

COCTELERÍA



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 10 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Con esta formación no solamente se pretende que el alumno aprenda, sino que se ha diseñado un taller en que descubrirá métodos prácticos como ejercicios y herramientas, que le ayudaran a liberar su imaginación e ingenio y sacar el máximo partido de ella.

Pero no solo con imaginación se crean recetas, también se enseñará metodología con la que tendrá un proceso creativo mucho más eficiente, se verán técnicas de generación y conceptualización de ideas, evitando bloqueos y así conseguir sacar el máximo partido a los recursos del alumno.

CONTENIDOS

Conocer los pilares para crear, recrear y disfrutar de compartir un buen cóctel:
Experiencia

EXPERIENCIA

El cóctel se empieza a disfrutar mucho antes del primer sorbo "Importancia de la Experiencia"

SABOR

Punto más importante a tener en cuenta a la hora de trabajar una receta. Todo lo demás (Presentación, Decoración, Técnicas, Estética, Concepto...), aunque también muy importantes, son un medio para conseguir el sabor deseado, no son un fin como tal

CALIDAD

La calidad del producto es de vital importancia en este punto

CONOCIMIENTO

Nuestro éxito a la hora de crear una receta será proporcional a los conocimientos que tengamos tanto de la materia prima, como de las técnicas a utilizar, ya sea clásicas o modernas

I(nvestigación) + D(esarrollo)

Cobra una gran importancia. La utilización de la tecnología y de la ciencia para mejorar nuestros cócteles, ya sea utilizando nuevos ingredientes, nuevas máquinas o nuevas herramientas, que han sido mejoradas o incluso inventadas para realizar técnicas sin ellas imposibles. El I+D nos permiten un mejor control técnico de todas nuestras creaciones. Estas nuevas técnicas se suman - no sustituyen - a las técnicas clásicas, nos ayudan a mejorarlas, pero siempre desde el conociendo y el respetando a la tradición

INFLUENCIA CULTURAL

La Aceptación de las influencias de otras culturas, ya sean las técnicas, los ingredientes o su forma de entender la coctelería y tratar los ingredientes, adaptándolos a nuestro criterio

ADAPTACIÓN / ADOPCIÓN

BY URBIOLA

Entendiendo como una evolución lógica adaptar o adoptar, técnicas e ingredientes antes propios de cocina y repostería, que nos permiten una mayor variedad de texturas, sabores y matices, que enriquecen nuestro bagaje gastronómico

PREPARACION, PRESENTACIÓN, DECORACIÓN Y ESTRUCTURA DE UN CÓCTEL

Factores de vital importancia, ya que de la sinergia entre estos dependerá la percepción de nuestro invitado hacia un sabor u otro. También nos permite sorprender a nuestros invitados con nuevas sensaciones, ya sean físicas; nuevas texturas... o mentales; jugar con los recuerdos. Recordando que nuestra prioridad absoluta es el sabor