



## Formaciones Coctelería Evolutiva impartidas por Javier Caballero “Aplicación de Nuevas Técnicas y Conceptos a la Coctelería”

El curso de Coctelería Evolutiva esta dirigido, a bartenders y a profesiones de la gastronomía con experiencia en coctelería y servicio de bebidas.

La finalidad del curso es capacitar a los alumnos para que den un paso más en sus conocimientos, tanto de técnicas clásicas, como de las últimas técnicas aplicadas a la coctelería y de la materia prima, para así tener un punto de vista mucho mas amplio, de los recursos que hoy en día tenemos a nuestra disposición para la realización de nuestros cócteles y sorprender a nuestros clientes “invitados”.

Nuestro método de estudio lo llamamos *aprender entendiendo* y esta pensado para que nuestros alumnos no salgan simplemente con una muy buena base de técnicas, recetas y conceptos, sino que le damos las herramientas creativas para puedan crear su propio estilo.

### Nuestro concepto lo dividimos en tres partes:

**1ª parte online** donde os activaremos los workshop de fundamentos impartidos por Javier Caballero en la plataforma de formación dash, para que puedas empezar a familiarizarte con los términos que usaremos en la parte presencial.

- Técnicas básicas de coctelería por Javier Caballero, 13 video/clases - 1 hora 19 min.
- Premix y elaboraciones Homemade por Javier Caballero, 9 video/clases - 1 hora 49 min.

**2ª parte presencial** donde seguiríamos la línea de nuestras formaciones mas que contrastadas para un máximo de 4 alumnos por curso.

- Balance y percepción de sabor.
- Técnicas clásicas: comparativa de técnicas (porqué y para que es recomendable una técnica u otra), batido, removido, directo, aireado, macerado y como influye la técnicas en el resultado final.
- Familias de cócteles.
- Técnicas clásicas recuperadas (siropes caseros, bitters, aromatizantes, shrubs, tinturas...).
- Destilados: Historia, distintos tipos de elaboración y procedencias y aplicación en coctelería. Practica y teórica (destilaremos con alambique de cobre y con rotavapor)
- Frutas, especias, hierbas, edulcorantes...
- Gelificantes, espesantes, emulsionantes, estabilizantes, hielo seco, maderas...
- Nuevas técnicas aplicadas a la coctelería Gelificantes: Distintas técnicas que se pueden realizar con gelificantes; gelatinas, sferificación básica, sferificación inversa, perlas, esferas, geles fluidos, clarificació, espesantes y suspensores, espumas, aires y nieves, humos, nieblas, aromatizantes, deshidratados, crujientes, liofilizados, gasificación forzada, algodón de azúcar, brulee, siropes caseros, infusiones, azucares de distintos sabores
- Métodos creativos.
- Tendencias actuales.
- Además de las técnicas en las que esté trabajando Javier Caballero en esos momentos.

**3ª parte online.** Proyecto de fin de curso, consistirá en la presentación conceptual de un coctel Para eso volvemos al trabajo Online y vamos a tener dos webminarios y un feedback final con Javier Caballero:

- 1º- Asesoramiento individual con Javier Caballero donde te ayudara de ser necesario a cerrar la idea del coctel.
- 2º- Presentación a Javier Caballero y al resto del curso el cóctel que has desarrollado como proyecto de fin de curso,
- 3º- feedback del proyecto/cóctel online.

Si os fijáis mi temario esta plagado de “porqués”, y es por que cuando trabajo en mi taller, esa “curiosidad” es fundamental para seguir evolucionando.

Para mas información

[formacion@liquidexperience.es](mailto:formacion@liquidexperience.es)

