

TABERNAGINTZAN ETA KOKTELGINTZAN ADITUA IKASTARO AURRERATUA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	20 ORDU
EGUTEGIA	2025/06/10 - 2025/06/10 As-At-Az-Og
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Jabetu koktelgintza modernoaz eta koktelgintzan aplikatutako abangoardiako sukaldaritzako azken teknikez

Unibertsitate-titulu hori gaur egungo tabernari bihurtzeko ikastaro osoa eta osatua da.

2 hilabeteko programa trinkoa: ikasteko bisitak, erreferentziako tabernariekin egindako master class-ak, ikastaro bukaerako proiektua tutoretzapean eta praktikak enpresetan.

Mondragon Unibertsitatearen eta Basque Culinary Center Gastronomia Zientzia Fakultateko titulu propioa.

HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

- Barraren, bezeroarekiko arretaren eta talde-kudeaketaren eta -motibazioaren inguruko funtsezko ezagutzak ikastea.
- Barrari lotutako produktu nagusiak sakon ezagutzea: alkoholik ohikoenak (pattarrak, likoreak eta hartzituak), ardoa eta kafea. Besteak beste, lehengaiak, ekoizpen-eremu nagusiak, prestatzeko sistemak, ezaugarriak, deribatuak eta zerbitzua.
- Koktelgintzako ohiko eta abangoardiako teknikez jabetzea.

- Egile-koktelak eta elaborazio propioak (alkoholak, bittersak eta abar) prestatzeko sormena eta zentzumen-trebeziak garatzea.
- Sukaldaritza-aukerak ezagutu eta koktelgintzan aplikatzea, bai gozogintzan bai uztarketa gazietan.
- Ekoizpen-prozesuak (plangintza, hornikuntza, kostuak...) zehaztu eta aztertzea, zerbitzu motaren arabera, negozio motaren arabera eta bezeroen aurreikuspenen arabera (ekitaldi handiak, bezeroaren aurreko showak, serieko koktelak...).

NORI ZUZENDUA

Berme osoz har dezake tabernari eta barra-buru kargua, besteak beste.

Beste irtenbide batzuk: koktelgintza-eskaintzaren aholkularitza, marketarako “brand ambassador” eta produktu berrien garapena.

PROGRAMA

Prestakuntza-programak jakintza-arlo hauek garatuko ditu:

- Bartender eta bezeroa.
- Alkoholak eta beste edari handi batzuk.
- Lehengaiak eta dekorazioak.
- Nazioarteko koktelgintza klasikoa.
- Egile-koktelgintza.
- Koktelgintza sortzailea eta gastro-koktelgintza.

METODOLOGIA

- **Oso praktikoa:** showcookingak, showak, alkohol-dastatzeak, frutak, koktel-ontziarekin jardutea, nahasketak, lantegi praktikoak eta sorkuntza-saioak.
- **Master class**-ak erreferentziako tabernari gonbidatuekin.
- **Ikasteko bisitak:** Destilategi bat bisitatuko dugu, prestakuntza-moduluetan ikasitako alkohol askoren destilazio- eta prestaketa-prozesua bertatik bertara ikusteko. Ildo beretik, prestakuntza-edukiekin lotutako produkzio-zentroak ere bisitatuko ditugu.
- **Proiektua:** establezimendu baterako koktel-eskaintza sortzea. Koktelen fitxa teknikoa: produktua, zerbitzua, uztarketa eta kostuak. Tutoretzapeko proiektua.

MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek badu onarpen-sistema bat, eta haren helburua da gure ikasleek ikasketa-plana arrakastaz gainditzeko eskatzen diren aurretiazko ezagupenak dituztela ziurtatzea.

1 AURRETIKO IZEN-EMATEA

Lehenengo urratsa da izen-ematea online egitea, eta izena emateko tasa (150€) ordaintzea. Gainera, ondorengo dokumentazioa bidali beharko da admisiones@bculinary.com helbide elektronikora:

- Curriculum, eguneratuta.
- Karnet tamainako argazki bat.
- NAN agiriaren edo pasaportearen kopia.
- Motibazio-gutuna.

2 HUTAGAITZAK AURKEZTEA

Plazak amaitu arte egongo da irekita onarpen-prozesua. Hautagaitza aurkeztu ondoren, hilabete inguruko epean jakinaraziko zaio ebazpena izangaiari.

Nazioarteko ikasleentzako oharra: Hiru hilabetez azpiko guztizko iraupena duen prestakuntza-programa bat egiteko, kasurik gehienetan ez da bisa behar izaten. Nazionalitateagatik (kontsultatu herrialdeen zerrenda) bisa beharrezkoa bada, C erako bisa eskatu beharko da Espainian sartu ahal izateko. Iraupen laburreko prestakuntza-ekintza hauetarako, ikastaroan matrikulatuta dagoela egiaztatzen duen dokumentazioarekin eta Espainian dagoen bitartean estaldura emango dion mediku-asegurua frogagiriarekin bidaiatu beharko du ikasleak.

Basque Culinary Centerrek bisa kudeatzeko beharrezkoa den ondorengo dokumentazio akademikoa emango die ikasleei:

- Matrikularen ziurtagiria, Basque Culinary Centerrek sinatuta eta zigilatuta
- Prestakuntza-programa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta E
- gutegi akademikoa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta

PREZIOA

3.290 €

Kostu osoa honela ordaindu beharko da::

- 150€, hautagaitza aurkezterakoan (onartua ez izanez gero, osorik itzuliko zaio izangaiari).
- Zenbatekoaren % 40, hau da, 1.256 €, izangaiari onartua izan dela baieztatzen zaionean, plaza erreserbatzeko kontzeptu gisa.
- Zenbatekoaren % 60, 1.884 €, programa hasi baino 2 aste lehenago.