

Curso de coctelería profesional

Online o presencial

Bon. FUNDAE

temporing formación



¿Por qué formar a tu equipo en coctelería profesional?

Capacitar a los participantes en el arte de la coctelería, desarrollando habilidades técnicas y creativas para preparar y presentar cócteles clásicos y de autor con profesionalismo, estilo y conocimiento del producto.

temporing **formación**



“El arte del cóctel comienza en la barra y termina en la experiencia del cliente.”

¿Qué aprenderás?



Elaborar cócteles con técnica, estilo y precisión.



Conocer los ingredientes, combinaciones y proporciones ideales.



Mejorar la presentación y experiencia del cliente.



Dominar las herramientas y técnicas del bartender profesional.



Crear propuestas originales y adaptadas a tu público.

Objetivos:

Formar profesionales competentes en la preparación y servicio de cócteles, brindándoles los conocimientos teóricos y las habilidades prácticas necesarias para dominar técnicas clásicas y contemporáneas, así como el uso adecuado de utensilios y bebidas. Además, se busca fomentar la creatividad, el respeto por la coctelería como arte y oficio, y una actitud profesional orientada a la calidad, la higiene, la presentación y la atención al cliente en entornos de bares y restaurantes.

Propuesta de formación.

Introducción a la coctelería

Contenido

- Historia y evolución de la coctelería.
- Tipos de cócteles: clásicos, modernos y de autor.
- Funciones del bartender profesional.



Herramientas, cristalería e ingredientes

Contenido

- Utensilios básicos y su uso correcto.
- Tipos de vasos y copas según el cóctel.
- Licores, destilados, mixers, siropes, frutas y decoraciones.



Técnicas de preparación

Contenido

- Agitado, removido, directo, licuado, flameado, layering.
- Uso correcto de jiggers, cocteleras y coladores.
- Preparación y decoración profesional de cócteles.



Recetas clásicas y tendencias actuales

Contenido

- Cócteles internacionales: Mojito, Margarita, Old Fashioned, Negroni, Daiquiri...
- Creación de cócteles de autor y sin alcohol (mocktails).



Servicio, atención al cliente y presentación



Contenido

- Showmanship y habilidades de comunicación.
- Higiene, seguridad y control del alcohol.
- Cómo crear una carta de cócteles atractiva y rentable.

Presupuesto y horarios.



Online, virtual o presencial



Duración y horarios a medida



Fechas bajo demanda



Precio a consultar dependiendo de las necesidades



Posibilidad de bonificación
FUNDAE

Y tú, ¿eres temporing?

training@temporing.es

[618 68 80 52](tel:618688052)



temporing formación