



## Curso de Iniciación al Mundo del Cóctel, en la Escuela de Hostelería “Harina Blanca”.

¿Te apasiona la mixología?, ¿Sueñas con deslumbrar a tus amigos y familiares con cócteles exquisitos y creativos? ¡Entonces este curso es para ti, Xaime Rodríguez se complace en ofrecerte un **\*\*Curso de Iniciación al Mundo del Cóctel\*\***, diseñado para brindarte las habilidades y conocimientos fundamentales necesarios para convertirte en un auténtico barman.

### **\*\* ¿Qué aprenderás en nuestro curso? \*\***

- **\*\*Historia y Cultura del Cóctel\*\***: Descubre los orígenes y la evolución de los cócteles a lo largo del tiempo. Conocerás las historias detrás de los cócteles más icónicos y cómo han influido en la cultura popular.
- **\*\*Utensilios y Equipamiento\*\***: Familiarízate con las herramientas esenciales de la barra. Aprenderás a usar correctamente cocteleras, medidores, coladores y otros utensilios indispensables.
- **\*\*Ingredientes y Técnicas Básicas\*\***: Explora los diferentes tipos de licores, mixers y garnish. Te enseñaremos técnicas básicas como el shake, stir, muddle y strain, fundamentales para preparar cócteles perfectos.
- **\*\*Recetas Clásicas\*\***: Practica la preparación de cócteles clásicos como el Mojito, Margarita, Old Fashioned, y muchos más. Aprenderás las proporciones y combinaciones exactas para lograr sabores equilibrados.
- **\*\*Creatividad y Personalización\*\***: Una vez que domines las bases, te animaremos a experimentar y crear tus propias recetas. Desarrolla tu creatividad y sorprende con cócteles únicos y personalizados.
- **\*\*Presentación y Servicio\*\***: Aprenderás la importancia de la presentación y cómo servir tus cócteles de manera profesional. Conoce los secretos para impresionar a tus invitados desde el primer sorbo.



## Curso de Iniciación al Mundo del Cóctel, en la Escuela de Hostelería “Harina Blanca”.

**\*El hielo\*:** El gran desconocido, trabajaremos el ingrediente más importante de la coctelería, hablaremos de sus cualidades y la mejor forma de trabajarlo.

### ¿A quién está dirigido este curso?

Este curso está abierto a todos, desde principiantes apasionados hasta aquellos que desean mejorar sus habilidades de bartending para introducirse en el mundo laboral, pero también para empresas que quieran ofrecer un crecimiento desde un prisma diferente reforzando la cohesión del equipo aumentando la moral y mejorando la colaboración, para seguir creciendo como grupo generando ambiente de compañerismo, consiguiendo así resultados beneficiosos para la empresa.

No se requiere experiencia previa, solo ganas de aprender disfrutando, pasándolo bien.

#### Detalles del curso:

- Duración: 27 horas 3 horas cada día
- Horario: de 10:00 de la mañana a 13:00 Inicio: lunes 7 de octubre
- Días del curso: lunes 7, martes 8, miércoles 9, lunes 14 martes 15, miércoles 16, lunes 21, martes 22 y miércoles 23 de octubre.
- Precio: 590 euros.

Matricula de reserva de plaza 200 euros, que se descontará del precio del curso. Una vez iniciado el curso se abonará la parte restante.

#### Número de cuenta:

ES63 2080 5041 1330 4006 7011 abanca

Concepto Curso de coctelería Octubre.