



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

