

CURSO 2020

DAJETREO
COCKTAIL ACADEMY

Dajetreo Cocktail Academy

Dajetreo es una empresa especializada en la coctelería que cuenta con profesionales en dicho sector, ofreciendo un servicio sofisticado de estaciones de coctelería y bartenders profesionales para locales de hostelería, bodas y eventos. También desarrolla la carta de coctelería de varios locales punteros de la ciudad y externaliza el servicio de bartender, siendo pioneros y únicos. Además es una academia que realiza cursos con un enfoque teórico/práctico ofreciendo la posibilidad de conseguir titulaciones oficiales y homologadas. Esta formación no sólo está orientada a bartenders. Sus cursos están enfocados para cualquier empleado de sala que desee desarrollar todas las claves importantes para un trabajo eficaz, productivo y diferenciado. Con **Dajetreo Academy** dejarás de ser un alumno para convertirte en un bartender profesional. Comprenderás de primera mano, la importancia de trabajar con un método preciso y práctico que facilite el día a día en tu puesto, desarrollando a su vez, la productividad para tu empresa o negocio.



Academia

En **DAJETREO COCKTAIL ACADEMY**, queremos marcar la diferencia, poniendo a disposición de nuestros futuros y futuras bartenders, una formación completa y de calidad, y con un equipo docente de nivel, compuesto por **Pablo Gago** (más de 10 años de experiencia en el sector con diversas titulaciones y competiciones, actualmente Bar Manager de un restaurante mexicano) y **Miguel Arbe** (varios años formando a bartenders en Dubai y Londres, actualmente gerente y Bar Manager en una de las coctelerías más reconocidas de la ciudad); puesto que consideramos que es la base de un buen servicio. Por ello, todos nuestros cursos cuentan con una titulación homologada, con el aval de la **ISSO de calidad 9001**, haciéndose entrega de un diploma y un carnet de "bartender" a la finalización y superación del mismo.

Hemos estructurado la formación en 4 niveles con diferentes especializaciones, constando cada curso de **44 horas tanto teóricas como prácticas**, y con un máximo de 15 personas. Para acceder a los niveles siguientes, habrá que superar el anterior nivel y será necesario el transcurso mínimo de 6 meses. En caso de no superar la prueba, Dajetreo Cocktail Academy le proporciona una segunda oportunidad totalmente gratuita realizando otra vez el curso. Otro punto que diferencia nuestra formación, es que el alumno o alumna tendrá que realizar 15 horas prácticas, una vez superado el curso, en los diferentes eventos en los que estará presente **DAJETREO COCKTAIL ACADEMY**.



Con el único fin de formar al mayor número de profesionales posibles, hemos comenzado con nuestro nuevo curso PRO HOSTEL, enfocado a la iniciación a la hostelería, y en el que aprenderán todos los conocimientos necesarios para la especialización de un camarero o camarera. Siguiendo nuestra estructura, como en la coctelería, el curso consta de 44 horas tanto teóricas y prácticas.

En estos momentos estamos comenzando con nuestra V promoción en **A Coruña**. En vista de los buenos resultados de nuestra iniciativa, y una vez hayamos conseguido el objetivo en la ciudad donde ha nacido **DAJETREO**, nuestro próximo reto será llevar la empresa al siguiente nivel, y poder ofrecer nuestros servicios a otras zonas de Galicia, Asturias, León, y por qué no, establecernos en diversos puntos a nivel nacional.

Nuestra previsión para este 2020 es cerrar el año con más de **400 alumnos formados** y altamente preparados para acceder al mercado laboral, con un servicio de calidad.



Objetivos

- Técnicas de trabajo para mayor eficiencia y rentabilidad.
- Técnicas Free Pour (servicio más rápido y rentable).
- Técnicas de Mise en Place (funciones de organización en la barra).
- Técnicas para el control del estrés y concentración en ocasiones elevado volumen de trabajo.
- Técnicas para incrementar la productividad con el menor desgaste físico.
- Técnicas para la elaboración de Cartas de coctelería adaptadas a las necesidades del negocio.
- Técnicas para crear cóctles de autor.
- Técnicas de Flair Bartending para captar la atención del cliente.



Bases para la consecución de los objetivos

· **CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO** - *CONOCER LA MATERIA PRIMA ES FUNDAMENTAL.*

Tener conocimientos sobre los productos que manipulas en tu puesto de trabajo es primordial.

· **CONOCIMIENTO DE LA BARRA** - *ORDEN + MÉTODO DE TRABAJO = RENTABILIDAD.*

Si quieres ser rápido y preciso, necesitas una mise en place perfecta y limpia. En el curso aprenderás a montar, desmontar y limpiar tu puesto de trabajo.

· **CONOCIMIENTO DE LA TÉCNICA** - *MÉTODOS Y PROCESOS COMO BASE PARA TUS CREACIONES.*

Velocidad, elegancia, imaginación y precisión focalizadas en la destreza con la que prepararás un cóctel. Es una potente herramienta de venta y tu propio signo de identidad.

· **COCTELERÍA CLÁSICA Y DE AUTOR**

Aprender las recetas clásicas es clave para la creación de tus propios cócteles.

· **CONOCIMIENTO DEL CLIENTE** - *FIDELIZAR UN CLIENTE ES MÁS FÁCIL DE LO QUE PARECE.*

El cliente es la clave de nuestro negocio. Saber identificar y reconocer el tipo de cliente, para poder guiarle en el proceso de venta y así elevar el ticket promedio.

· **TÉCNICAS DE VENTA**

Vender lo que te propongas realizando las preguntas correctas, es la clave para la rentabilidad de tu negocio.

Recuerda: para ser un buen bartender, deberás ser un gran vendedor.

Más Información

CURSO DAJETREO ACADEMY

- 44 horas teórico/práctico.
- 15 horas se realizarán en concepto de prácticas.
- Posibilidad de sesiones privadas en el local al finalizar el curso para un seguimiento del alumno y aumentar el consumo de cócteles en el establecimiento.
- Examen teórico y práctico.
- Temario sobre coctelería y guía con más de 50 cócteles (método, ingredientes y cantidades).
- Mandil de trabajo personalizado (no incluido).
- Carnet, diploma y título homologado de bartender profesional con la ISO 9001 de calidad.
- Carnet de alérgenos (obligatorio) (no incluido).
- Carnet de prevención de riesgos laborales (obligatorio) (no incluido).
- Carnet de manipulador de alimentos (obligatorio) (no incluido).

*El curso tiene un coste de **490€ + IVA.***

*Bonificación para hosteleros mediante créditos **396€ + IVA.***

BOLSA DE TRABAJO

- Alta posibilidad de incorporación inmediata al mercado laboral.

TRIPARTITA

- Posibilidad de cursos a coste CERO, a empresarios del sector hostelero para la formación de sus empleados (CURSOS BONIFICADOS).
- Contacta con nosotros y te informamos sobre tu bonificación.



Profesorado

PABLO GAGO

- Más de 10 años de experiencia en el sector de la coctelería.
- Título de coctelería y barista en la Academia Drinksmotion en Madrid
- Ponente en Madrid Fusión 2019.
- Actual campeón nacional de Mixología Maeloc 2019.
- Actualmente Bar Manager en un restaurante importante de la ciudad de A Coruña.

MIGUEL ARBE

- Más de 10 años como Bar Manager en reconocidos locales de Dubai y Londres.
- Actualmente Gerente y Bar Manager en un local de coctelería de la ciudad de A Coruña.



Contacto

CONTACTO: Adrián Barreiro (Area Manager)

TELÉFONO: 692 22 77 41

CORREO: info@dajetreo.com

INSTAGRAM: [@dajetreo_cocktail_academy](https://www.instagram.com/dajetreo_cocktail_academy)

Dajetreo, la Magia está en el Teuco



Cientes

LA GRANERA

Canal
St



Piccadilly

Zicatela

ASTORIA
CLUB

ASIS
•Tapas y Cañas•



Roots

EME
TABERNA CONTEMPORÁNEA



O'QUINITO



Kairos

V
A
L
E
N
T
I
N



DAJETREO

COCKTAIL ACADEMY

DAJETREO
COCKTAIL STATION

www.dajetreo.com