


FAMÍLIA PROFESSIONAL:  
**HOSTALERIA I TURISME**

## CURS BÀSIC COCTELERIA



Programa de  
**DESENVOLUPAMENT  
PROFESSIONAL**

 @esht\_santignasi



# 1

Curs

**24**  
Hores lectives

**12 sessions**  
2 hores  
(1 SESSIÓ PER SETMANA)

### 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.



**Tarda**  
De desembre a març



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



**CURS BONIFICABLE  
PER A EMPRESSES**



**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](http://www.santignasi.fje.edu)

## Objectiu

Descobreix el fascinant món de la cocteleria amb un curs que posa en valor les tendències més innovadores i sostenibles d'un sector en constant evolució. Aprendre a crear experiències úniques a través dels còctels, fusionant tradició i creativitat per satisfer els paladars més exigents. Aquest curs està dissenyat per preparar-te amb les habilitats fonamentals i les tècniques més actuals.

## Pla d'estudis

- Introducció a la cocteleria
- Ingredients bàsics i metodologia
- Cocteleria clàssica
- Cocteleria creativa i tècniques de guarnit
- Cocteleria sense alcohol
- Cocteleria de temporada i sostenible
- Tècniques modernes i d'innovació en cocteleria
- Pràctica en barra i servei al client