SOLO COCKTAIL school

Poligono la ermita, Nave 20, C/Diamante
29603 Marbella (Málaga)

Curso Bartender Profesional 2025

FECHA: Lunes 3 de marzo hasta
el viernes 28 de marzo.
HORARIO: Desde las 9.00 am hasta las 15.00 (descanso 11.00-11.30)
PRECIO: 1500,00€
RESERVA PLAZA: 300,00€

BBVA: ES61 0182 4135 4302 0175 9360
Concepto: Nombre y apellidos

Mandil y manual de trabajo Solo Cocktail.
Bolsa de trabajo asegurada a los alumnos aprobados.

SOLO COCKTAIL school

Curso Bartender Profesional 2025

El programa más completo para transformar tu carrera en la barra

Este curso ha sido diseñado pensando en todos los niveles, desde principiantes hasta profesionales con experiencia.
Utilizamos la repetición constante y la práctica diaria como metodología de entrenamiento, asegurando que cada participante desarrolle habilidades sólidas y confianza en su desempeño.
¿A quién está dirigido?

A profesionales que ya trabajan en barra y buscan:

- Ampliar sus conocimientos.
- Perfeccionar sus técnicas.
- Alcanzar un nivel superior en su carrera dentro de la coctelería.

SOLO COCKTAIL school

Estructura del Curso y Evaluación Final

La nota final se calculará con base en los siguientes módulos prácticos y teóricos:

- Pour Test / Libre Vertido – 10%
15 horas de práctica para dominar el vertido perfecto.

- 30 Recetas – 20%
Aprende, memoriza y ejecuta las recetas fundamentales. (15 horas).

- Conocimientos Generales – 20%
Formación teórica en coctelería y técnicas de barra. (30 horas).

- Examen de Barra – 30%
Demuestra tus habilidades en un entorno realista. (40 horas).

- Examen de Técnicas/Flair – 10%
Mejora tus movimientos detrás de la barra y domina el arte del flair. (15 horas).

- Proyecto Final – 10%
Diseña un proyecto innovador que destaque tu aprendizaje. (10 horas).

SOLO COCKTAIL school

Niveles de Certificación

Según tu rendimiento final, obtendrás una certificación que reconocerá tu nivel profesional:

- 50-60% – Junior Barback
- 60-70% – Senior Barback
- 70-80% – Junior Bartender
- 80-90% – Senior Bartender
- 90-95% – Head Bartender
- 95-100% – Bar Manager

SOLO COCKTAIL
school

SOLO COCKTAIL school

1- POUR TEST / LIBRE VERTIDO 10%

El arte del vertido libre es una habilidad imprescindible para cualquier bartender.
Esta técnica te permite trabajar con velocidad y precisión, encantando a los clientes con su espectacularidad.
Durante la segunda semana del curso realizarás un examen práctico para evaluar tu dominio.

2- RECETAS 20%

Memorizar y entender las recetas clásicas y populares te permitirá trabajar con fluidez y seguridad.
A lo largo del curso, harás mini exámenes (7-8 recetas cada vez) y un examen final con las 30 recetas más populares de la Costa del Sol.

SOLO COCKTAIL school

SOLO COCKTAIL school

3- CONOCIMIENTOS GENERALES 20%

Tocaremos los puntos más importantes de la mixología e historia de la coctelería:

- Historia del cocktail.
- Herramientas y partes de la barra.
- Ingredientes, destilados, siropes, licores y complementos.
- Técnicas avanzadas de cocina aplicadas a la barra.

4- EXAMEN DE BAR 30%

El examen más importante del curso. Los alumnos realizarán aproximadamente 300 bebidas durante el programa. Entrenaremos para que logres preparar 8 cócteles en menos de 8 minutos, con precisión y técnica.

SOLO COCKTAIL school

SOLO COCKTAIL school

5- EXAMEN TÉCNICAS 10%

Este examen pone a prueba tus habilidades en nuestra Flair Room, equipada para entrenar técnicas avanzadas sin miedo a errores.
Tendrás que preparar un cóctel utilizando técnicas aprendidas durante el curso.

6- PROYECTO FINAL 10%

Trabajarás en equipo para diseñar y presentar una carta de cócteles innovadora.
Durante todo el curso practicarás montaje y desmontaje de barra, mise en place y dinámicas grupales que serán evaluadas.

SOLO COCKTAIL school

SOLO COCKTAIL school

Desde el equipo de Solo Cocktail

Estamos muy agradecidos por vuestro interés en nuestro curso. Llevamos muchos años dedicados a la barra y la formación,
y estamos convencidos de que la profesionalización del sector es clave para su crecimiento.
No dudéis en contactar con nosotros para más información o reservas.

Solo Cocktail School: Un Lugar Único y Profesional

Nuestra escuela no es solo un lugar de aprendizaje, es un espacio diseñado para inspirarte y transformarte en un bartender profesional.
Ubicada en un entorno lleno de encanto en Marbella, Solo Cocktail School combina lo mejor de la formación técnica con un ambiente único y profesional.

SOLO COCKTAIL school

Un Espacio Diseñado para el Éxito

En Solo Cocktail School encontrarás:

***Una Barra Profesional**: Diseñada para simular situaciones reales, equipada con herramientas y estaciones de coctelería de última generación.

Aquí podrás entrenar cada técnica como si estuvieras en el servicio de un bar de alto nivel.

***La Flair Room**: Nuestra sala especialmente diseñada para practicar movimientos y flair bartending sin miedo a errores.

Este espacio es perfecto para liberar tu creatividad y perfeccionar tus habilidades.

***Materiales y Maquinaria de Primera**: Desde destilados premium hasta los utensilios más innovadores, contamos con todo lo que necesitas para practicar y aprender con los estándares más altos de la industria.

Un Ambiente Inspirador

Nuestra escuela es un lugar donde se respira pasión por la coctelería. Cada rincón está pensado para que los alumnos se sientan cómodos, motivados y listos para desafiarse a sí mismos. Aquí no solo aprenderás las técnicas, también te sumergirás en el increíble mundo de los cócteles y la mixología, desarrollando tu estilo propio mientras disfrutas de una experiencia inolvidable.

SOLO COCKTAIL school