



· P R O G R A M A ·

Curso Bartender Profesional

100 HORAS DE FORMACIÓN



Este Curso de Bartender Profesional está dirigido a personas que quieren profesionalizarse en el bartending y adquirir todos los conocimientos y destrezas necesarios para incorporarse al sector. El programa se imparte en coctelerías reales de Madrid por mixólogos y bartenders de reconocido prestigio y dilatada experiencia profesional garantizando que el alumno aprenda desde el primer momento y de forma real este oficio. Nuestro curso está avalado por la Asociación de Bartenders de la Comunidad de Madrid (ABCM), órgano perteneciente a FABE y miembro de IBA (International Bartender Association) y es reconocido internacionalmente.

· Metodología:

El Curso de Bartender Profesional es 100% práctico y presencial. Toda la formación se imparte de forma presencial en las mejores coctelerías de Madrid ubicadas todas en el centro de la ciudad. **La asistencia a la formación presencial es obligatoria** y para superar el curso es necesario que el absentismo no supere el 10% de las sesiones de formación presencial.

Al finalizar el curso, **el alumno/a deberá presentar un Trabajo Final de Curso**, desde ahora T.F.C., que consiste en la creación de una carta de autor de al menos 6 cócteles originales fruto de los conocimientos y destrezas adquiridos por el mismo.

Todo el material necesario para la formación como el utillaje, producto y alcoholes será proporcionado por ESCOM.



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
Información y contacto: +34 617 235 056

· Requisitos mínimos:

Para superar con éxito el curso es necesario que el alumno supere los requisitos mínimos exigidos por el programa.

Los requisitos mínimos establecidos para superar el curso son:

- Asistir a clase al menos en un 90% de las sesiones formativas presenciales.
- Participar activamente en las sesiones formativas.
- Entender los fundamentos del bartending, su metodología de trabajo y métodos de elaboración.
- Conocimiento y manejo del producto: bebidas, frutos, siropes, botánicos, tinturas, etc.
- Conocimiento, manejo y limpieza de la estación de trabajo así como de las herramientas de un bartender.
- T.F.C. superado.

· Perfil del alumno:

Dirigido a personas mayores de edad que se sienten atraídos por el sector del bartending y la coctelería y quieren dedicarse a este sector. No es necesario tener conocimientos previos y pueden matricularse personas de cualquier parte del mundo. El curso está desarrollado en español.

· Programa de estudios:

- **Módulo I - Técnica:** fundamentos del bartending y metodología de trabajo, métodos de elaboración y desarrollo de la técnica profesional.
- **Módulo II - Producto:** bebidas espirituosas, frutos y botánicos, siropes, shrub, tinturas, macerados, infusionados, fermentados, sifón, etc.
- **Módulo III: Barra:** puesto de trabajo y sistema de organización de la barra, bar top, service line, bar back, bar station (speed rack, ice try, store ´n´ pour try, blender station, organizers) utillaje, *mise en place*, limpieza y otros empleos de la barra.
- **Módulo IV - Cliente:** tipos de cliente en bartending, consumos, tendencias, protocolo de atención, técnicas de venta, actitud y compromiso.
- **Módulo V - Trabajo Final de Curso (T.F.C.) y actividades de formación complementaria (A.F.C.):** creación de carta de coctelería propia así como otras tareas complementarias como el desarrollo de proyectos de bartending.



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
Información y contacto: +34 617 235 056

· Métodos de evaluación:

Cada alumno será valorado de forma independiente en cada uno de los cinco módulos. El sistema de evaluación es continuo siendo obligatorio que todos los módulos sean superados satisfactoriamente.

· Calendario lectivo:

El Curso Profesional Bartender consta de 100 horas de formación de las cuales, 60 son presenciales y se imparten a lo largo de cuatro semanas y 40 horas corresponden con horas de trabajo personal y T.F.C. Este es el calendario de clases:

- Clases presenciales: de 10:00 a 14:00 horas. Horas presenciales (60 horas) :

CALENDARIO CLASES *	Semana 1 (20 horas)	Semana 2 (20 horas)	Semana 3 (20 horas)
Lunes	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Martes	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Miércoles	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Jueves	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Viernes	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

* Los días y horarios de clase presencial pueden variar en función del calendario de festivos. Por favor, consulta las fechas para tu convocatoria.

- Horas de trabajo personal - T.F.C. + Actividades de Formación Complementaria - (40 horas) :

	Actividad	Horas de formación	Descripción
T.F.C.	Carta de Autor	30 horas de formación	El alumno deberá crear su propia carta de coctelería de autor con la ayuda y supervisión de su profesor mixólogo.
A.F.C.	Actividades formativas	10 horas de formación	Reservado para actividades complementarias como desarrollo de proyectos o visitas a otras coctelerías,



· Diploma final:

Al finalizar satisfactoriamente el programa de estudios, el alumno obtendrá un diploma final privado de reconocimiento por haber superado el Curso de Bartender Profesional que será emitido por la Escuela Coctelería de Madrid (ESCOM) y estará avalado por la ABCM cuyo reconocimiento es internacional.



· Carné Bartender asociado a ABCM:

Una vez finalizado el curso, el alumno pasará a formar parte como bartender asociado a la **ABCM** (Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid) durante un año y de forma gratuita, perteneciente a **FABE** miembro de **IBA** (International Bartender Association) y con ello obtendrá su carné correspondiente.

· Bolsa de trabajo:

Una vez el alumno se titule como Bartender Profesional será incorporado a la bolsa de trabajo de Escuela Coctelería de Madrid (ESCOM) y podrá recibir ofertas de trabajo dentro del sector.

Estás a punto de formar parte de una generación nueva de bartenders que se adentrarán en el sector de la coctelería y mixología de la mano de los mejores profesionales. Es una oportunidad perfecta para definir y garantizar tu futuro profesional y tener el mejor éxito en tu carrera.

· Precio:

El Curso de Bartender Profesional tiene un precio de 999€ (IVA incluido).

1. Métodos de pago:

El CBP podrá ser abonado mediante tarjeta bancaria a través de nuestra página web o bien mediante transferencia bancaria, solicitándolo previamente a secretaria@escuelacocteleria.es.

2. Facilidades de pago:



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
Información y contacto: +34 617 235 056

El CBP puede ser abonado en dos plazos. El primero de ellos correspondiente con el 50% del importe total del curso en el momento de la matriculación para que esta sea efectiva y el segundo pago (50%) una vez comience el curso.

Estás a punto de formar parte de una generación nueva de bartenders que se adentrarán en el sector de la coctelería y mixología de la mano de los mejores profesionales. Es una oportunidad perfecta para definir y garantizar tu futuro profesional y tener el mejor éxito en tu carrera.



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
Información y contacto: +34 617 235 056

· CONVOCATORIAS 2022/2023 ·

Curso Bartender Profesional

100 HORAS DE FORMACIÓN



Septiembre 2022	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del 12 al 16 de septiembre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del 19 al 23 de septiembre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del 26 al 30 de septiembre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Octubre 2022	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del 3 al 7 de octubre</i>	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del 10 al 14 de octubre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	FESTIVO No hay clase	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del 17 al 21 de octubre</i>	de 9:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Noviembre 2022 <i>Del 7 al 11 de noviembre</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 7 al viernes 11 de noviembre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 14 al viernes 18 de noviembre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 21 al viernes 25 de noviembre</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Diciembre 2022 <i>Del 1 al 22 de diciembre</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Jueves 1 y viernes 2 de diciembre</i>				de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 5 al viernes 9 de diciembre</i>	NO LECTIVO No hay clase	FESTIVO No hay clase	NO LECTIVO No hay clase	FESTIVO No hay clase	NO LECTIVO No hay clase
Semana 3 <i>Del lunes 12 al viernes 16 de diciembre</i>	de 9:00 a 15:00 horas	de 9:00 a 15:00 horas	de 9:00 a 15:00 horas	de 9:00 a 15:00 horas	de 9:00 a 15:00 horas
Semana 4 <i>Del lunes 19 al jueves 22 de diciembre</i>	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	

Enero 2023 <i>Del 9 al 27 de enero</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 9 al viernes 13 de enero</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 16 al viernes 20 de enero</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 23 al viernes 27 de enero</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
 Información y contacto: +34 617 235 056

Febrero 2023 <i>Del 6 al 24 de febrero</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 6 al viernes 10 de febrero</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 13 al viernes 17 de febrero</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 20 al viernes 24 de febrero</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Marzo 2023 <i>Del 6 al 24 de marzo</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 6 al viernes 10 de marzo</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 13 al viernes 17 de marzo</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 20 al viernes 24 de marzo</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Abril 2023 <i>Del 11 al 28 de abril</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del martes 11 al viernes 14 de abril</i>	FESTIVO No hay clase	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas	de 9:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 17 al viernes 21 de abril</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 24 al viernes 28 de abril</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
 Información y contacto: +34 617 235 056

Mayo 2023 <i>Del 8 al 26 de mayo</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 8 al viernes 12 de mayo</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 15 al viernes 19 de mayo</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 22 al viernes 26 de mayo</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Junio 2023 <i>Del 5 al 23 de junio</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 5 al viernes 9 de junio</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 12 al viernes 16 de junio</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 19 al viernes 23 de junio</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas

Julio 2023 <i>Del 3 al 21 de julio</i>	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1 <i>Del lunes 3 al viernes 7 de julio</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 2 <i>Del lunes 10 al viernes 14 de julio</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas
Semana 3 <i>Del lunes 17 al viernes 21 de julio</i>	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas	de 10:00 a 14:00 horas



Matrícula, precios y fechas de las convocatorias en
www.escuelacocteleria.es | info@escuelacocteleria.es
 Información y contacto: +34 617 235 056