Mondragon Unibertsitatea

CURSO AVANZADO EN BARTENDER Y COCTELERÍA MODERNA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	20 HORAS
CALENDARIO	24/05/2025 - 24/05/2025 Lun-Mar-Mie-Jue
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información e inscripción

PRESENTACIÓN

PRÓXIMA EDICIÓN: OCTUBRE 2025

La mixología actual exige una visión integral que combine conocimiento, atención al detalle y personalización.

Este curso presencial ofrece una **visión integral de la coctelería** moderna, enfocada en la **atención personalizada** y la **innovación**. Aprenderás técnicas avanzadas como la **maceración en frío**, uso de **ingredientes sostenibles** y de temporada, así como la **optimización de inventarios** y gestión de equipos. A través de visitas de aprendizaje ("Learning Journeys"), conocerás la escena coctelera de ciudades clave, mientras el proyecto final te permite organizar un evento de coctelería, desde la planificación hasta la presentación ante expertos. Al concluir, estarás listo/a para desempeñarte en roles como bartender, consultor/a o creador/a de cartas de cócteles.

- **Periodo lectivo:** de octubre a diciembre 2025
- **Horario:** lunes a jueves de 15:00 a 20:00h (CEST)
- **Número de plazas:** 18 plazas máximo.
- **Periodo de prácticas:** enero a febrero 2026

OBJETIVOS

El objetivo general del Curso es **adquirir una formación integral en coctelería, combinando técnicas clásicas y de vanguardia con conocimientos en gestión, creatividad y sostenibilidad, para gestionar y/o crear experiencias con identidad propia**. Adicionalmente, el Curso buscará que alcances los siguientes objetivos:

1. **Dominar las técnicas clásicas y de vanguardia en el mundo bar.** De clásicos a tendencias actuales en coctelería de autor, utilizando herramientas como muddlers y jiggers.
2. **Conocer el funcionamiento completo de una barra.** Abarcando desde la elaboración de escandallos a la optimización de inventarios bajo la supervisión de profesionales.

3. **Adquirir competencias complementarias para fortalecer el perfil.** Aprenderás técnicas de gestión y liderazgo en el mundo bar: habilidades personales y de comunicación efectiva y trabajarás en la gestión de equipos.
4. **Desarrollar habilidades creativas y sensoriales para elaborar cócteles de autor.** Todo apoyado por una visión sostenible, como la gestión eficiente de recursos y la reducción del desperdicio a través de nuevos ingredientes, utilización de mermas y foodpairing
5. **Conocer las posibilidades y aplicaciones gastronómicas de las técnicas de vanguardia.** El uso de esferificaciones, gelificaciones y emulsiones, así como el uso de hielo seco y nitrógeno líquido.

DIRIGIDO A

El Curso está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- **Camareros y personal de sala en hostelería y restauración:** aquellos/as que desean adquirir conocimientos en coctelería para ofrecer un servicio completo.
- **Cocteleros/as y Bartenders:** profesionales que trabajan en la preparación y servicio de cócteles en bares, coctelerías especializadas, clubes privados o modelos de negocio gastronómicos y desean perfeccionar y ampliar sus habilidades.
- **Sumilleres, Metres y Bar Managers:** profesionales encargados/as de la gestión de bebidas y de la barra en modelos de negocio gastronómicos, que buscan adquirir competencias como la gestión de inventarios, creación de menús de cócteles y liderazgo.
- **Gerentes/as y Gestores/as de establecimientos de coctelería o bebidas:** profesionales que buscan mejorar la oferta de cócteles de su establecimiento y optimizar su gestión operativa.
- **Chefs:** aquellos/as con experiencia en cocina que quieren ampliar su visión gastronómica e incorporar cócteles en el diseño de su oferta.
- **Consultores/as y Asesores/as:** profesionales que brindan consultoría en la oferta de coctelería a bares, restaurantes y hoteles, que desean actualizarse con las innovaciones y tendencias del mercado.
- **Formadores/as en coctelería:** aquellos/as que enseñan técnicas de coctelería, gestión de bares y mixología en escuelas de hostelería, universidades y centros de formación profesional.

Requisitos Académicos:

- No se requiere un grado universitario para acceder al curso. Se valora la formación y experiencia previa en el sector de la hostelería, gastronomía o coctelería.

PROGRAMA

Módulo 1: El bartender y el cliente

Gestión integral de una barra

- El cliente: tipos, identificación de necesidades y técnicas de venta.
- Gestión y dirección de un bar/barra: costes, gestión de personas, producto, consumos responsable y legislación

Módulo 2: Los alcoholes y otras grandes bebidas

Exploración de destilados, vinos, cervezas y café

- Destilados:
- Origen del alcohol y los procesos de destilación
- Destilados de uva: Brandy y Cognac
- Destilados de cereales: Vodka, Gin y Whisky
- Destilados de plantas azucaradas: Ron, Tequila y Mezclal
- Licores
- Fermentados:
- El vino
- La cerveza: elaboración, tipos, estilos y cata.
- El café: Historia y origen, elaboración, tipos de extracción, técnicas baristas, Latte art y Coctelería con café
- El Vermut

Módulo 3: Materias primas aplicadas a la coctelería

Ingredientes innovadores y sostenibles

- Conocimiento de las principales materias primas usadas en coctelería
- Nuevos ingredientes en la coctelería:
- Brotes y flores: Origen, características y técnicas de aplicación
- Cítricos y Botánicos
- Nuevos fermentados aplicados a la coctelería
- Jarabes, siropes y cordiales
- Otras materias primas
- Sostenibilidad en coctelería:
- Homemades: elaboraciones caseras
- Utilización de las mermas en coctelería

Módulo 4: Coctelería clásica internacional

Aprendiendo de los clásicos para mirar al futuro

- Historia de la coctelería
- Los útiles del bar: las herramientas de un Bartender y su manejo
- Introducción a los cócteles internacionales: Recetario internacional
- Técnicas y procesos de elaboración de los cócteles
- Talleres prácticos para el desarrollo de cócteles y elaboraciones

Módulo 5: Coctelería de autor

Un cóctel es un sello personal, ¿cómo obtenerlo?

- Introducción a la Coctelería de autor
- Talleres prácticos para el desarrollo de cócteles y elaboraciones
- Casos prácticos de Coctelería de autor y Masterclass de Bartenders de referencia

Módulo 6: Coctelería creativa y gastrococtelería

Fusionando técnica y “ese toque propio” en cada cóctel

- Creatividad: conocimiento, aplicación y evaluación
- Herramientas de creatividad

- Nuevas tecnologías aplicadas a la Coctelería
- Nuevas técnicas de preparación de cócteles: aires, espumas, esferificaciones, gelificaciones y emulsiones
- Hielo seco y nitrógeno líquido: aplicaciones
- Snacks 2.0: técnicas, sabores y texturas.
- Foodpairing

Módulo 7: Proyecto fin de curso

El periodo lectivo concluirá con la elaboración de un proyecto basado en la creación de una oferta de coctelería para un establecimiento o un evento.

Módulo 8: Prácticas curriculares externas

En este Curso, las prácticas se realizan tanto en **empresas nacionales como internacionales**. Contarás con el **asesoramiento del/la coordinador/a** para evaluar opciones y ajustar expectativas. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar experiencias previas**.

METODOLOGÍA

El Curso se imparte a través de la metodología ***learning by doing***, que se basa en la idea de que **la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. El Curso, tomando en cuenta esta forma de aprendizaje, cuenta con las siguientes características:

- **Sesiones teórico-prácticas**: aprender los conocimientos elementales de cada materia del módulo, que se reforzarán mediante demostraciones en el aula con docentes y expertos/as invitados/as
- **Sesiones prácticas**: cada dos semanas se dedicará una semana completa a poner en práctica los conocimientos adquiridos en las semanas previas. Más de 60 horas dedicadas a la práctica, orientadas a trabajar y aplicar de forma individual y en equipo las diferentes técnicas y elaboraciones aprendidas.
- **Masterclass de invitados/as**: sesiones con profesionales de referencia que presentarán de primera mano modelos y experiencias en el área de la coctelería.
- **yecto Fin de Curso**: Se trabajará en la elaboración de un proyecto basado en la creación de una oferta de coctelería para un establecimiento o un evento que se presentará la última semana del curso.
- **Prácticas externas**: concluirá la formación con la realización de prácticas curriculares de un mes de duración en coctelerías o establecimientos de referencia nacional o internacional.

Prácticas Curriculares Externas

Podrás **poner en práctica tus conocimientos** y **adquirir experiencia** relevante para tu carrera profesional. Durante el proceso, **gestionamos de forma personalizada tus prácticas**, teniendo en cuenta tu perfil y las oportunidades disponibles. Además, contarás con una **sesión informativa y asesoramiento personalizado** con el/la coordinador/a para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante considerar tu situación actual y objetivos profesionales, ya que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**, con posibilidad de extensión. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar tus experiencias previas**.

Learning Journeys

El Curso incluye actividades y visitas a lugares de interés que ilustran de forma real los contenidos de las materias. Un ejemplo de esto es la ruta de coctelería por Madrid. En ediciones anteriores, los estudiantes

han participado en una experiencia que comienza con un recorrido por coctelerías con un sello único, donde interactúan con bartenders destacados/as y conocen las últimas tendencias en mixología. La visita también incluye una cata en la destilería DYC, proporcionando una comprensión profunda del proceso de destilación y la historia de la marca.

MATRÍCULA

Basque Culinary Center tiene un **sistema de admisión** cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito este plan de estudios.

1 PREINSCRIPCIÓN

Las personas interesados deberán realizar la **inscripción online** y hacer el pago de la tasa de inscripción.

Además, deberá de enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación:

- El Curriculum Vitae actualizado.
- 1 Foto tamaño carnet.
- Fotocopia DNI ó pasaporte.
- Carta de Motivación para la realización del programa formativo.

2 PRESENTACIÓN DE LA CANDIDATURA

El plazo para la presentación de candidaturas estará abierto hasta fin de plazas.

Se irá dando respuesta al estado de las solicitudes en el plazo aproximado de un mes desde su presentación.

Aviso para estudiantes internacionales: Para realizar un programa formativo de una **duración total inferior a 3 meses no se requiere visado en la mayoría de los casos**. Si por nacionalidad se requiere un visado(consulta el listado de paises), se deberá solicitar un visado tipo C para poder entrar en España. Para estas formaciones de corta duración, el/la estudiante deberá viajar con la documentación que acredite la matrícula en el curso y resguardo del seguro médico que cubra la duración total de su estancia en España.

Basque Culinary Center facilitará la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el curso podrás desempeñar cargos como:

- **Bartender en establecimientos de coctelería, clubs privados o modelos de negocio gastronómicos:** creación y servicio de bebidas, mantenimiento de la barra y gestión de inventarios. Participación en la experiencia del cliente mediante la presentación y narración de historias detrás de cada cóctel.

- **Head Bartender/Jefe de Barra:** supervisión de otros/as bartenders, gestión de la barra, creación de menús de cócteles y formación interna del personal. Coordinación de eventos especiales y promociones.
- **Responsable del diseño de la carta de cócteles en establecimientos de restauración:** innovación en la creación de nuevas bebidas y actualización periódica de la oferta de cócteles.
- **Asesoría en la oferta de coctelería:** consultoría a bares, restaurantes y hoteles en la mejora y optimización de su oferta de bebidas.

PRECIO

4.050 €

Este importe podrá abonarse fraccionado de la siguiente manera:

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- El 40% del importe, es decir, 1.600 €, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, 2.300 €, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

El precio del curso incluye:

- Material académico.
- Seminarios y masterclass incluidas en el programa formativo.
- Learning journey (gastos de transporte y alojamiento).
- Gestión de las prácticas curriculares.
- Emisión y envío del título/diploma.
- Acceso a las más de 5000 referencias de la Biblioteca de la Facultad.

Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center Bculinary Alumni