


FAMILIA PROFESIONAL:
HOTELERÍA Y TURISMO

CURSO AVANZADO COCTELERÍA



Programa de
**DESARROLLO
PROFESIONAL**

 @esht_santignasi



1

Curso

24
Horas lectivas

12 sesiones
2 horas
(1 SESIÓN POR SEMANA)



Tarde
De marzo a junio



Diploma de Jesuïtes
Sarrià - Sant Ignasi,
Escuela Superior de
Hotelería y Turismo



CURSO BONIFICABLE
PARA EMPRESAS

ACCESO

- ALUMNOS DE CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO
- PROFESIONALES DEL SECTOR QUE QUIERAN MEJORAR O ADQUIRIR NUEVOS CONOCIMIENTOS SOBRE EL BARISMO.



Campus
dónde se imparte

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona •
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

Objetivo

Eleva tu experiencia en coctelería con un curso que combina técnicas avanzadas, innovación y sostenibilidad. Diseñado por profesionales y entusiastas con conocimientos previos, este programa te sumergirá en la creación de cócteles únicos que reflejen las últimas tendencias del sector, como la mixología molecular, el *zero waste* y el *barrel-aging*. Con un enfoque en la excelencia creativa y el servicio profesional, este curso te prepara para diseñar experiencias gastronómicas de primer nivel.

Plan de estudios

- Introducción a técnicas avanzadas en coctelería
- Coctelería internacional y modernización de los clásicos
- Infusiones, jarabes especiales y bitters caseros
- Técnicas de coctelería molecular
- Coctelería sostenible y *Zero Waste*
- Creación de cócteles de temporada y menús de bebidas
- Mixología avanzada: *Barrel-aging*, clarificación y carbonatación
- Servicio profesional y atención al cliente