

# BARTENDER PROFESIONAL

---

## TEMARIO:

### 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...)

### Programa-Plan de Estudios

El programa desarrolla las siguientes áreas de conocimiento:

#### 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

#### 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**

- ★ 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

### **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...)

### **Coctelería de autor**

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

### **Coctelería creativa y gastrococtelería**

- ★ Texturas
- ★ Gas, aplicaciones del hielo seco y el nitrógeno líquido
- ★ Elaboraciones Caseras: Concentrados y Biter
- ★ Elaboraciones Caseras: Siropes y Vermouths

- ★ Nuevas tecnologías aplicadas a las coctelería
- ★ Creatividad · Mundo Dulce: Bombones, cristalizaciones y confituras
- ★ Mundo Salado: Snacks

### Proyecto Fin de Curso Experto

