

COCKTAIL CONCEPT

• Vol-05 • Edi-05 • Febrero 2025: 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, 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 500 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



NUEVA ALIANZA 359COCKTAIL & ALBA HOSTELERIA

Este 2025 llega con un acuerdo de alianza entre dos grandes referentes en el mundo del servicio a bares: 359 Cocktail y Alba Hostelería, la escuela comenzó su andadura de formación en 2016, mientras Alba lleva más de 30 años atendiendo a bares y restaurantes siendo un referente en el mundo de suministros, maquinaria y mobiliario para hostelería.

Este "noviazgo" potenciará la formación, asesoramiento, herramientas y suministros 360. Además la escuela se reubicará en las instalaciones De Alba Hostelería en el polígono junto a Teatinos.



NUEVA LOCALIZACIÓN DE 359 COCKTAIL

Calle Marisma 31,33
29006 Málaga

CURSO DE COCTELERÍA

APRENDE A SER BARTENDER CON NOSOTROS

PRECIO
600€

CONTENIDOS

- Historia de la Cocteleria
- Fundamentos del bartender
- Herramientas
- Cristalería
- Familia de cócteles
- Destilación
- Clasificación de destilados.
- Mise en place
- Decoración
- Creación de carta
- Estructura de un cocktail
- Práctica de las recetas más importantes
- Ruta de coctelería

FECHAS

Del 24 al 28 de Febrero 2025

Del 21 al 25 de abril 2025

Del 23 al 27 de Junio 2025

Del 22 al 26 de Septiembre 2025

Del 3 al 7 de noviembre 2025

HORARIO



De 9:00 a 14:00

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



C/ Marisma, 31-33

29006 Málaga

Facebook: 359 Cocktail

Concept Instagram: 359 Cocktail

Correo: info@359cocktail.com

Teléfono: +34 627 61 75 91

Febrero - Mayo

Innova, contacta con la industria, adquiere soluciones sostenibles y encuentra a los aliados que te ayudarán a marcar la diferencia. H&T congrega a las principales marcas de equipamiento y gastronomía a nivel internacional para ayudarte a crear experiencias más exclusivas y personalizadas para tus clientes. Accede a las oportunidades que impulsarán la competitividad de tu negocio.

Podrás encontrarnos en el stand de **Alba Hostelería** en esta nueva alianza.



JORNADAS DE FORMACIÓN A ESCUELAS DE HOSTELERÍA

Del 17 al 25 de Marzo 2025

Desde 359 apostamos por el futuro, recibiremos en nuestras nuevas instalaciones a las escuelas de hostelería de Málaga para que puedan iniciarse en la coctelería con nosotros.

ANIVERSARIO

Con motivo del Noveno aniversario hemos preparado una jornada de convivencia con talleres para bartender que han colaborado con nosotros en todo este tiempo, próximamente daremos más información.

CONTENIDOS:

- Tendencias
- Técnicas
- Marketing
- Coctelería Tiki
- Creatividad

FECHA:

Mayo 2025

LUGAR:

Mari Carmen
Casa Playa



RECOMENDACIONES DE COCTELERÍAS DE MÁLAGA

Speakeasy the Pharmacy

Calle García Briz, 1 Málaga



Chester & Punk

Calle Méndez Núñez, 4 Málaga



Renard

Calle Duque de Victoria 7, Málaga



La Destilería

Calle Beatas 1, Málaga



Trocadero, Casa de Botes

Pº de la Farola 25, Málaga



La Sole

Calle Zegrí 4, Málaga



Septiembre y octubre

LONDON MIXOLOGY

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

CONTENIDOS:

- Tendencias
- Técnicas
- Marketing
- Sabores
- Creatividad



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€

FECHA:

Octubre 2025

DESTINO:

Londres

PLAZAS:

8 personas

Incluye: material didáctico, práctica con alcoholes reales, hotel, vuelos y diploma que acredita la formación.

*NO Incluye comidas, bebidas ni taxi

PODCAST Y CONTENIDO

EL SONIDO DEL SHAKE

Tras tres años 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 cada 3 meses.

¡Vuelve en febrero con novedades! Gracias a todos los colaboradores: Joao Eusebio, Elvira, Balbontin, Joao, Troitinho y Tummino. ¡Puedes encontrarlas en todos los sorportes digitales! Escucha : @elsonidodelshake



Otro de los contenidos que recomendamos es **Conectados por la coctelería**, un espacio formativo online en las plataformas de Instagram @ hugo_boscovich y Youtube, 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.

TRAGO Y MEDIO, CÓCTEL FLUX Y ROGER WHISKY WHEEL

En las diferentes plataformas como Spotify puedes encontrar :

-Trago Medio: el podcast de viva la boca dirigido por Claudia González charla con diferentes invitados sobre recetas, bebidas y maridaje.

-Coctel Flux: el programa de Edu & Marco habla de las novedades en el mundo de las bebidas.

-Roger Whisky Wheel: este podcast hace un viaje y disecciona el whisky desde diferentes perspectivas y colaboradores, su creador es Roger Rueda



Polot 1882, es una marca premium de productos de mixología y cafetería, tiene una colección de jarabes con más de 100 artículos que van desde los sabores más clásicos hasta los más singulares e innovadores, incluso sin azúcar; y también la línea Fruit&Shake, muy innovadora compuesta por 10 sabores producidos con ingredientes de altísima calidad.



BONIFICA TUS CURSOS

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

Entra en Fundae.es o ponte en contacto con tu gestoría.

Además podemos gestionar tus créditos a través de la empresa Grupo Studium para que puedas formarte con nosotros sin costo alguno.

GRUPO  **STUDIUM**
empresas

Noviembre y diciembre

CURSO AVANZADO

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

PRECIO
1200€

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.

Este curso se realiza solo una vez al año en un grupo par ocho personas.

HORARIO Y LUGAR:

Se desarrolla de lunes a viernes en Málaga de 9:00 a 14:00 todos los días y de domingo a martes siguiente en Barcelona a tiempo completo.

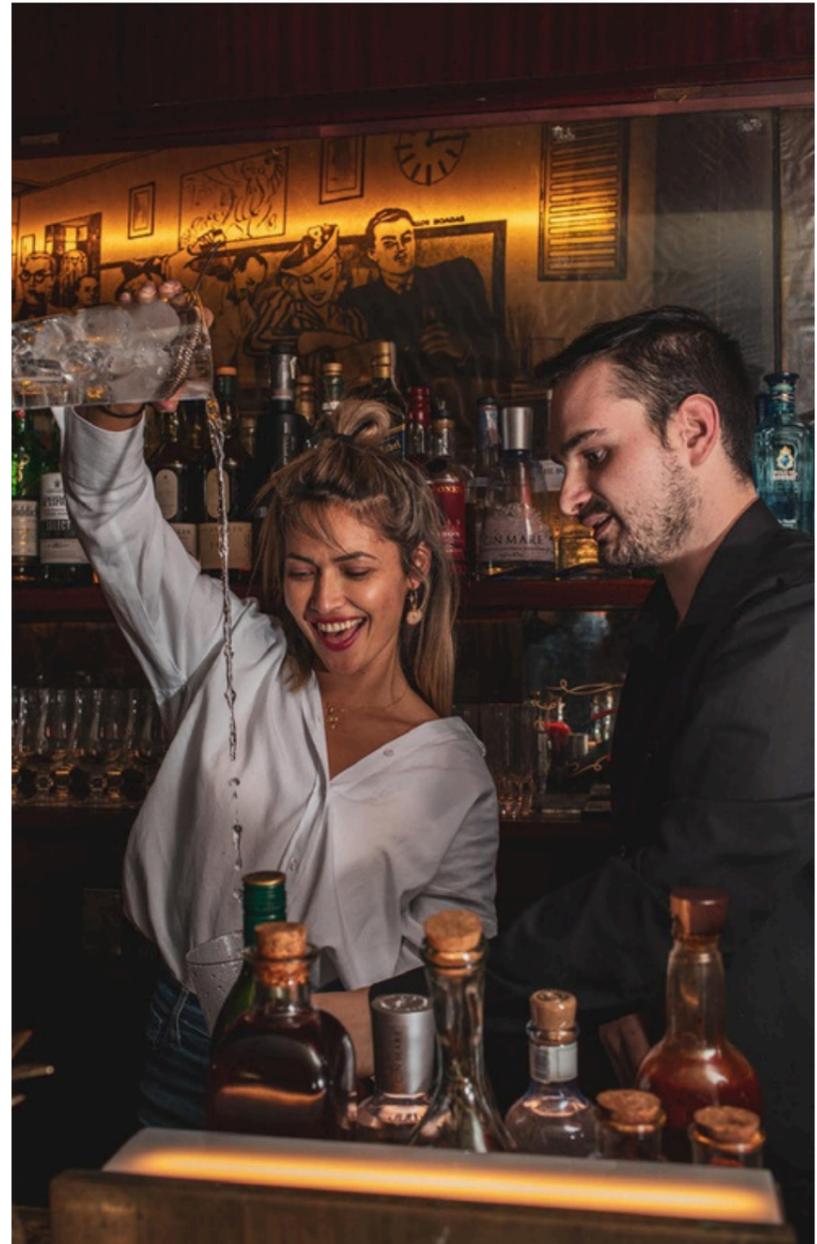
Incluye: material didáctico, práctica con alcoholes reales, hotel, vuelos y diploma que acredita la formación.

FECHA:

Del 17 al 25 de Noviembre 2025

CONTENIDOS Y PONENTES:

- Versiones de cócteles (profesores 359)
- Coctelería tiki (profesores 359)
- Packaging & decoraciones (359)
- Destilados (Javier Pulido)
- Técnicas de cocina aplicadas (Patxi Troitiño / Sergio Pardo)
- Creatividad (Alberto Pizarro)
- Escandallos y gestión (Manuel Bovia)
- 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)
- Escanciado (Adal)

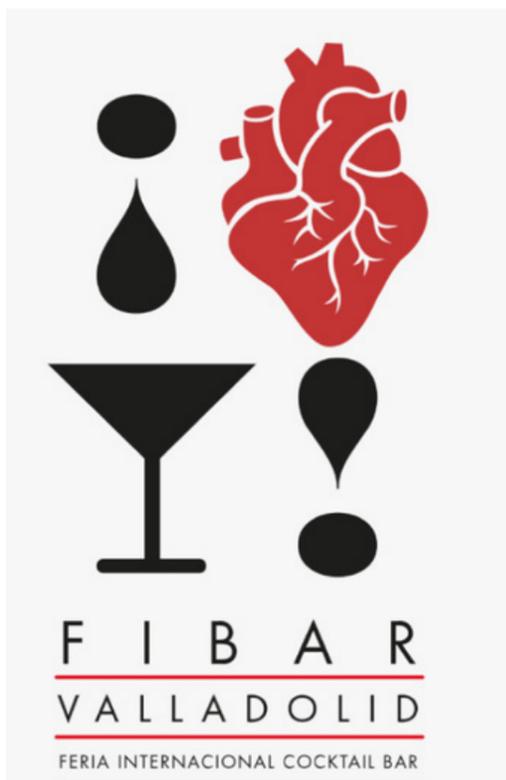


FIBAR

Año tras año, esperamos la llegada de Fibar, una reunión de profesionales y amigos, la feria más importante de España se celebra en Valladolid. Uno de los momentos de stacados es La Noche de Gallos, donde reconoce a los mejores del sector en diferentes disciplinas.

GANADORES FIBAR 2024

2024

NOCHE DE GALLOS
MARTES 5 NOVIEMBRE

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.

