

---

## THE COCKTAIL ROOM SCHOOL

---

**NUESTRO PILAR PRINCIPAL ES LA ESCUELA THE COCKTAIL ROOM, PENSADA PARA REPRESENTAR LA FORMACIÓN DE CALIDAD A NIVEL NACIONAL, ESTÁ APOYADA POR UN PROYECTO INTERNACIONAL COMPUESTO POR LOS MÁS GRANDES ESPECIALISTAS, Y SIGUIENDO RIGUROSOS CONCEPTOS DE FORMACIÓN. UNAS CATEGORÍAS VISTAS DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA Y DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN. UN PROGRAMA SERIO, CONTUNDENTE Y COMPLETO PARA SATISFACER LA CRECIENTE DEMANDA DE UN CENTRO BASE CONSISTENTE Y RECONOCIDO CON TODAS LAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA ESE CRECIMIENTO.**

---

### Curso Avanzado The Cocktail Room 2018

Este curso está dirigido a bartenders con cierta experiencia en bares y mixología. Es el curso perfecto si ya has tomado el Curso de Iniciación con The Cocktail Room.

En él se cubren aspectos mas profundo sobre la historia y producción de espirituosos y la percepción de los sabores en catas dirigidas de cada categoría.

Intervienen varias figuras del panorama español aportando cada uno su visión y especialidad.

Siendo 40 % práctico 40% cata y 20 % teórico, es el curso adecuado de cara a perfeccionamiento de técnicas y definición de estilo propio, es muy completo en cata multi categoría y perfecto para una comprensión mayor de lo que representa la profesión de bartender profesional, saldrás preparado para concursos y servicio en bares del máximo nivel, así como en creatividad, maridajes y presentaciones.

Aforo: min. 5 - 8 max. asistentes.

Duración: 6 días/54 horas - 10h00 a 20h00  
- 9 horas/día.

Cuándo: 8, 9, 10 de Enero y 15, 16 y 17 de Enero 2018.

Dónde: The Cocktail Room: Calle Tomas Redondo 3. C.P. 28033 Madrid.

Precio: 800 € (impuestos incluidos).

Instructor: Tupac Kirby y TCR Crew.



## Curso Avanzado The Cocktail Room 2018

### AGENDA

Lunes 8 de Enero 2018

10h00- 10h30: Presentación del equipo, el espacio y el curso.

10h30- 11h30 : Re-afirmación y multi-rol del bartender y servicio al cliente, el nuevo bartender, con Tupac Kirby

11h30- 14h00 : Todo sobre la elaboración de bebidas espirituosas con Montse Mascaró, especial Brandy

14h00- 15h00 : Horario de comida

15h00- 17h00 : Clase de cítricos y botánicos con Pepe Orts. "el arte del perfect serve"

17h00- 20h00 Especial "White Spirits" (Vodka y Gin) por Tupac Kirby: Historia, elaboración, cata y cocktails.

Sesión ampliada en categoría gin con cata profunda de los botánicos mas importantes de la categoría Gin destilados por separado, botánicos secos.

- Laboratorio de macerados con vodka y hielo seco.

Martes 9 de Enero 2018

10h00 a 12h00 : - Master Class y cata de plantas, flores y micro-vegetales Por Lisette y Kopper Krest

- Especial laboratorio Bloody Mary/Red Snapper

12h30- 14h30 Especial whiskys y bourbon por Alvaro Varela Ortiz : Historia, elaboración, cata y cocktails

14h30- 15h30 - Horario comida

15h30- 17h00 - Ice Session : corte de bloque y tallado de piezas.

17h00- 19h00: - Jerez in Cocktails: Carlos Ruiz y Tupac Kirby. Cata historia y cocktails.

19h00- 20h00: Bar Menú por Nacho Rubio

Miercoles 10 de Enero 2018

10h00- 12h00 : - Especial presentaciones y campeonatos de coctelería, por Tupac Kirby.

12h30- 15h00 - Flaviu Bolbos con preparación de jarabes caseros y elaboración de cocktails ahumados

15h00 - 16h00 - Horario de comida

16h00 - 18h00 - Nuevas técnicas : Fat wash, al vacio, Shrubs

18h00- 20h30 : Cocktails Inspirations & Maridajes con Tupac Kirby & Max Malvinas



Lunes 15 de Enero 2018

10h00 -13h00: Cocteleria molecular con Pepe Orts

13h00-14h00: Especial Pisco: Historia, cata, elaboración y cocktails

14h00 a 15h00 - Horario comida

15h00 a 16h00 : Gestión del bar. Escandallos, rotación y control de stock en barras. Por Nacho Rubio

16h00-20h00 : Especial Ron Rhum Rum con Alex Zambrano y Javier Garcia Vicuña (Don Q- Diplomático): Historia, cata, elaboración y cocktails

Martes 16 de Enero 2018

10h00 - 12h00: Premixes cocktails, elaboración, ejemplos, cuando si y cuando no se usan.

Tupac Kirby y Nacho Rubio

13h00 - 15h00: Flair & Ornaments por Maxmalvinas Vazquez

15h00 a 16h00 - Horario Comida

17h00- 20h00 - Master Class Destilados de Agave en el centro Corazón de Agave (Pulque Tequila , Mezcal, Sotol, ...) Historia, elaboración, cata y cocktails, con Carla Fernandez y Wilmer Yajamin.

Miercoles 17 de Enero 2018

10h00 - 11h30 : Examen teórico.

11h30 -14h00 : Examen de cata.

14h00 -15h00: Horario de comida

15h00-19h00: - Examen práctico" role play "

- Cada alumno deberá durante la semana desarrollar una receta con las técnicas y productos que vaya asimilando.
- Cada alumno tendrá que hacer una presentación y recreación, de su concepto de experiencia en un cocktail bar con una receta de su creación. 7 mn de tiempo.

- Materiales entregados:
- Libro Cóctel "Los secretos mas exclusivos "por Tupac Kirby.
- Entrega de contenido vía email:
  - Recetario The Cocktail Room con recetas explicadas detalladamente.
  - Video Curso Floqq On Line con las 10 rectas mas importantes por Tupac Kirby. · 20 libros antiguos en pdf.
  - Informaciones varias en pdf.



### Condiciones Cursos

Reserva: la reserva de la actividad implica el abono del 50 % del importe total del curso en un pago único. Pago Completo: el 50 % restante deberá abonarse antes de empezar la actividad en un pago único.



Aforo mínimo y cancelaciones: los cursos están sujetos a un aforo mínimo (consultar en características de cada curso):

Anulación por parte de The Cocktail Room: el curso podrá ser cancelado hasta 3 días laborables antes del empiece del mismo acordándose otra fecha para la realización o efectuando la devolución del importe total al alumno.



Anulación por parte del alumno: una vez reservado el día del curso, frente a una posible anulación por parte del alumno, debe avisarse 5 días laborables antes del comienzo de la actividad mediante email; si se hace con una antelación menor sólo será devuelto el 25% de la reserva.

Si padece algún tipo de alergia deberá ser comunicado antes del comienzo del curso. Los asistentes deben tener la mayoría de edad.

Formas de Pago : El importe podrá abonarse:

- Mediante efectivo en nuestra academia Calle Tomas Redondo 3. 3 planta C.P. 28033 Madrid.
- Mediante transferencia o ingreso bancario, siempre después de que le haya sido proporcionado por nuestro personal su número de factura o pedido.

Como llegar a The Cocktail Room:



- Dirección: The Cocktail Room : Calle Tomás Redondo 3, 3 planta local 6C, 28033 (Edificio Luarca, junto a Iberdrola) Campo de las Naciones Madrid

- Coche : facilidad de aparcamiento gratuito detrás del edificio

- Taxi, parada de Taxi en la misma puerta del edificio. 91 547 82 00

- Uber: [www.uber.com/es-ES/cities/madrid/](http://www.uber.com/es-ES/cities/madrid/)

#### BUS :

- BUS T11 (Lunes a Viernes de 06h00 a 21h30) parada con conexión con metro mar de cristal 1 mn caminando)

- BUS 105 (todos los días con horario normal de 06h00 a 00h00 parada con conexión metro Mar de cristal (5 mn. caminando)

- BUS 72 (todos los días con horario normal de 06h00 a 00h00 parada con conexión metro Diego de León (3 mn. caminando)

- - Bus Nocturno N2 todos los días con horario nocturno de 23h00 a 07h00 parada con conexión Cibeles ( 8 mn. caminando)

- Para ver el tiempo de espera de los autobuses : [www.emtmadrid.es/EMTBUS/Mibus](http://www.emtmadrid.es/EMTBUS/Mibus)

#### METRO:

- Metro "San Lorenzo" (10 mn)

- Metro "Mar de Cristal"(18 mn)