



Eduka-te
Solutions



FORMACIÓN COCTELERÍA

By Óscar Lafuente

INFO@EDUKA-TE.COM

ÓSCAR LAFUENTE



- Referente como **formador, docente, asesor de hostelería y planificador** de eventos personalizados.
- **Ponencias** en la Universidad Gastronómica Europea del Basque Culinary Center, Salón Gourmet de Madrid, Madrid Fusión, Feria Alimentaria de Barcelona, Forum Gastronómico de Girona, Feria Internacional Cóctel Bar de Valladolid (Fibar), Salón Gastronómico de Canarias, Congreso de Gastronomía Turística de Canarias, San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country y embajador The Drink Show Madrid.
- Semifinalista en el Campeonato Europeo de diseño de vajilla para coctelería **“Glassology by Libbey”**.
- Director y organizador del curso presencial con titulación académica y del Gobierno de Canarias: **“Curso especialista en Bartender y Mixología”**.
- **Formador homologado** para impartir formaciones bonificadas del Fondo Social Europeo.
- **Brand Ambassador** Coca-Cola European Partners.
- En la actualidad, **Embajador Global de Destilerías Arehucas**, docente de Coctelería de las Escuelas de Hostelería **Hecansa**, Global Técnico **Mixólogo Soc Chef & Mixology Innovation**, Formador, Asesor y Ponente.

OBJETIVOS

- Estandarizar **métodos y pautas** de trabajo.
- **Potenciar el trabajo en equipo** y la superación personal.
- Mejorar del **trato** con el cliente.
- **Analizar y detectar** posibles errores y carencias en la organización del trabajo.
- Transmitir **profesionalidad y expectativa** al cliente.
- **Optimizar** los espacios de trabajo.
- **Incrementar** el número de ventas y **disminuir** de manera notable los gastos.



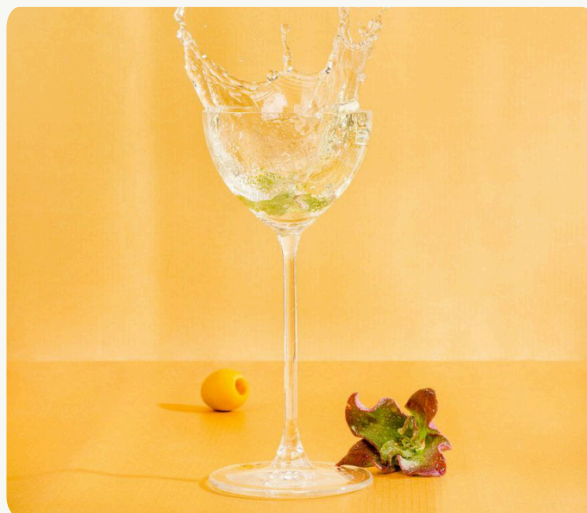
FORMACIÓN: DESTILADOS, ELABORACIÓN DE COMBINADOS CON PRÁCTICAS

- Visualización y estudio de la carta corporativa.
- Elaboración y procedencia de los destilados.
- Cata y comparativa.
- Aromas.
- Servicio, limpieza y seguridad en el puesto de trabajo.
- Cantidades y servicio rápido.
- Vocabulario y servicio en sala.
- Como ofrecer y aconsejar al cliente ante una duda o pregunta.
- Puesta en práctica de todos los conceptos de la formación



FORMACIÓN: GIN&TÓNIC. TENDENCIA E INNOVACIÓN

- Ginebra ¿Qué es la ginebra?
- Elaboración de una ginebra de autor in situ
- ¿Qué es la tónica? Origen y composición.
- Tipos de ginebra.
- Variedades de tónica.
- Perfect Serve y elaboración de Gin&Tonic.
- Bitters, aromatizantes y botánicos.
- Técnicas de vanguardia y trabajo con hielo seco.
- Prácticas



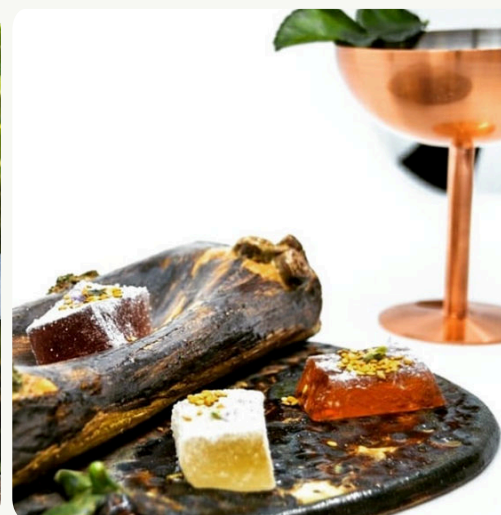
FORMACIÓN: VERMUT Y VINOS. ELABORACIÓN Y COCTELERÍA

- Vermut: Origen y leyenda.
- Elaboración de vermut casero.
- Características por su procedencia.
- Botánicos. Variedades de plantas para la producción de Vermut
- Cócteles con vermut y vino.
- Técnicas de vanguardia y trabajo con hielo seco.
- Prácticas



FORMACIÓN: COCTELERÍA NIVEL I CON PRÁCTICAS

- Cócteles corporativos.
- Botánicos, especias y alimentos perecederos.
- Conservación y mermas.
- Mise en place.
- Protocolo en la elaboración en los cócteles asignados.
- Coctelería sin alcohol.
- Cantidades y decoraciones.
- Servicio, limpieza y seguridad en el puesto de trabajo.
- Técnicas para mejorar la rapidez sin perder calidad.
- La sala y sus ventajas.
- Aconsejar y asesorar al cliente ante una consulta o duda.
- Prácticas



FORMACIÓN: COCTELERÍA NIVEL II CON PRÁCTICAS

- Cócteles corporativos y los cócteles de autor según situación y punto de venta.
- Botánicos, especias y alimentos perecederos.
- Conservación y mermas.
- Mice en place.
- Protocolo en la elaboración en los cócteles asignados.
- Coctelería sin alcohol.
- Cantidades y decoraciones.
- Servicio, limpieza y seguridad en el puesto de trabajo.
- Técnicas para mejorar la rapidez sin perder calidad.
- La sala y sus ventajas.
- Aconsejar y asesorar al cliente ante dudas y consulta
- Prácticas



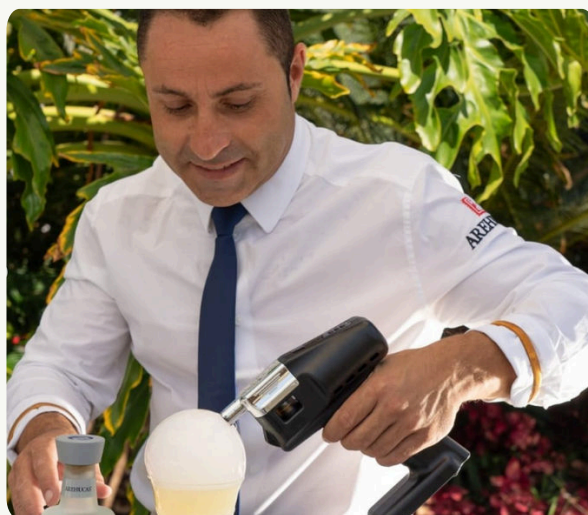
FORMACIÓN: TÉCNICAS DE VANGUARDIA PARA COCTELERÍA CON PRÁCTICAS

- Introducción en técnicas de vanguardia.
- Especias y vainillas del mundo.
- Texturizantes naturales con aplicaciones en coctelería.
- Aires.
- Espumas.
- Falsos caviares.
- Esferificaciones.
- Maneras de incorporación y rentabilidad.
- Servicio, limpieza y seguridad en el puesto de trabajo.
- Hielo seco: descripción y aplicaciones.
- Prácticas



FORMACIÓN: COCTELERÍA DE VANGUARDIA Y MARIDAJES CON PRÁCTICAS

- Técnicas en mise en place de creatividad.
- Texturizantes naturales con aplicaciones en coctelería.
- Trampantojos y maridajes de cócteles.
- Rentabilidad en grandes eventos o cócteles de bienvenida.
- Aplicaciones de cinco variantes de gelificantes.
- Servicio, limpieza y seguridad en el puesto de trabajo.
- Emulsiones.
- Algas, sales y alimentos saludables.
- Hielo seco.
- Nitrógeno líquido.
- Prácticas innovadoras





ÓSCAR LAFUENTE - MEJOR BARTENDER DEL MUNDO DE RON 2024

CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO

INFO@EDUKA-TE.COM

WWW.EDUKA-TE.COM

822 61 52 60

