

COCKTAIL CONCEPT

• Vol-01 • Edi-01 • Febrero 2020

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 24 al 28 de febrero de 2020, del 20 al 24 de abril de 2020, del 1 al 5 de junio de 2020, del 21 al 25 de septiembre de 2020, del 23 al 27 de noviembre de 2020. **Horarios:** de 9:30 a 15:30 todos los días (ruta nocturna el miércoles). **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 y el 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 60 recetas de cócteles más importantes.



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

VALIDA TUS CURSOS

¿Quieres validar tus cursos? Entra en: <https://bcmgestionarte.es>
Teléfono: +34 673 62 66 02



ASIA, FOOD & DRINKS



Las bebidas asiáticas son tendencia.

Que las bebidas como el Sake o el Whisky japonés y la cocina fusión y el sushi están de moda es un hecho por ello hemos traído una selección de profesionales que nos van mostrar todos los detalles para estar preparados para esta nueva tendencia.

Con más de 20 años Nicolas Constantin en el sector, Nicolas estuvo en el equipo de Frank's bar que obtuvo el World Best Bar award #36 en el 2012. Detrás de la barra de 430 se consolidó como referente en cocteleria asiatica participando en el World Baijiu Day. Ponente principal de los mayores congresos asiáticos sudamericanos y cocktail planer de los festejos del natalicio del emperador para la Embajada de Japon en Argentina.
Oriol Sola, Kikisake-shi por el SSI (Sake Service Institute),

la única Institución que ofrece este título de manera oficial en Japón. Vivió al norte del país, en la ciudad de Kesenuma, en una bodega produciendo Sake durante dos meses.

Actualmente es Food & Beverage manager en Marugal Hotel Management. Ha trabajado en prestigiosas compañías hoteleras como Kempinski o Starwood. Formado en cocteleria por la New York Bartending School y DrinksMotion.

Pepe Cobos, propietario del Pimpi, le propuso al cocinero malagueño Juan José Perles hacerse cargo de los fogones y del estilo de cocina que tiene La Sole. Un cocinero casi autodidacta que solamente ha practicado la cocina japonesa y lo ha hecho en restaurantes como el Zuma o el Gordon Ramsay de Londres, buenas cartas de presentación para oficiar ahora en La Sole, aunque con anterioridad ya había sido jefe de cocina de un restaurante de vida efímera en Málaga, Tokio.

FECHA: Jueves 20 febrero

HORARIO : de 10:00 a 14:30

LUGAR: Escuela 359 Cocktail Concept (Cartama)

PRECIO: 60€

"Licores asiáticos"

Nicolas Constantin

"Monográfico Sake"

Oriol Solá

"Cocina japonesa & fusión"

Juanjo Perles

HERRAMIENTAS Y ESTACIONES



www.mixunlogic.com



www.359cocktail.com

#las barras incluyen grifos y cubetas



MESA COCKTAIL 1,20M

2089,21€

DISPOSITIVO EXCLUSIVO DE 359

PARA BARTENDER COCTELERÍA

Marzo y abril

ÚLTIMA HORA: SE APROXIMA NUESTRO

ANIVERSARIO

En Marzo tenemos las sonadas jornadas del aniversario de 359 Cocktail Concept, donde siempre viene acompañada de formación con Bartenders internacionales y un Guest bartending de lo más especial.

Y como no, en Marzo tenemos las sonadas jornadas del aniversario de 359 Cocktail Concept, donde siempre viene acompañada de formación con Bartenders internacionales y un Guest bartending de lo más especial.

Para este CUARTO ANIVERSARIO, contaremos con Joe Schofield y los bartenders italianos Cristian Bugiada y Roberto Artusio. Joe Schofield lidera tres proyectos con gran éxito:

SCHOFIELD'S, Sensorium y Asterley Bros.

Además ha abierto recientemente un local que dará mucho que hablar con su hermano. También poseen un libro dedicado a cócteles clásicos, además trabaja de la mano del prestigioso Chef Zug.

Como uno de los reconocimientos más importante, logró por Tales of the Cocktails y 50 Best Bars mejor bartender 2018. Además ha trabajado en un proyecto, realizando su Vermouth propio.

Cristian y Roberto crearon el proyecto LA PUNTA, este proyecto, nació en el 2013 como investigación acerca del mundo del agave en todo sus formas.

Tras años de viajes y

estudios, comparten los conocimientos en su espacio abierto en 2016.

En el 2018 el consejo regulador del mezcal los declaró embajadores oficiales de la categoría del mezcal (solo 5 personas en el mundo afuera de México tiene esta nómina).

El proyecto es todo sobre la divulgación y la comprensión de la cultura líquida de México.

Todo esto acompañado desde una cocina mexicana contemporánea y desde una Speakeasy o velada locanda (María Sabina) escondido en el lugar con cócteles psicodélicos y cultura chamánica.

Además Roberto pertenece a una empresa que ha creado desde el conocido local Jerry Thomas Project a licores y Vermouth como Del Proffesore.

PONENCIAS:

"Cócteles clarificados & Nuevas tendencias"

Joe Schofield

"Destilados de Agave & Proyectos"

Cristian Pungía y Roberto Artusio

FECHA :24 marzo

HORARIO : de 10:00 a 18:00

LUGAR: Escuela 359 Cocktail Concept (Cartama)



PRECIO: 180€

"ENAJENATORIUM" Show de MENTALISMO por Pablo Raijenstein. Para el Guest Bartending de la mano de Hendrick's Gin nos depara una sesión de lo más paranormal para ello contamos con diferentes elementos de origen paranormal, el mejor de ellos uno de los mejores mentalistas de la actualidad, Pablo Raijenstein.

Prepararos para vivir una noche de

misterio, Terror, sugestión y magia. Además de toda la sesión paranormal, podrás probar una gran selección de cócteles de la marca y degustar un canapé cortesía de 359.

ARTISTA INVITADO: Pablo Raijenstein

FECHA :25 marzo

HORARIO : A partir 20:00

LUGAR: Escuela 359 Cocktail Concept (Cartama)

PRECIO: por INVITACIÓN

BARTENDERS: acreditados por la marca



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, estrategia de producto y comunicación. En su formación posee una amplísima formación en Comunicación y Marketing.

Tras pasar en empresas como Diageo, Osborne, Corona o Cordonú 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: 14 Abril

HORARIO : de 10 a 14:00

LUGAR: Escuela 359 Cocktail

PRECIO: 50€

Mayo

MÁSTER DESTILACIÓN & EXPERIENCE

359 Cocktail Concept da un paso más organizando en Madrid un curso de destilación y experiencias con los mejores dentro de su categoría.

359 Cocktail Concept no tiene límites, después de contar con los mejores profesionales del sector en Málaga y diferentes ciudades de España, da un paso más organizando en Madrid un curso de destilación y experiencias con los mejores dentro de su categoría. Para ello, contaremos con Dstila y con un equipo de docentes brutal. ¿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. ¿Qué es EXPERIENCE? Es un curso de formación y experiencias gastronómicas, de coctelería y gestión que organiza 359

Cocktail Concept con los mejores profesionales del sector en la capital de España. PROGRAMACIÓN Y PONENTES: "Coctelería de Origen" Mario Villalón "Negocio y gestión de Marca" Diego Cabrera "Estandarización en grupo & como ser el mejor anfitrión" Carlos Moreno "Food Paiting" Luis Inchaurreaga "Se mezcla en Español" Tupac Kirby "Neotiki" Miguel Escobedo "La marca personal del Barman"

J.M. Antelo "Bartender emperador" Alberto Villarroel. "Cócteles clarificados" Cisco & Eme "Camino al éxito" Borja Goikoetxea. FECHA: del 11 al 15 Mayo (Curso bianual) HORARIO : de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes LUGAR: Dstila (Madrid) el curso de Destilación y experience itinerante (Madrid) PRECIO: 1150€ (980€ oferta hasta 29 febrero)



Contaremos con 12 ponentes, los mejores profesionales del sector.

CÓCTELES POR MÁLAGA

En Mayo de 2020, nuevamente habrá ruta de Coctelería en la que el cliente final podrá disfrutar de un recorrido por las mejores coctelerías de Málaga y la Costa. Si bien en la primera edición contamos con 14 locales en una única ruta, durante dos meses donde el premio por terminarla era una cena en los restaurantes de La Sole o Matiz, en esta se dividirá en dos rutas en la que será MALAGA Capital y Málaga Costa, llegando a participar hasta 20 locales, nuevamente como no, los mejores. ¿Quieres conocer las mejores coctelerías y cenar gratis? Nos vemos en Mayo...síguenos!!! Instagram & Facebook: @coctelespormalaga



¿TE GUSTA LA GASTRONOMÍA?
WWW.AGROMAGAZINE.COM

agro&media

ALGUNAS COCTELERÍAS DE MÁLAGA

CHESTER & PUNK

Calle Méndez Núñez, 4 Málaga



SPEAKEASY THE PHARMACY

Calle García Briz, 3 Málaga



TONKA

Urb. Costa Lago, Playamar 69 Torremolinos



COBALTO 15

Calle Casas de campos, 15 Málaga



Septiembre, octubre y noviembre

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 2020
(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€)



CURSO FLAIR

El flair y 359 siempre se han mirado de lejos con cariño pero sin tocarse, siempre hemos querido rodearnos de los mejores y este apartado lo hemos vuelto a hacer.

Te presentamos tres acciones:

1. La sesión Flair Camp on tour
2. El Campamento de una semana Flair Camp
3. El bar Fest

FLAIR CAMP ON TOUR

FECHA: Lunes 2 Marzo

HORARIO: de 10:00 a 17:00

LUGAR: Escuela 359 Cocktail Concept (Cártama)

PRECIO: 125€ (incluye regalo)

Esta sesión estará dirigida por los prestigiosos Flair Bartender Pedro Garcia & Jumbles en la que enseñarán todas las claves del flair en el que se realizará un gran entrenamiento y mostrarán la presentación de lo que será el Flair Camp en septiembre.

FLAIR CAMP

FECHA: Septiembre 2020

HORARIO : todos los días de Lunes a viernes (una semana)

LUGAR: Málaga/Marbella

¿Qué es el Flair Camp?

El Flair Camp es un campamento de entrenamiento de flair con una gama de diversas de clases desde mixología, cócteles, técnicas, conocimiento, degustación, flair bartending y, por supuesto, la diversión para acompañarlo. Traemos a los mejores maestros de todo el mundo donde creamos una pequeña escuela de bartenders para que puedan obtener el mayor conocimiento posible en solo una semana.

MÁS INFORMACIÓN

<https://flaircamp.com>

BAR FEST

¿Que es el Bar Fest?

En la última semana de septiembre tendrá lugar la I Edición de Bar Fest, un festival para profesionales del coctel y bartending!!

La jornada de la mañana estará dedicado a los talleres impartidos por las marcas y bares donde tocaremos todas las disciplinas del bartendeing, Mixología, Craft Flair, Cocteles clasicos y modernos,

destilados, nuevas tendencias, etc. Tendremos varias zonas de practicas donde todos nuestros invitados podrán asistir a nuestros talleres PRACTICOS! La jornada de la tarde-noche estará dedicada a las competiciones y networking, tendremos competición de Mixología y Flair con 4.000€ en premios. Para este proyecto unen fuerzas dos empresas apasionadas por la coctelería y la formación. 359º y Flair Camp. Próximamente confirmaremos las fechas y el lugar. Para mas info visita : www.flaircamp.com www.359cocktail.com



NOTICIAS

LIQUID EXPERIENCE



Liquid experience llega en noviembre a 359 Cocktail Concept de la mano de Javier Caballero. El taller es espacio dedicado a desarrollar nuevas técnicas y conceptos aplicados a la coctelería.

EQUIPO



Tony Navarro "el sabelotodo & chuchi 1", Antonio Garrido "el rey de la fiesta & chuchi 2", Hugo Waperiyas "poli malo & memes Concept", Xavi Almeida "bonachón pero exigente", Toni Barrera "Diseña todo", Shakti "es una cámara de GH VIP 24 horas" ¡Con este equipo qué esperas!

VISITA OBLIGADA

F I B A R

VALLADOLID

FERIA INTERNACIONAL COCKTAIL BAR

NOVIEMBRE 2020

www.fibar-valladolid.com

