

INICIO: 20 DE ENERO 2026



MOM CULINARY INSTITUTE

IDEARIO

Cocktail Master

Cocktail Master es una experiencia formativa diseñada para prepararte con las habilidades esenciales para liderar con éxito una barra de coctelería.

Este programa integral cuenta con el respaldo de reconocidos expertos de la industria, ofreciendo técnicas avanzadas de mixología y conocimientos clave en gestión.



PROGRAMA FORMATIVO

01 Historia de la coctería

02 Primeros cócteles

03 Conocimiento del producto

04 Mixología

05 Equilibrio

06 Bebidas espirituosas

07 Bebidas fermentadas

08 El hielo, historia y su utilidad

09 Café

10 Ergonomía del movimiento

11 Utensilios y herramientas

Las más de 180 recetas se enmarcarán en las distintas épocas del cóctel para poder entender la evolución.

Anterior a 1800: Ponche, Grog, Sour Toddy, Eggnog, Julepe, Sling...

1800-1810: Cobbler, Flip

1820-1830: Sangaree

1860: Jerry Thomas y Harry Johnson

1918: Fin de la 1era guerra mundia, los cócteles pre-Ley Seca

1920-1933: Los cócteles de Europa (Harry Craddock), la coctelería en Cuba

1934: Resurgimiento de la coctelería en EE.UU., la coctelería Tiki

1939-1945: 2da guerra mundial, el retroceso de la coctelería

1946: Los cócteles de David A. Embury (The fine art of mixing drinks)

1965: El fenómeno TGI

Los años 70's y 80's: Dale Degroff y Dick Bradsell, Tom Cruise y la película Cocktail

Coctelería evolutiva

Coctelería de autor

PONENTES

En el programa, ofrecemos masterclass impartidas por destacados profesionales del sector, quienes comparten su experiencia y conocimientos especializados. Estas sesiones permiten a los estudiantes aprender de los expertos en áreas clave, como cata de vinos, destilación, coctelería y gestión de eventos, entre otras.



Jorge Pineda

Con Jorge Pineda Aprenderás a conectar con el consumidor a través de la hospitalidad, a construir narrativas auténticas y a diseñar momentos que trascienden el simple servicio, preparándote para convertirte en la voz que representa y eleva el espíritu de una marca.



Enrico Basile

Enrico Basile compartirá su experiencia y aprendizajes en este escenario global para que entiendas qué significa competir a ese nivel, cómo se prepara un bartender para alcanzar la excelencia y de qué manera esa mentalidad de campeón puede transformar tu carrera profesional.



Ramón Parra

“La coctelería del futuro se construye hoy.” Con el uso de herramientas como el rotavap y el ultrasonido, Ramón mostrará cómo la tecnología aplicada a la barra puede transformar ingredientes, realzar sabores y llevar tus creaciones más allá de lo que imaginas.



Sergio Caro

De la mano de Sergio Caro, descubrirás cómo entender el whisky, el ron, la ginebra o el tequila te permitirá crear cócteles con identidad y alma propia. Porque dominar un destilado es también dominar la historia, la cultura y la creatividad que hay detrás de él.

VIAJES FORMATIVOS

Como parte de nuestra formación, realizaremos visitas a distintos lugares emblemáticos de la industria para profundizar en el conocimiento de productos, procesos y tradiciones.



01

Jerez de la Frontera

02

Tomelloso - Destilerías Altosa

03

Escocia



PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Fomentamos la participación activa de nuestros estudiantes en diversos eventos del sector, donde tienen la oportunidad de poner en práctica sus conocimientos y habilidades.

FECHA DE INICIO

Desde el 20 de enero hasta el 3 de junio - 252 horas.

PRECIO

El costo del programa es de 3.500 euros + IVA

*Este máster es bonificable a través de la **FUNDAE**.*

CONTACTO

Fermín Roman



cocktailmaster@momculinary.com



www.momculinary.com/cocktail-master

