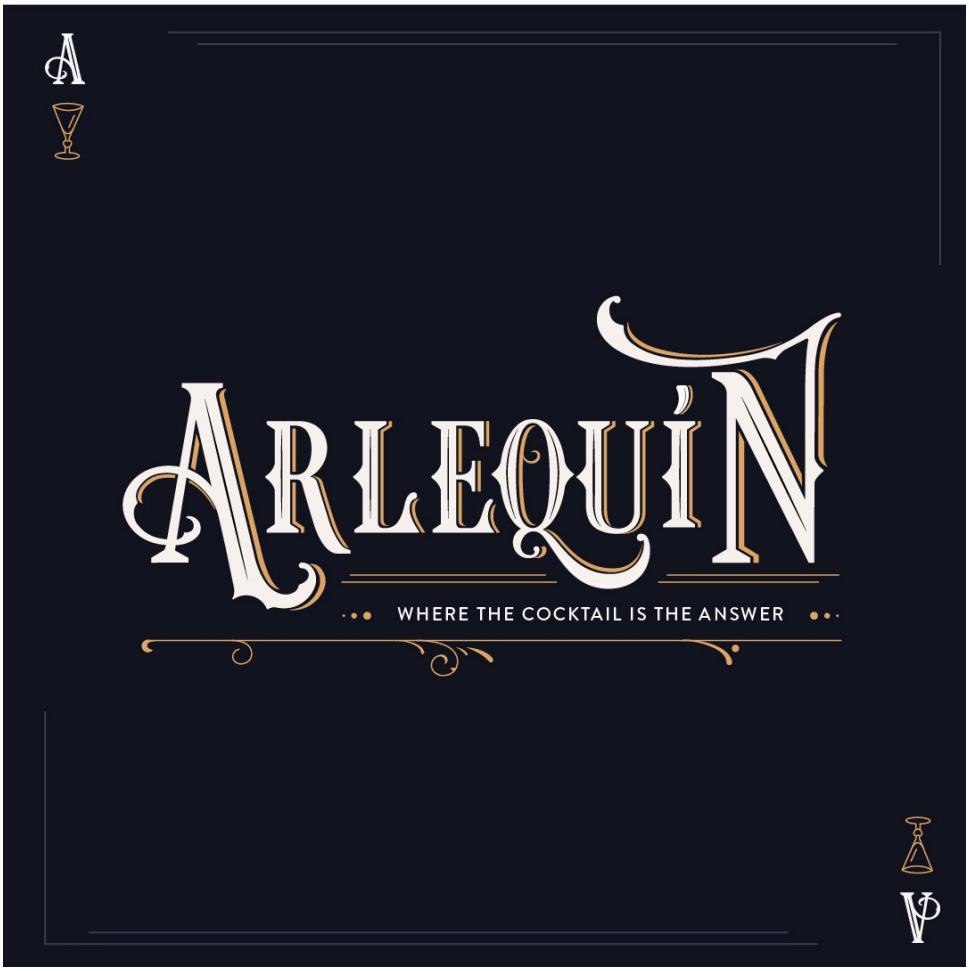
TEMARIO DE CURSO



Duración del curso : 10 días / 4 horas por día

03 / 02:

- 3 horas teoría
- 1 horas práctica técnicas de coctelería

05 / 02

- 1 hora de teoría
- 1,30 hora práctica técnicas de coctelería
- 1,30 hora práctica coctelería alumnos

10 / 02

- 1,30 hora de teoría ezequiel
- 1,30 hora pouring ezequiel
- 1 hora Fruity martinis

12/ 02

- 2 horas La coctelería TIKI (juanan)
- 2 horas Práctica TIKI

17/ 02:

El Barista Perfecto

- 2 horas teoría café
- 2 horas cafetería moderna

19/ 02:

- Visita bodegas SUAU
- Práctica de coctelería con Brandy y Combinados perfectos

24 / 02:

- 2 horas de teoría
- 2 horas práctica coctelería

26 / 02

- 4 horas Mallorca Flair Room (Almuerzo)

02 / 03

- 1 hora de teoría
- 2 horas práctica coctelería
- 1 shot o´clock

04 / 03

- 2 hora teoria, 1 hora examen, sorteo / despedida

Práctica de Coctelería

03/02 Coctelería estilo : A Cualquier hora del día

Martinez
Bloddy Mary italiano
Blazer
Cherry Bomb
Fan Day
Tommy Margarita

05/02 Coctelería estilo : Speed Service

Práctica de speed service con : Mojito , Caipirihna

Mojito de palo y plata
&
Japanese Caipirihna

10/02 Fruity mania

Práctica de los martinis más conocidos:
Espresso Martini
Passion fruit martini
Apple Martini
Watermelon martini

12/02 TIKI TIME: Coctelería de autor basada en el mundo Tiki

Índice Asignatura Tiki (4 horas- 2 teoría, 2 práctica).

Teoría:

1. **Coctelería Tiki:**
   - 1.1. Nacimiento y desarrollo de la coctelería Tiki (15min).
   - 1.2. Fundamentos de la coctelería tiki (30min).
   - 1.3. Bebidas y características de la coctelería TIki (90min)
     - 1.3.1.Zumos y siropes.
     - 1.3.2.Bíters.
     - 1.3.3.Rones.
     - 1.3.4.Otros destilados.

Práctica:

2. **Selección de coctails representativos de la coctelería Tiki (120min).**

El objetivo de la asignatura es dotar a los alumnos de los conocimientos básicos necesarios relativos a la coctelería Tiki, desde su momento histórico y figuras representativas hasta el conocimiento de las características específicas de este tipo de coctelería.
A través de la parte práctica los alumnos descubrirán sensorialmente esta familia de coctelería así como ver las técnicas de realización del mismo

17/02 BARISTA PERFECTO: Coctelería de autor con café como ingrediente principal

Clase Teórica de café y práctica con café

Cocktail 1 : Cocktail con café aperitivo (
Cocktail 2: Cocktail con café postre
Cocktail 3: Cocktail Emiliano de pistacho / Helado

19/02 Coctelería basada en el mundo del Brandy by Suau

Suau´s Brandy Crusta (remolacha)
Caipirina Mallorquina (gin , Brandy, sorbete naranja)
S – Barrel (ron spicy + Woody)
El Combinado perfecto: Gin, Brandy, Ron, Brandy de Naranja

24/02 Práctica de coctelería Clásica

Dry Martini moderno
Whisky Sour ahumado
Combinados:
Screwdriver con lichi y naranja
Cuba de libre Especiado con oro
Tequila Con spicy
Souffle Martini
Cheesecake Martini
Piña Colada Pop Corn

02/03 The Green / Detox Cocktails

Green day Seedslip (G&T 0/0)
Margarita Aguacate (Maceta)
Very Berry
Decoraciónes,espuma, aire y soda

04/03 Shot ó clock: El mundo de los chupitos en la coctelería moderna

Chupitos:

Tequila : blanco y reposado (presentación moderna de chupitos clásicos)
Donut: after dinner (postres en chupitos)
Caramel hot shot (fuerte pero suave)
Lab shot (presentación para discoteca)
Candy Floss (presentación al plato)
Nuclear daiquiri (social drinking)