

COCKTAIL CONCEPT



• Vol-02 • Edi-02 • Febrero 2021

PRECIO: GRATUITO • SITIO WEB: WWW.359COCKTAIL.COM

SOBRE 359
COCKTAIL
CONCEPT

Un 13 de Marzo de 2016, 359 Cocktail Concept abrió sus puertas con la incertidumbre de su recorrido pero con la máxima de las ilusiones de traer a Málaga y Andalucía, los mejores profesionales, herramientas, licores... y poder poner en el mapa a los bares de la zona por su trabajo cualitativo.

Todo comenzó en el proyecto del Pimpi donde Antonio Garrido, Tony Navarro y Hugo Díez se unirían para formarse por todo el terreno europeo.

El resto ya lo sabemos: más de 300 personas formadas en la escuela y múltiples experiencias tras ese espacio.

Los alumnos han podido disfrutar de formaciones con los mejores bartenders internacionales como Luca Cinalli, Marian Beke o Dennis Zoppi y con muchos profesionales nacionales como Marc Álvarez, Giacomo Giannotti, Diego Cabrera o Alberto Pizarro.

Hoy, os presentamos el dossier de las formaciones que se realizarán en las instalaciones 359 y en "on the road"...

Disfruten de esta selección y, por supuesto, decimos:

"La verdadera sabiduría está en saber que nunca terminas de aprender"

C/ Granada, 5

29580 Estación de Cártama

Málaga

Facebook: 359 Cocktail Concept

Instagram: 359 Cocktail

Correo: info@359cocktail.com

Teléfono: +34 627 61 75 91

CURSO DE COCTELERÍA

Fechas: Del 22 al 26 de Febrero de 2021, del 5 al 9 de Abril de 2021, del 31 de Mayo al 5 de junio de 2021 del 20 al 24 de Septiembre de 2021, del 8 al 12 de Noviembre de 2021.

Horarios: de 9:30 a 15:30 todos los días. **Precio:** 500€



¿Quieres ser Bartender? Te presentamos el curso que lleva más de veinte ediciones y que te aporta los conocimientos necesarios para estar detrás de la barra y defender una carta de cocktail día a día.

Contenidos:

- Historia de la Cocteleria
- Fundamentos del bartender
- Espacios de Cocteleria
- Momentos de consumo
- Familia de cócteles
- Destilación
- Clasificación de destilados.
- Decoración.
- Mise en Place.
- Las 50 recetas de cócteles más importantes.

Incluye: material didáctico, práctica con alcoholes reales, maletín de herramientas de regalo y diploma que acredita la formación.

ESSENCIAL BARTENDING
JOAO EUSEBIO EN 359

Ha llegado el paquete de talleres imprescindibles sobre coctelería impartidos por Joao Eusebio.

Joao es un reconocido bartender internacional, cocinero, maitre, sumiller y formador con una experiencia de más de 20 años en el sector. Ha trabajado en lugares como Dry Martini, Mutis, Magatzen Escolá o el Portal en España y en otros tantos lugares fuera de nuestro país.

Amante de la Coctelería Clásica y técnicas tanto tradicionales como modernas.

Con éstos talleres imprescindibles podrás completar la formación que necesitas para poder afrontar de manera más eficiente tu trabajo tras la barra o en sala.

UPSELLING (MARZO) El Arte de Saber Vender. Conoce el producto que vendes, estrategias y técnicas de venta, mejora la experiencia del cliente ofreciendo una venta de mayor calidad y mejor lucro tanto para la empresa como para el cliente.

Re-EVOLUTION COCTELERÍA CLÁSICA (ABRIL) Cronología de la Historia del Bar, Bartenders más Influyentes, Familias/Categorías del cocktail su origen y evolución.

TÉCNICAS(MAYO) Aprendizaje del por qué y cuando aplicar las diferentes técnicas más clásicas como agitar, remover, flamear, majar y swizzle.

HOSPITALIDAD VS SERVICIO (JUNIO) La importancia de los estándares de servicio y hospitalidad para mejorar la calidad del servicio por parte de los empleados.

FORMACIÓN DE GINEBRA (JULIO) Historia, métodos de elaboración, categorías y cocktails clásicos elaborados con este destilado.

FORMACIÓN DE DESTILADOS DE LA UVA (AGOSTO) Historia, métodos de elaboración, categorías y cocktails clásicos elaborados con este destilado.

FORMACIÓN DE TEQUILA Y MEZCAL (SEPTIEMBRE) Historia, métodos de elaboración, categorías y cocktails clásicos elaborados con este destilado.

FORMACIÓN DE RON Y CACHAÇA (OCTUBRE) Historia, métodos de elaboración, Categorías y cocktails clásicos elaborados con este destilado.

FORMACIÓN DE WHISKY (NOVIEMBRE) Historia, métodos de elaboración, categorías y cocktails clásicos elaborados con este destilado.

MACERACIONES E INFUSIONES DE BEBIDAS ALCOHOLICAS (DICIEMBRE) Aprendizaje de algunas de las diferentes técnicas aplicables a la maceración y/o infusión de destilados



Desde 359 hemos creado un Bono Especial para, que de manera económica puedas realizar todos los cursos a un buen precio. (NUMERO TOTAL DE CURSOS 10)

AHORRA HASTA 60€

PRECIO SESIÓN: 30 €
PRECIO BONO: 300€ 240 €



359 COCKTAIL CON LAS ESCUELAS DE
HOSTELERÍA
del 12 al 19 de FEBRERO

SEMANA DE PONENCIAS
PARA ALUMNOS

359
Cocktail
CONCEPT

MARZO**ÚLTIMA HORA: TALLERES INDEPENDIENTES PARA PROFESIONALES DEL BAR**

TALLERES BAR ESPECIALIST

ESTE AÑO 359 DE UN GIRO A LA FORMACIÓN PARA MEJORAR TUS CUALIDADES DENTRO DE UN PUNTO DE VENTA. BARRA O SALA CONVIERTE EN UN ESPECIALISTA MEJORANDO O APRENDIENDO DIFERENTES DISCIPLINAS QUE TE SERVIRAN EN TU DIA A DIA.

359 lanza sus talleres independientes de formación bajo el título Bar Specialist. Este curso impartido por profesionales de cada categoría elevará tus dotes como profesional del sector en una época en la que cada vez se valora más la especialización.

En este nuevo concepto de formación trataremos temas tan diferentes como el corte de jamón y queso, sumillería, barista, cervezas, etc, y vendrán ofrecido en dos formatos. Un Paquete Bar Specialist que reúne todos los talleres durante una semana a media jornada o bien si lo prefieres módulos sueltos de cada especialidad.

FECHA: MARZO - SEPTIEMBRE - NOVIEMBRE

HORARIO: de 9:30 a 15:30 de lunes a viernes.

LUGAR: 359 Cocktail Concept. Calle Granada nº 5 CARTAMA

PRECIO: Desde 60€



La programación de Bar Specialist es la siguiente con los siguientes docentes.

BARISTA CLÁSICO impartido por Ramón Rodríguez. Historia, leyenda y planta, países productores y características, botánica, especies (arábica y robusta), cata, recolección, proceso, tueste, tipo de café y molienda y beneficios. Inicio al lateado, mantenimiento de equipo, realización de café especialidad y coctelería con café.

PRECIO: 60€

EXPERTO EN VINO impartido por Xavi Almeida: localización y situación de las principales variedades, elaboración, tipos de vinos más importantes, análisis organoléptico, servicio y conservación del vino e un restaurante, gestión de carta y gestión de bodega de vino.

PRECIO 60€

CORTE DE JAMÓN Y QUESO impartido por Pedro polvillo.

Utensilios, partes de un jamón, conservación, tipos de jamón, corte, tipos de queso y sus cortes, presentación.

PRECIO 150€

TIPOS DE CERVEZA y SU SERVICIO impartido por Juan José Rivas. Estilos de cerveza, historia y formatos, servicio y tiraje, cata práctica.

PRECIO: 60€

ELABORACIÓN DE CERVEZA

MODULO DE FORMACIÓN

Impartido por David Márquez Lombardero, licenciado en ciencias químicas.

A través de un taller teórico/práctico conocerás los diferentes estilos de cerveza conforme a la BJCP y los ingredientes que se utilizan en su elaboración. Tendrás contacto con los equipos profesionales que se utilizan para la elaboración de cerveza y elaborarás tu propia cerveza mediante el equipo Homebrew todo grano, para la elaboración de 20l.

La estrategia didáctica consistirá en elaborar cerveza con un equipo casero mostrando paso a paso todas sus etapas. Molienda, Limpieza y Esterilización, Tratamiento del agua, Macerado o Mash, Mosto, Cocción y adición de Lúpulos, enfriados, Fermentación, Priming y envaso

PRECIO: 200€



BONIFICA TUS CURSOS DE FORMACIÓN

VALIDA TUS CREDITOS DE FORMACION GRATUITA

FUNDAE es la Fundación Estatal para la Formación y el Empleo, a través de empresas gestoras puede bonificar tus cursos o los cursos de tus trabajadores dados de alta en la Seguridad Social a través de la bonificaciones específicas en el organismo.

Si eres empresario y te interesa formar a tu equipo no dudes en acudir a nosotros a través de BCM Gestión Arte. también puedes consultar a tu empresa gestora o informarte en WWW.Fundae.es sobre el porcentaje de bonificación específica en cada caso.

No dejes pasar la oportunidad de tener un equipo de trabajo profesional y bien formado.

TODO LO QUE NECESITAS EN LA WEB

VISITA NUESTRA TIENDA ON LINE 359

359 Dispone de una tienda On Line a tu disposición. todo lo que necesitas para tu bar al alcance de un clic. precios competitivos, todo tipo de Glassware, Toolware, Complementos, Siropes, Bitter y destilados.

Realizamos todo tipo de trabajo en Acero Inox, estaciones de coctelería a medida y diseñada según tus necesidades, barmat sobre barra, Speed Rail ajustables etc...

SI NECESITAS INFORMACIÓN NO DUEDES EN VISITAR:

www.359cocktail.com/tienda



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Con la formación bonificada subvenciona hasta el 100% de tus cursos o los de tu equipo.

Entra en: <https://FUNDAE.es> o Ponte en contacto con tu gestoría. También puedes consultarnos a través de la web de 359 Cocktail Concept

Año 2021

LOS IMPRESCINDIBLES 20/21

VISITA OBLIGADA

MAS MEDIA Y RRSS



FIBAR
VALLADOLID
FERIA INTERNACIONAL BAR COCKTAIL
15-16-17 NOVIEMBRE 2021
www.fibar-valladolid.com

Este año esperamos más que nunca la llegada de Fibar, la feria internacional del bar celebrada en Valladolid.

Debido las restricciones por el Covid-19 Fibar se celebró en streaming a través de RRSS para llegar a todos sus seguidores.

En esta edición totalmente novedosa y adaptándose a los consejos de salud vivimos una noche de gallos divertida y diferente

donde cabe destacar el reconocimiento entre otros a mejor contenido RRSS y MAS MEDIA otorgado a Hugo Díez "Brand Ambassador GPB" y al equipo de #AESTAINVITOYO "Advocacy Bacardí."

ENHORABUENA A TODOS LOS PREMIADOS EN LA NOCHE DE GALLOS FIBAR 2020

CONECTADOS POR LA COCTELERIA

Conectados por la coctelería es un espacio formativo de manera online en las plataformas de instagram @hugo_boskovich y Youtube @359cocktail, en la que diferentes ponentes hablan sobre un tema.

(Destilados, técnicas, herramientas, menú, libros, etc...)

En este espacio han pasado barterders de talla nacional e internacional como Diego Cabrera, Giacomo Gianotti, Dennis Zoppi, Luca Cinalli, Marian Beke entre otros.

EL SONIDO DEL SHAKE

Un Podcast que mezcla diversión, formación y novedades sobre el mundo de la coctelería. Hugo Díez Boskovich junto a su equipo nos muestran diferentes secciones que te harán disfrutar cada 15 días. estas son las secciones del programa:

- El Aperitivo de 359 con Tony Navarro.
- Paperboy con Dr. Bartenders.
- Guest Batending, La Enrevista.
- El Recreo con Tupac Kirby.
- Sincopés con George Restrepo.
- No Me Cuentas Historias, con François Monti.
- El Taller del Red Neck con Jorge Balbontín.
- Mis bartenders Favoritos con Adal Marquez.
- El Cierra Bares con Félix Jimenez.



Puedes escucharlo en Spotify, Ivoox, Google Podcast, Podimo y otras plataformas

CURSO AVANZADO

El curso de Coctelería avanzada está enfocado para bartender profesionales. Este curso se desarrolla entre Málaga y Barcelona.

Incluye: material didáctico, practica con alcoholes reales, vuelos a Barcelona, hospedaje, bebidas de ruta, todo el profesorado y diploma que acredita la formación

El curso de Coctelería avanzada está enfocado para bartender que hayan realizado el primer curso de Coctelería y quieran progresar dando un paso más en su formación.

Hablamos de un curso único ya que ningún curso de Coctelería reúne el equipo de docente que es capaz

de juntar 359.

Además ampliamos nuestra visión de negocio visitando los mejores locales de Coctelería de la ciudad tendencia como es Barcelona.

Contenidos:

- Versiones de cócteles (profesores 359)
- Coctelería tiki (profesores 359)
- Packaging & decoraciones (359)
- Botánica (Andrea Lorusso)
- Destilados (Javier Pulido)
- Técnicas de cocina aplicadas (Patxi Troitiño / Marc Alvarez)

-Creatividad (Marc Alvarez)

-Escandallos y menú (Davide de Leo)

-Training & Rock Roll (Juanillo Falcón)

-Mise en Place (Giacomo Giannotti & Equipo Paradiso)

-Vermouth & Amaro (Andrea Senna)

-Talla Hielo (Baldi & Ortiz)

-Whisky Japonés (Roger Rueda)

-Coctelería clásica e historia (Joao Eusebio)

-Fermentados (Yeray & A. Naranjo)

-Escanciado (Adal)

-Meeting Cocktail (George Restrepo)

Fechas :

**-Octubre 2021
(Curso anual)**

Días:

se desarrolla de lunes a viernes en Málaga de 9:30 a 15:30 todos los días y la siguiente semana tres días en Barcelona a tiempo completo.

Precio:

1180€ (oferta 980€)



ULTIMAS NOTICIAS

359 DESTILA EN MADRID

EL MASTER DE DESTILACIÓN & EXPERIENCE SALIÓ ADELANTE TRAS SUFRIR VARIOS APLAZAMIENTOS EL PASADO AÑO

El pasado mes de Noviembre 359 llevó a cabo uno de los proyectos más ambiciosos hasta la fecha. un curso de destilación en Madrid en las instalaciones de Tomsa Distill DSTILA, acompañado de Experiences, una serie de talleres formativos y experiencias gastronómicas de coctelería y gestión que organiza 359 Cocktail Concept junto a los mejores profesionales del sector en la capital de España.

¿Qué es DSTILA ?

Dstila es la primera escuela / destilería de la ciudad de Madrid , incluyendo una destilería con un



alambique con capacidad para 2.500 litros . Además de los diversos cursos de formación que ofrecen , contaremos con un curso hecho a la medida de lo que necesitamos.

Programa:

Elaboración de Fermentación, Vodka, Brandy, Whisky, Ron, Gin y licores.

Equipo Docente:

Javier Pulido, Miguel Villena, Miguel V Reyes y Lisardo de Pedro.

alambique con capacidad para 2.500 litros . Además de los diversos cursos de formación que ofrecen , contaremos con un curso hecho a la medida de lo que necesitamos.

Programa:

Elaboración de Fermentación, Vodka, Brandy, Whisky, Ron, Gin y licores.

Equipo Docente:

Javier Pulido, Miguel Villena, Miguel V Reyes y Lisardo de Pedro.



NOVEDAD

CURSO BARTENDING & CREATIVITY

CÓCTELES BAJO EN ALCOHOL

No solo es futuro si no presente, las tendencias llevan cada día a beber menos y mejor. Diego, nos mostrará las corrientes internacionales de cócteles con bajo contenido alcohólico.

DIEGO FERRARI

Mixólogo, autor del libro mundialmente premiado "Cócteles con bajo contenido de alcohol-Nueva frontera en mixología" y creador del famoso Cocktail Art, el grupo En 2015 creó su tour por el mundo de Cocktail Art & Max 21% abv, hablando sobre su experiencia particular sobre Cocktail Low Abv.

En 2019, Drink International Magazine

lo mencionó como el # 72 en el ranking de las 100 personas más influyentes del mundo en la industria de los bares.

Actualmente trabaja como embajador Europeo para Matusalem.

LOVE BRANDS

Tan importante es el posicionamiento al crear una marca como realizarlo con una marca consolidada. Veremos paso a paso comunicación, creación, marketing y desarrollo.

JUAN CARLOS MAROTO

Maroto posee más de 16 años de experiencia en branding, marketing su formación posee una amplísima formación en Comunicación y Marketing.

Tras pasar en empresas como Diageo, Osborne, Corona o Cordoníu fue en Global Premium Brands/ Vanguard donde desarrolló diferentes mercados y productos llevando muchos de ellos a liderar en su categoría.

En la actualidad trabaja como Director de marketing en Matusalem Rum donde se encuentra Redefiniendo la posición global de la marca.

FECHA: SEPTIEMBRE

HORARIO : de 10 a 14:00

LUGAR: Escuela 359 Cocktail

PRECIO: 50€

