



CURSO INICIACIÓN A LA COCTELERÍA



FORMALBA
formación y consultoría



Curso modalidad: presencial
Instalaciones de CCI Formación
(Polígono Industrial Romica, Albacete)



Garantía de aprendizaje



Precio: 210 €/Alumno



Material didáctico



Curso Bonificable



Tutor personal



Duración: 20 horas

- 10 horas teóricas
- 10 horas prácticas



Diploma acreditativo

FORMADOR

Eduardo Martínez

Campeón de España de coctelería en la Monin Cup 2017.

Campeón de Castilla La Mancha de tiraje de cerveza 2017.

Tricampeón de Castilla La Mancha de coctelería en la modalidad de joven barman.



A QUIEN VA DIRIGIDO

iii BONIFICABLE !!!

Dirigido a trabajadores del sector de la hostelería, por cuenta ajena o propia, que quieran mejorar su cualificación y aportar valor añadido a su trabajo en bares y/o restaurantes, de una manera práctica y sencilla.



OBJETIVOS

Conocer y aprender las técnicas más actuales de coctelería básica, iniciándose en los tipos de cocteles, su elaboración y herramientas empleadas.



CONTENIDOS

PARTE TEÓRICA

- Historia de la coctelería (términos, bartender del siglo XXI, bases de la profesión, áreas de trabajo).
- Las bebidas alcohólicas (tabla de aguardientes, diferencias entre bebida destilada/aguardiente/bebida espirituosa).
- Tipos de cocteles (¿Qué es un cóctel y su composición?, herramientas del bartender, uso y aplicaciones, tipos de cócteles según su medida y temperatura. Su técnica de elaboración, consumo, graduación alcohólica, modo general)
- Check list, recetario de cócteles básicos.
- Examen teórico. Compuesto por preguntas cortas y preguntas tipo test.

PARTE PRÁCTICA

- Introducción al pour con mano hábil y mano inhábil.
- Servicio con medidor + conteo de onzas/cl.
- Elaboración de cada uno de los cocteles dependiendo de las técnicas.
- Realización de cócteles y preparación de multicomanda.
- Examen práctico. Elaboración de 5 cocteles en un tiempo limitado.



MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Diploma acreditativo de asistencia al curso.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Bloc de notas.
- Manual de coctelería.
- Recetario.

Infórmese en

967 22 16 51 · 626 203 461 · 601 154 984



FORMALBA
formación y consultoría

FICHA DE INSCRIPCIÓN A LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LA EMPRESA
INDIQUE LOS DATOS DEL CURSO AL QUE DESEA INSCRIBIRSE

NOMBRE DEL CURSO

 MODALIDAD PRESENCIAL MIXTA TELEFORMACIÓN HORAS

DATOS DEL ALUMNO

APELLIDOS NOMBRE

DOMICILIO POBLACIÓN CÓDIGO POSTAL

TLF PARTICULAR TLF MÓVIL Nº AFILIACIÓN S.S.

 FECHA DE NACIMIENTO D.N.I. E-MAIL SEXO F M

 MINUSVALÍA SÍ TIPO _____ NO NACIONALIDAD

NIVEL DE ESTUDIOS

 SIN ESTUDIOS
 ESTUDIOS PRIMARIOS, EGB O EQUIVALENTE
 FP I (O ENSEÑANZAS TÉCNICO PROFESIONALES EQUIV.)
 BACHILLERATO SUPERIOR, BUP (O EQUIV.)
 FP II (O EQUIV.)
 ARQUITECTO TÉCNICO, INGENIERO TÉCNICO,
 DIPLOMADO DE OTRAS ESCUELAS UNIVERSITARIAS (O EQUIV.)
 ARQUITECTO E INGENIERO SUPERIOR O LICENCIADO
 OTROS (ESPECIFICAR): _____
PUESTO DE TRABAJO

 DIRECCIÓN
 ADMINISTRACIÓN
 COMERCIAL
 MANTENIMIENTO
 PRODUCCIÓN
CATEGORÍA PROFESIONAL

 DIRECTIVOS
 MANDO INTERMEDIO
 TÉCNICO
 TRABAJADOR CUALIFICADO
 TRABAJADOR NO CUALIFICADO
TIPO DE CONTRATO

 TIPO DE CONTRATO INDEFINIDO TEMPORAL NÚMERO GRUPO DE COTIZACIÓN TGSS

RÉGIMEN DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL (Señale con una cruz a la que pertenezca)

 RÉGIMEN GENERAL RÉGIMEN GENERAL (trabajadores a tiempo parcial-fijos discontinuos en período de no ocupación)
 RÉGIMEN ESPECIAL AUTÓNOMOS RÉGIMEN GENERAL (trabajadores en situación de regulación de empleo en períodos de no ocupación)
DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL C.I.F.

C.N.A.E (CÓDIGO) GRUPO C.N.A.E

CUENTA BANCARIA IBAN ENTIDAD OFICINA D.C. NÚMERO DE CUENTA CUENTA COTIZACIÓN

 PLANTILLA MEDIA AÑO ANTERIOR EXISTE R.L.T. SÍ NO P.Y.M.E SÍ NO EMPRESA NUEVA CREACIÓN SÍ FECHA CREACIÓN: _____ NO

CONVENIO COLECTIVO

DOMICILIO CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

TLF 2º TLF E-MAIL WEB

 ¿TIENE LA EMPRESA REPRESENTANTE SINDICAL? SÍ INDIQUE NOMBRE: _____ NO

NOMBRE Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL N.I.F. REPRESENTANTE LEGAL

ASESORIA CONTACTO

TLF E-MAIL

IMPORTANTE: Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados

FECHA

FIRMADO ALUMNO

FIRMADO EMPRESA

(Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad)