

COCKTAIL CONCEPT



• Vol-03 • Edi-03 • Enero 2022

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 nuestro sexto año, aquí tienes todas las formaciones que se realizarán en las instalaciones 359 y en "on the road"...

Disfruten de esta selección y, por supuesto, decimos:

"La pasión por aprender es algo que nunca se apaga"

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



359 COCKTAIL CON LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

del 14 al 22 de FEBRERO

SEMANA DE PONENCIAS PARA ALUMNOS

Programa para todos los niveles de formación

359 Cocktail

CURSO DE COCTELERÍA

¿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 Coctelería
- Fundamentos del bartender
- Espacios de Coctelería
- Momentos de consumo
- Familia de cócteles
- Destilación
- Clasificación de destilados.
- Decoración.
- Mise en Place.
- Práctica de las recetas de cócteles más importantes.



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

Fechas:

- Del 28 de febrero al 4 de marzo de 2022.

- Del 4 al 8 de abril de 2022.

- Del 23 al 27 de mayo de 2022.

- Del 19 al 23 de septiembre de 2022.

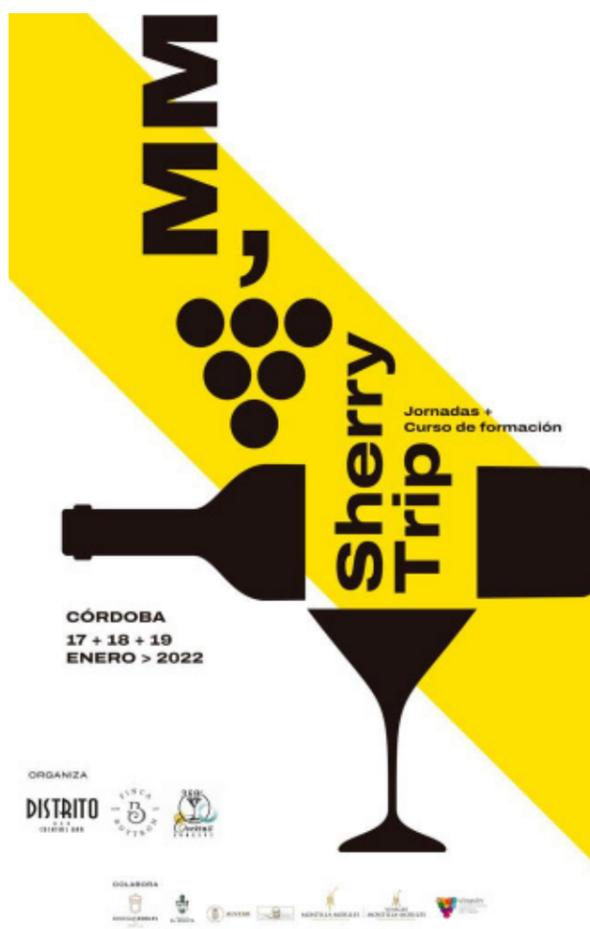
- Del 7 al 11 de noviembre de 2022.

Horarios: de 9:30 a 15:30 todos los días (ruta nocturna el miércoles).

Precio: 500€

SHERRY TRIP

FORMACIONES EN MONTILLA MORILES, JEREZ Y CONDADO DE HUELVA



CÓRDOBA
17 + 18 + 19
ENERO > 2022

ORGANIZA
DISTRITO
GRANADA



Fórmate in situ en una de las denominaciones de origen de vino más importantes "Montilla Moriles", el término Sherry cocktail es el acuñado por los cócteles realizados con nuestros vinos generosos tanto con el marco de Jerez como de la DO Montilla Moriles que es el punto de partida del viaje.

El viaje incluye visita de bodegas, relación con grandes profesionales y diversión.

Fecha: 17, 18 y 19 de Enero 2022 y Marzo 2022

Profesorado: Rocio Márquez, Santi Madueño y Antonio Garrido.

Precio: 380€ (incluye hotel, desplazamiento y dietas)

Plazas limitadas

Lugar: Cordoba

VISITA GINEBRALIA



7/8 FEB.
de 16.30 a 23.30h.
Palacio de Ferias y Congresos MÁLAGA 2022

"el encuentro de los ginebreros"

Ginebralia. + SALÓN del LICOR WHISKY & RON

www.ginebralia.com

MCR

BARISTA CLÁSICO

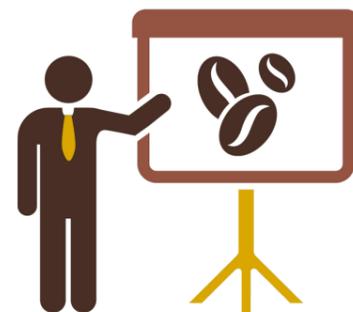
Impartido por Ramón Rodríguez. Historia, leyenda y planta, países productores y características, botánica, especies (arábica y robusta), cata, recolección, proceso, tueste, tipo de café y molienda y beneficios. Inicio al lateado, mantenimiento de equipo, realización de café especialidad y coctelería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

Fecha: 15 marzo 2022/11 octubre 2022

Precio: 60€

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

Lugar: 359 Cocktail Concept. Calle Granada, 5 Estación de Cártama.



Marzo, abril y mayo

CRAFT FLAIR SKILL & THROWING

ANIVERSARIO

Por fin, tras dos años sin poder celebrarlo, en marzo tenemos las sonadas jornadas del aniversario de 359 Cocktail Concept. Para este sexto aniversario, contaremos con Vitaly Kolpin y el gran Adal Marquez.

Y por fin, tras dos años sin poder celebrarlo, 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 sexto aniversario, contaremos con Vitaly Kolpin y el gran Adal Márquez.

Concept (Cártama)
PRECIO: 150€



¿Quién es **Vitaly Kolpin**?
Campeón de coctelería en más de 15 países diferentes, campeón Roadhouse 2017, campeón flair en Rusia 2013 y una decena de premios y nominaciones más. Creador de una nueva técnica de "habilidades del bar" que está triunfando en bartender y bares de todo el mundo.

"ENAJENATORIUM": Show de MENTALISMO por Pablo Raijenstein. Para el Guest Bartending de la mano de Hendrick's Gin nos prepara 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.

TALLERES FORMATIVOS:

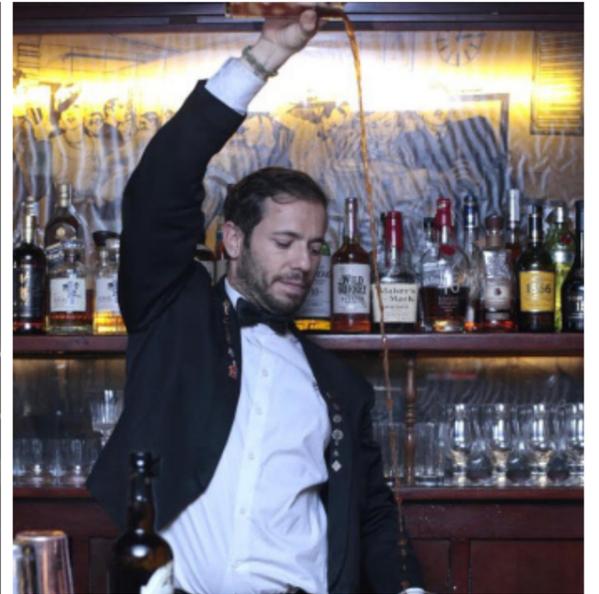
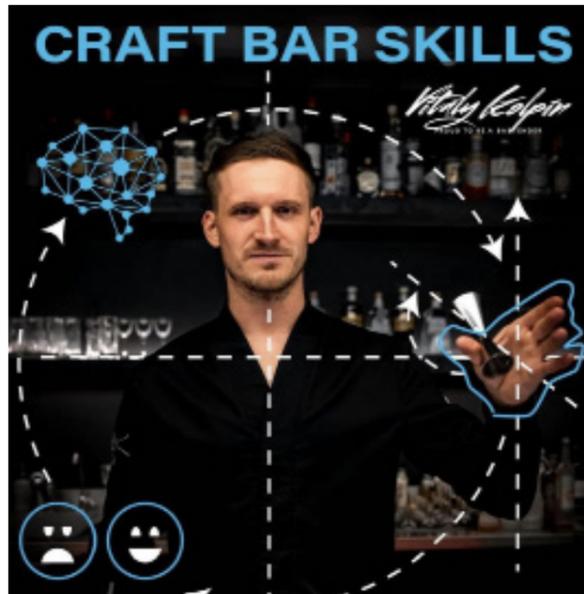
"Craft Flair skills & Destrezas de bar"

Vitaly Kolpin: "Throwing, otras técnicas y hospitalidad"

FECHA: 2 sesiones en Marzo 2022

HORARIO: de 10:00 a 18:00

LUGAR: Escuela 359 Cocktail



CÓCTELES POR MÁLAGA

En Mayo de 2022, vuelve la ruta de Cocteleria que triunfó en la ciudad, donde 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 en la que 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 **Málaga Capital y Málaga Costa**, llegando a participar hasta **20 locales** apoyadas por la novedad de una APP que facilitará el trabajo y la difusión, nuevamente como no, los mejores. ¿Quieres conocer las mejores coctelerías y cenar gratis? Nos vemos en Mayo... síguenos!!! Instagram & Facebook: @coctelespormalaga



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



LA SOLE

Calle Zegrí, 4 Málaga



Septiembre y octubre

LONDON MIXOLOGY

FORMACIÓN Y EXPERIENCIA EN LONDRES DE LA MANO DE LOS MEJORES BARTENDERS INTERNACIONALES

Llega el curso que llevabais años esperando: vivir una formación y experiencia en Londres de la mano de los mejores bartenders del panorama internacional.



Serán 4 días intensos donde podrás saber más sobre técnicas, tendencias, gestión, productos, y mucho más contenido menú, tiki y mucho más contenido.



Aprende de la mano de los mejores en su campo: Marian Beke, Ago Perrone, Stu Bale, Tony Pescatory, Rebekkah Dooley, Julian de Feral, Alex Huskinson, Carlos Londoño y otros grandes profesionales.

Precio : 1500€

Incluye: Alojamiento, viaje, formaciones (no incluye dietas ni bebidas extra).

Destino: Londres

Fecha: Octubre

Plazas: Sólo 8 plazas (bajo solicitud)



EL SONIDO DEL SHAKE TIENDA ONLINE

Tras un primer año de éxito, este Podcast mezcla diversión, formación y novedades sobre el mundo de la coctelería. Hugo Díez Boscovich junto a su equipo nos muestran diferentes secciones que te harán disfrutar 1 vez al mes. ¡Vuelve en febrero con novedades!

Gracias a todos los participantes de la primera temporada: Tony Navarro, Adal Márquez, Joao, Dr Bartenders, Francois, Tupac, Restrepo, Balbontín y Felix.

¡Puedes encontrarlas en todos los sorportes digitales! Escucha : @elsonidodelshake



CONECTADOS POR LA COCTELERÍA



Conectados por la coctelería es un espacio formativo online en las plataformas de Instagram @ hugo_boscovich y Youtube @359cocktail, en la que diferentes ponentes hablan sobre un tema concreto (Destilados, técnicas, herramientas, menú, libros, etc...).

Este espacio fue premiado en 2020 como mejor contenido en Mass Media & RRSS por Fibar.

En este espacio han pasado bartenders de talla nacional e internacional como Diego Cabrera, Giacomo Gianotti, Dennis Zoppi, Luca Cinalli, Tato Giovannoni, Ago Perrone o Marian Beke entre otros. En este año 2022 continuarán los directos.



359 dispone de una tienda online 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 trabajos en Acero Inox, estaciones de coctelería a medida y diseñada según tus necesidades, barmat sobre barra, Speed Rail ajustables, etc.

SI NECESITAS INFORMACIÓN NO DUDES EN VISITAR:

www.359cocktail.com/tienda

BONIFICA TUS CURSOS DE FORMACIÓN

Con la formación bonificada subvencionada 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.

VALIDA TUS CRÉDITOS DE FORMACIÓN GRATUITA.

FUNDAE es la Fundación Estatal para la Formación y el Empleo, a través de empresas gestoras puedes 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 Grupo Studium. 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 formar tu equipo

GRUPO **STUDIUM** FORMACIÓN

Noviembre y diciembre

CURSO AVANZADO

El curso de Coctelería avanzada está enfocado para bartender profesionales.

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

Incluye: material didáctico, práctica 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 bartenders 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 docentes de 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)
- Destilados (Javier Pulido)
- Técnicas aplicadas (Patxi Troitiño /

Marc Álvarez)

- Creatividad (Marc Alvarez)
- Gestión (Roman Vila)
- Training & Rock Roll (Juanillo Falcón)
- Mise en Place (Giacomo Giannotti & Alessio Beltrami)
- Vermouth & Amaro (Andrea Senna)
- Talla Hielo (Baldi & Ortiz)
- Whisky Japonés (Roger Rueda)
- Coctelería clásica e historia (Joao Eusebio)
- Fermentados (Lov Ferments)
- Escanciado (Adal Marquez)

Fecha: Noviembre 2022 (anual)

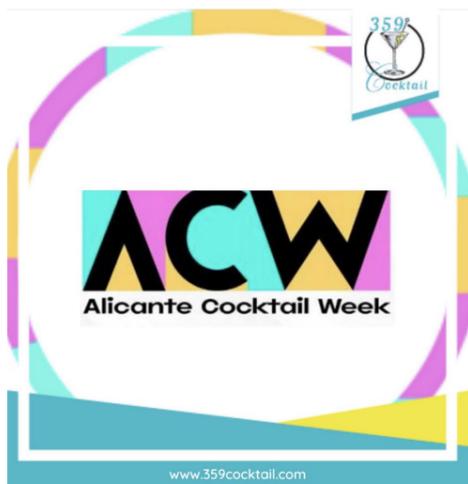
Días: Se desarrolla de lunes a viernes en Málaga de 9:30 a 15:30, todos los días. La siguiente semana, tres días en Barcelona a tiempo completo.

Precio: 1180€ (oferta 980€)



VISITAS OBLIGADAS

ALICANTE COCKTAIL WEEK



En la primera edición, disfrutamos de formación y guess bartending de varios de los mejores profesionales del mundo de las barras a nivel nacional. Pudimos contar con Carlos Moreno, Alberto Pizarro, Javier Caballero, Antonio Naranjo, Yeray Monforte, Juan Vals, Marian Beke, El equipo de Creps Al Born y los chicos de Chapeau.

FIBAR



F I B A R

V A L L A D O L I D

FERIA INTERNACIONAL BAR COCKTAIL

14-15-16 NOVIEMBRE 2022

www.fibar-valladolid.com

Año tras año, esperamos la llegada de Fibar, una reunión de profesionales y amigos, la feria más importante de España se celebra en Valladolid. El año pasado fue un absoluto éxito, compartimos con vosotros los premios de la gala:

MEJOR BRAND AMBASSADOR 2021



JORGE PEÑA

MEJOR BARTENDER DEL AÑO 2021



DAVID PÉREZ

MEJOR COCTELERÍA DEL AÑO 2021



ANGELITA MADRID

50 BEST BARS

Aquí os dejamos una relación del posicionamiento de los locales nacionales en la gala 50 Best Bars. Todo un éxito chicos, enhorabuena.

