pedro Salinas, 11 -28043 Madrid (Aparcamiento gratuito)

Información e Inscripciones

91 538 38 38

91 538 35 00

[camara@camaramadrid.es](mailto:camara@camaramadrid.es)



[www.camaramadrid.es](http://www.camaramadrid.es)