

Cocteleria - Nivell I

3a Edició

Codi: 234330

Tipologia: Curs d'especialització

Crèdits: 3.00

Idioma: Català

Data d'inici: 02/10/2023

Data darrera sessió presencial: 11/12/2023

Data de finalització: 11/12/2023

Horari: Dilluns de 17 a 20 h

Lloc de realització: INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Places: 18

Preus i descomptes

Preu: 750 €

Raons per fer el curs

- El professorat té una trajectòria professional reputada i sòlida en l'àmbit de la cocteleria.
- El curs està dissenyat per aplicar els coneixements teòrics i pràctics en l'àmbit professional.
- Avala el curs un comitè assessor de prestigi, format per grans professionals del sector.
- Obtindreu un certificat emès per la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació.

Presentació

La popularitat, en gastronomia, és difícil d'assolir. No obstant això, el món de la cocteleria es troba actualment en plena expansió, tant en l'àmbit nacional com en l'internacional. En són proves clares l'alta demanda que està experimentant el còctel; l'alt nivell de creativitat, imaginació i tècnica dels baristes (*bartenders*), i la multitud de propostes originals de les quals gaudeix aquest art a hores d'ara.

Objectius

- Conèixer els orígens de la cocteleria, i les diferents tècniques i estils.
- Identificar els utensilis bàsics i la maquinària pròpia de la cocteleria, i saber utilitzar-la.
- Conèixer els diferents tipus de destil·lats i licors i la manera com s'elaboren.
- Desenvolupar habilitats creatives i sensorials per elaborar còctels d'autor i elaboracions pròpies.
- Conèixer les possibles extraccions amb cafè i aplicacions en cocteleria.
- Conèixer les noves tendències en cocteleria sense alcohol i *light*, així com diferents tipus de *mixers* i la seva importància.

Sortides professionals

- Barista (*bartender*).
- Cap de barra.
- Cocteler.

A qui s' adreça

- A professionals de la restauració que vulguin aplicar coneixements de cocteleria.
- A aficionats a la cocteleria que vulguin especialitzar-se.
- A alumnat que estigui cursant o que hagi finalitzat algun cicle d'hoteleria i turisme.

Requisits d'admissió

- Tenir més de divuit anys.

Pla d'estudis

Cocteleria - Nivell 1

1. Introducció

- Aprendre a llegir les receptes en totes les varietats internacionals
- De forma teòrica, aprendre a llegir receptes de cocteleria que estiguin en centilitres, mides o parts, onces, o trencats

2. Utensilis i maquinària

- Aprendre a fer servir els diferents estris de cocteleria i conèixer els diferents estils
- Moviments de la coctelera:
 - Estil clàssic, coctelera tres cossos
 - Estil clàssic, coctelera Boston
 - Moviment d'abocar amb coctelera Boston
 - Estil japonès
 - Estil amb dos coctelers Boston, estil americà
 - Moviments del got mesclador, cullera imperial i *strainer*?

3. Aiguardents i licors

- Tast i aprenentatge de destil·lats
- Tast de diversos tipus de destil·lats i com fer correctament un tast
 - Aiguardents de vi i residus de raïm
 - Aiguardents de substàncies ensucrades
 - Aiguardents de cereals
 - Licors

4. La cocteleria

- El principal receptari de la cocteleria
- Entrega dels 65 còctels que ha de conèixer un barista (*bartender*)
- Les sèries de la cocteleria (llistes clàssiques de varietats en els còctels)

5. La creativitat en la cocteleria

- Desenvolupament del pensament creatiu
- Creació de còctels d'autor (contingut integrat en tot el curs, amb el resultat final de la creació o el desenvolupament d'una recepta, en grup de treball).

6. Món barista

- Introducció del cafè com a element base de la cocteleria
- Història, elaboracions, tipus i orígens
- Introducció a les diferents tècniques d'infusió de cafès i tes
- Introducció al cafè i el te com a elements per tenir en compte en la cocteleria
- Tècniques i processos d'extracció: Chemex, V60, AeroPress...
- Tast organolèptic
- Principals còctels de cafè

7. L'atenció al client en una cocteleria

- Les diferents tipologies i perfils de clients, i com tractar-los correctament
-

Titulació

Certificat d'Especialització en Cocteleria - Nivell I per la Fundació UdG: Innovació i Formació

Metodologia

- Cal assistir com a mínim al 80 % de les classes presencials.
- En cada sessió es combina la part teòrica amb la pràctica.
- En la darrera sessió es fa una visita formativa a diverses cocteleries de la ciutat de Girona.

Sistema avaluació

- Assistència al 80 % de les classes.
- Prova teòrica de tipus test.

Finançament

Finançament bancari

Els estudiants matriculats poden finançar el pagament de la matrícula en quotes.

La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

- [Sabadell Consumer](#)
- [CaixaBank](#)
- [Banc Santander](#)

Quadre docent

Direcció

Damià Mulà Gimeno

- Antic professor de serveis en restauració al Campus de la Gastronomia del CETT-UB; professor del Culinary Institute of Barcelona; professor de cocteleria a l'escola Hofmann de Barcelona; barista (*bartender*) i assessor d'hostaleria i cocteleria, i ponent en diversos festivals gastronòmics, com ara Raíces a l'Equador, Mercat de Mercats, etc.
-

Coordinació

Lluís Coll Nicolau

- Professor de serveis en restauració a l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i president de l'Associació de Professionals de Sala de Girona.
-

Professorat

Comitè Assessor

El comitè assessor d'aquest curs està format per:

- Simone Caporale
 - Marc Álvarez
 - Josep Ma Gotarda
 - Manel Tirvió
 - Mar Calpena
 - David Seijas
 - Javier Caballero
 - Héctor Henche
-

Eduard Campos Flores

- Fundador d'Emotional Gastronomy i *bar manager* del Tandem Cocktail Bar de Barcelona.
-

Francisco Javier Iglesias Garcia

- Barista professional; consultor gastronòmic; formador, i director de Degusto Arte.
-

Damià Mulà Gimeno

- Antic professor de serveis en restauració al Campus de la Gastronomia del CETT-UB; professor del Culinary Institute of Barcelona; professor de cocteleria a l'escola Hofmann de Barcelona; barista (*bartender*) i assessor d'hostaleria i cocteleria, i ponent en diversos festivals gastronòmics, com ara Raíces a l'Equador, Mercat de Mercats, etc.
-

Marc Trull Alsina

- Bàrman, copropietari de la cocteleria Cua de Gall de Girona.
-

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona



**Institut Escola d'Hostaleria
i Turisme de Girona**

més de 50 anys al teu costat

Cocteleria - Nivell I

Inici curs: 02/10/2023

Data darrera sessió presencial: 11/12/2023

Fi curs: 11/12/2023

Data tancament acta avaluació: 18/12/2023

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
2/10/2023				17:00	20:00
9/10/2023				17:00	20:00
16/10/2023				17:00	20:00
23/10/2023				17:00	20:00
6/11/2023				17:00	20:00
13/11/2023				17:00	20:00
20/11/2023				17:00	20:00
27/11/2023				17:00	20:00
4/12/2023				17:00	20:00
11/12/2023				17:00	20:00