


FAMÍLIA PROFESSIONAL:
HOSTALERIA I TURISME

CURS AVANÇAT COCTELERIA



Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL**

 @esht_santignasi



1

Curs

24
Hores lectives

12 sessions
2 hores
(1 SESSIÓ PER SETMANA)



Tarda
De març a juny



**Diploma de Jesuïtes
Sarrià - Sant Ignasi,
Escola Superior
d'Hostaleria i Turisme**



**CURS BONIFICABLE
PER A EMPRESES**

ACCÉS

- ALUMNES DE CICLES FORMATIUS DE LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOSTALERIA I TURISME
- PROFESSIONALS DEL SECTOR QUE VULGUIN MILLORAR O ADQUIRIR NOUS CONEIXEMENTS SOBRE EL BARISME.



Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi
Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

Objectiu

Eleva la teva experiència en cocteleria amb un curs que combina tècniques avançades, innovació i sostenibilitat. Dissenyat per professionals i entusiastes amb coneixements previs, aquest programa t'immergirà en la creació de còctels únics que reflecteixin les últimes tendències del sector, com la mixologia molecular, el *zero waste* i el *barrel-aging*. Amb un enfocament en l'excel·lència creativa i el servei professional, aquest curs et prepara per dissenyar experiències gastronòmiques de primer nivell.

Pla d'estudis

- Introducció a tècniques avançades en cocteleria
- Cocteleria internacional i modernització dels clàssics
- Infusions, xarops especials i bitters casolans
- Tècniques de cocteleria molecular
- Cocteleria sostenible i *Zero Waste*
- Creació de còctels de temporada i menús de begudes
- Mixologia avançada: *Barrel-aging*, clarificació i carbonatació
- Servei professional i atenció al client