

# CURSO AVANZADO EN BARTENDER Y COCTELERÍA MODERNA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	06/10/2025 - 18/12/2025 Lun-Mar-Mie-Jue
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información  
e inscripción

## PRESENTACIÓN

**Domina las técnicas más avanzadas de coctelería y diseña propuestas innovadoras para entornos profesionales.**

En un sector donde la diferenciación y la experiencia del cliente son clave, el **Curso Avanzado en Bartender y Coctelería Moderna** te prepara para desarrollar un perfil **técnico, creativo y operativo**. Aprenderás a **ejecutar técnicas de precisión, utilizar herramientas especializadas y comprender la operativa completa** de un cóctel bar.

A lo largo del Curso, trabajarás con **ingredientes locales y de temporada**, aplicando criterios de **sostenibilidad** que te permitirán aprovechar cada recurso: desde el albero hasta la cáscara de un cítrico. Además de agitar la coctelera, aprenderás a **diseñar bebidas fermentadas, siropes, bitters y cordiales**, aplicando métodos sostenibles y creativos.

Además, vivirás **Learning Journeys** en destinos clave, donde analizarás **modelos reales de negocio**, realizarás **rutas de coctelería** y participarás en **catas técnicas en destilerías**.

Te formarás en un entorno práctico, **con más de 80 horas de clase aplicada y talleres específicos** como el de maquinaria profesional o el diseño de bebidas, **guiado por referentes del sector** en gestión de barra, creación de cartas líquidas y consultoría especializada. Además, el programa incluye la **formación específica para preparar la certificación oficial WSET Nivel 2 en Espirituosos**, reconocida internacionalmente por la **Wine & Spirit Education Trust**, lo que enriquecerá tu perfil con competencias globalmente reconocidas.

Como cierre, diseñarás y ejecutarás una cóctel experience, aplicando lo aprendido en **planificación, creación de oferta líquida y gestión de la experiencia del cliente**.

Al finalizar, estarás preparado/a para asumir roles como **bartender, head bartender**, diseñador/a de cartas, consultor/a o **bar manager** en bares, hoteles y restaurantes de alto nivel.

## INFORMACIÓN PRÁCTICA

- **Fecha de inicio:** 6 de octubre 2025

- **Cierre de inscripciones:** 1 de octubre 2025
- **Idioma:** Español
- **Duración:** 20 ECTS
- **18 plazas máximo**
- **Modalidad** presencial
- **Lugar de impartición:** Basque Culinary Center
- **Período lectivo:** del 6 de octubre al 18 de diciembre 2025
  - **Clases presenciales:** de lunes a jueves de 15:15 a 20:15h (CEST)
    - *Algunas sesiones podrían ser también en horario de mañana si la actividad así lo requiere.*
- **Periodo prácticas:** del 7 de enero al 7 de febrero 2026
- **Titulación:** Curso Avanzado en Bartender y Coctelería Moderna
- Certificación adicional: Este Curso Avanzado incluye la **formación, materiales y derechos de examen** necesarios para optar a la **certificación oficial WSET Nivel 2 en Espirituosos**, otorgada por la Wine & Spirit Education Trust.
- Para consultas y más información pincha [aquí](#)

## OBJETIVOS

- **Dominar** técnicas clásicas y de vanguardia en coctelería, aplicando herramientas como jiggers, muddlers y técnicas moleculares para diseñar propuestas líquidas innovadoras.
- **Aplicar** métodos de gestión y control de barra —como escandallos, inventario y organización de recursos— que permitan optimizar el funcionamiento operativo del cóctel bar.
- **Perfeccionar** habilidades sensoriales y creativas, desarrollando cócteles de autor con enfoque en sostenibilidad, aprovechamiento de ingredientes y foodpairing.
- **Explorar** la elaboración de bebidas más allá del cóctel clásico: fermentados, siropes, cordiales y bitters, integrando técnicas de aprovechamiento para nuevos desarrollos líquidos.
- **Fortalecer** competencias personales y de liderazgo, mediante el trabajo en equipo, la comunicación efectiva y la coordinación en contextos reales del mundo bar.
- **Explorar** aplicaciones gastronómicas de técnicas como esferificaciones, gelificaciones y nitrógeno líquido, elevando la experiencia del cliente desde la coctelería creativa y la gastro coctelería.

## DIRIGIDO A

El **Curso Avanzado en Bartender y Coctelería Moderna** está diseñado para **profesionales de la hostelería, la restauración y el mundo bar** que desean **perfeccionar su técnica, ampliar su visión creativa y aplicar nuevos enfoques** en el diseño y gestión de la oferta líquida.

### Perfiles recomendados:

- **Bartenders y cocteleros/as con experiencia**, que buscan actualizar técnicas, incorporar herramientas de vanguardia y desarrollar una propuesta de autor.
- **Personal de sala, sumilleres y bar managers**, interesados en ampliar sus competencias en coctelería, gestión de barra y diseño de cartas líquidas.
- **Chefs y cocineros/as** que desean integrar la coctelería como parte de su propuesta gastronómica, ampliando su visión y discurso culinario.

- **Gestores/as y propietarios/as de bares o restaurantes**, enfocados en mejorar su oferta líquida y optimizar la operativa de barra.
- **Consultores/as y asesores/as del sector HORECA**, que buscan actualizarse en técnicas, herramientas y tendencias emergentes del mundo cóctel.
- **Formadores/as en coctelería, gestión de barra o gastro coctelería**, interesados/as en incorporar nuevas metodologías y contenidos actualizados.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el Curso?

Si tu formación o experiencia no está incluida en los listados anteriores y estás interesado/a en este Curso, contáctanos para evaluar tu caso y brindarte información personalizada.

## PROGRAMA

### Módulo I: El bartender y el cliente

- El cliente: tipos, identificación de necesidades y técnicas de venta.
- Gestión y dirección de un bar/barra:
  - Costes aplicados a la Coctelería y otras bebidas: escandallos.
  - Gestión de personas: gestión de equipos, RRHH, coaching.
  - Producto: optimización del producto, control de stocks e inventarios.
  - Consumo responsable.
  - Legislación.
- El Bartender como marca personal.
- Sensorialidad: Introducción al análisis sensorial y a la cata.

### Módulo II: Los alcoholes y otras grandes bebidas

- 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 y coctelería con café
  - El Vermut

### Módulo III: Materias primas y su aplicación a la coctelería

- 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 IV: Coctelería clásica internacional**

- 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 V: Coctelería de autor**

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

#### **Módulo VI: Coctelería creativa y gastrococtelería**

- Creatividad: conocimiento, aplicación y evaluación
- Herramientas de creatividad
- Maquinaria aplicada a la coctelería
- Técnicas de preparación de cócteles: aires, espumas, esferificaciones, gelificaciones y emulsiones
- Hielo seco y nitrógeno líquido: aplicaciones
- Maridajes: técnicas, sabores y texturas.

#### **Módulo VII: 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 VIII: Prácticas Curriculares en Empresas**

Finalizarás tu formación con una experiencia profesional de 1 mes en coctelerías o espacios gastronómicos de referencia nacional o internacional.

#### **Algunos ejemplos de establecimientos donde se han realizado prácticas:**

- **Paradiso** (Barcelona) -En el top de *The World's 50 Best Bars*. Referente mundial en creatividad e innovación.
- **Salmón Gurú** (Madrid) - Proyecto de Diego Cabrera. Reconocido por su propuesta escénica y técnica.
- **Dr. Stravinsky** (Barcelona) - Coctelería de autor con enfoque en bebidas fermentadas y técnicas artesanales.
- **Varsovia** (Gijón) - Uno de los cóctel bars más emblemáticos de España. Ganador del “Mejor Bar de Coctelería”.
- **Bad Company 1920** (Madrid) - Speakeasy de Yeray Monforte. Reconocido por su propuesta conceptual y técnica.
- **Sips** (Barcelona) - Proyecto de Giacomo Giannotti. En el top mundial por su innovación sensorial.
- **Four Seasons Madrid – Dani Brasserie** - Representa el vínculo entre coctelería de alto nivel y hospitalidad de lujo.

## METODOLOGÍA

El **Curso Avanzado en Bartender y Coctelería Moderna** se imparte bajo una **metodología práctica, dinámica y orientada a la aplicación real** en el sector. A través del enfoque *learning by doing*, desarrollarás conocimientos y habilidades esenciales para ejecutar técnicas de coctelería avanzada, gestionar barra y diseñar experiencias líquidas.

### ¿Cómo es la dinámica del Curso?

- **Clases teórico-prácticas.** Fundamentos conceptuales y técnicos impartidos por docentes y expertos/as invitados/as, combinando teoría, demostraciones y análisis de casos reales.
- **Semanas intensivas de práctica.** Cada dos semanas se destina una semana completa —más de 80 horas de trabajo práctico— a la aplicación individual y en equipo de técnicas, elaboraciones, gestión operativa y diseño de propuestas líquidas.
- **Talleres y ejercicios aplicados.** Pondrás en práctica habilidades como mise en place líquida, escandallo, food pairing, control de mermas y diseño de carta de cócteles. Algunos ejemplos de talleres son:
  - **Taller de maquinaria profesional**, para conocer y dominar el equipamiento esencial de un cóctel bar.
  - **Sesión de diseño de bebidas**, centrada en fermentados, craft spirits y bebidas sostenibles.
- **Masterclasses con referentes del sector.** Bartenders, consultores/as y gestores/as compartirán experiencias reales en creación de marcas, coctelería sostenible, creatividad líquida y modelos de negocio.

### Experiencias formativas destacadas

- **Learning Journeys.** Visitarás coctelerías emblemáticas, destilerías y espacios de referencia en ciudades clave. Analizarás modelos reales de negocio y participarás en catas técnicas.
- **Proyecto Final de Curso.** Desarrollarás una propuesta líquida completa para un evento o establecimiento, que será presentada ante un panel de expertos/as.
- **Prácticas curriculares externas.** Finalizarás tu formación con un mes de experiencia profesional en bares y coctelerías referentes a nivel nacional e internacional.

## MATRÍCULA

El **Curso Avanzado en Bartender y Coctelería Moderna** cuenta con un proceso de admisión que garantiza que los/as candidatos/as posean el nivel y las competencias necesarias para afrontar con éxito el programa.

#### 1. Realizar la inscripción

Para iniciar el proceso, completa la inscripción online y abona la tasa de inscripción **150 €**.

#### 2. Envío de documentación.

Además, deberán presentar la siguiente documentación:

- Curriculum Vitae actualizado
- 1 foto tamaño carnet
- Fotocopia de DNI o pasaporte

- Carta de motivación explicando su interés en el programa.

## 1. Evaluación del Perfil y Competencias

Una vez enviada la candidatura, el comité de admisión valorará tu perfil profesional y formativo. Si encaja con los objetivos del curso, se te convocará a una entrevista personal online.

## 2. Admisión y Reserva de Plaza

En un plazo máximo de una semana tras la entrevista, recibirás la resolución de tu candidatura. En caso de ser admitido/a, se te informará de los pasos para **formalizar la reserva de plaza**. Si no eres admitido/a, se procederá al **reembolso íntegro de la tasa de inscripción**.

Para más información: [cursos@bculinary.com](mailto: cursos@bculinary.com)

## PERFIL DE SALIDA

Al finalizar el **Curso**, estarás capacitado/a para **aplicar tus conocimientos en múltiples funciones dentro del mundo bar**. Algunas de las aplicaciones incluyen:

### Servicio en barra

- **Bartender** en bares de autor, hoteles o restaurantes, ejecutando técnicas clásicas y contemporáneas en la elaboración de cócteles.
- **Head Bartender** o **jefe/a de barra**, liderando equipos, optimizando inventarios y estableciendo procedimientos operativos eficientes.

### Desarrollo de propuesta líquida

- Diseño de cartas de cócteles para restaurantes y hoteles, incorporando criterios estéticos, sensoriales y de rentabilidad.
- Innovación en bebidas: clarificaciones, uso de ingredientes fermentados, esferificaciones o creaciones líquidas de temporada.

### Consultoría y emprendimiento

- Asesoramiento a establecimientos en la creación o mejora de su oferta líquida, integrando herramientas como escandallos, storytelling y gestión de recursos.
- Emprendimiento en conceptos de cóctel bar o gastro coctelería, con una visión estratégica del negocio y del perfil del cliente.

Acceder a roles en la industria de bebidas espirituosas, respaldado por la certificación del **WSET Nivel 2**, que valida conocimientos en producción, servicio y cata de destilados.

## PRECIO

# 5.500 €

## Formas de Pago:

- **150 €** a la presentación de candidatura (reembolsable en su totalidad en caso de no ser admitido/a).
- El 40% del importe, **2.140 €**, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, **3.210 €**, con dos semanas de antelación al comienzo del curso.

## El precio incluye:

- Material académico
- Uniforme Basque Culinary Center
- Emisión del título/diploma
- Formación, materiales y derechos de examen necesarios para optar a la certificación oficial WSET Nivel 2 en Espirituosos, otorgada por la Wine & Spirit Education Trust.
- Alta en el servicio para egresados/as de Basque Culinary Center: Bculinary Alumni

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/bartender-cocteleria-moderna>