

SOLO COCKTAIL

school



INSTAGRAM

@solococktailschool

TU OPINIÓN NOS IMPORTA



VISÍTANOS EN

C/ Diamante, 20

POLÍGONO LA ERMITA

29603

MARBELLA (MÁLAGA)

ÍNDICE

Quiénes somos	3
Nuestra escuela	4
Cursos	6
Deleitas	14
Eventos	17
Ammo	22
Solo Beach	23



Quiénes somos

Solo Cocktail School nace hace más de una década en Londres, en el corazón de la coctelería internacional, donde comenzamos a desarrollar nuestro enfoque formativo tras colaborar con grandes escuelas y formar bartenders en distintos países.

Hoy somos un equipo joven, creativo y en constante movimiento. Nos apasiona innovar, reinventarnos y estar siempre actualizados. Construimos nuestra propia escuela y nuestras barras, lanzamos nuevos proyectos, creamos experiencias a través de eventos y formamos profesionales preparados para marcar un antes y un después en su carrera detrás de la barra.

Nuestro compromiso es garantizar que nuestros alumnos salen formados y preparados para comerse el mundo detrás de la barra.



UNA ESCUELA CONSTRUIDA PARA ENTRENAR

Nuestra escuela

Un método basado en la práctica

En Solo Cocktail School, creemos que la práctica es la clave del aprendizaje. Por ello, el 80% de nuestros cursos está enfocado en la formación práctica mediante el método de repetición. Queremos que nuestros alumnos no solo adquieran conocimientos, sino que estén preparados para enfrentarse a un turno de bar desde el primer día.

Nuestros programas incluyen cursos de Bartending, Mixology, Barismo, y otras disciplinas relacionadas con la coctelería. Cada uno de ellos está diseñado para fomentar la profesionalización del sector y ofrecer herramientas reales a quienes buscan destacar en esta apasionante industria.

Nuestra misión es simple pero poderosa: impulsar la excelencia y el profesionalismo en el mundo de la coctelería. En Solo Cocktail School, transformamos la pasión por los cócteles en una carrera llena de posibilidades.



Cursos

Iniciación al bartending 1 semana

Entrenamiento en barra

10 cócteles clásicos

Free pour

Técnicas y metodología

Destilados

Bartender PRO 3 semanas

Entrenamiento en barra

30 cócteles clásicos

Free pour

Técnicas y metodología

Destilados

Homemades

Fermentados

Flair

Iniciación barista

Conocimientos generales

Gestión de servicios

Gestión de productos

Creación de carta

Contenido

Recetas: La memorización y comprensión de las recetas clásicas y más populares es clave para desenvolverse con fluidez, seguridad y profesionalismo detrás de la barra. Conocer no solo los ingredientes, sino también las proporciones y el método de preparación, permite al bartender trabajar con mayor rapidez y confianza en cualquier situación.

Free pour: El vertido libre es una habilidad fundamental para cualquier bartender, ya que permite servir las bebidas sin el uso de medidores, desarrollando un mayor control y conocimiento de las proporciones. Esta técnica no solo facilita un trabajo más ágil y preciso detrás de la barra, sino que también aporta un componente visual dinámico que enriquece la experiencia del cliente

Técnicas y metodología: son la base de un trabajo eficiente y consistente detrás de la barra. Conocer el porqué de cada proceso permite optimizar tiempos, mantener la calidad del servicio y reproducir resultados con precisión.

Destilados: Conocer los destilados es una base fundamental en la formación de cualquier bartender. Entender su origen, procesos de elaboración y perfiles de sabor permite trabajar con criterio, crear mejores combinaciones y ofrecer una experiencia más completa detrás de la barra. Un buen bartender no solo prepara cócteles: sabe qué está sirviendo y por qué.

Homemades: Los homemades son una herramienta clave para aportar personalidad y creatividad a la coctelería. Dominar siropes, infusiones y preparaciones caseras permite controlar sabores, elevar la calidad de los cócteles y diferenciarte detrás de la barra. Un bartender formado sabe crear desde la base y transformar cada receta en una experiencia propia.

Contenido

Fermentados: Los fermentados abren la puerta a nuevos sabores, texturas y matices en la coctelería. Conocer sus procesos y aplicaciones permite aportar complejidad, equilibrio y profundidad a los cócteles, además de ampliar el lenguaje creativo detrás de la barra.

Flair: El flair es una herramienta clave para conectar con el cliente y elevar la experiencia detrás de la barra. Dominar técnicas de manejo y control no solo aporta espectáculo, sino también seguridad, fluidez y confianza en el servicio.

Iniciación barista: Saber elaborar un buen café no solo eleva la calidad del servicio, sino que demuestra profesionalismo y dominio de la barra en todas sus áreas. El bartender debe conocer cada detalle: desde la coctelería clásica y moderna hasta el café, una de las bebidas más solicitadas en cualquier barra.

Conocimientos generales: Se abordarán los aspectos fundamentales de la mixología y la historia de la coctelería, profundizando en el origen y la evolución del cóctel a lo largo del tiempo. El contenido incluirá el conocimiento y uso correcto de las herramientas de trabajo, las distintas partes de la barra y su organización, así como el estudio de los ingredientes esenciales.

Gestión de servicios: En nuestro curso se brindan herramientas para organizar el trabajo en barra, optimizar tiempos y ofrecer un servicio eficiente y de calidad, asegurando una excelente experiencia para el cliente.

Gestión de productos: Enseñaremos los principios básicos para el correcto manejo de insumos, control de stock y aprovechamiento de productos, garantizando eficiencia, calidad y rentabilidad en la barra.

Creación de carta: El alumno aprende a desarrollar una carta coherente y funcional, combinando técnicas de coctelería, gestión de productos, organización del servicio y criterio creativo. Una correcta creación de carta permite definir la identidad del bar, optimizar recursos y ofrecer una experiencia equilibrada y atractiva para el cliente.

FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS PARA
CAFÉ-BAR Y COCTELERÍA

Deleitas

Smoothies, siropes, purés de fruta, frappés, son algunos de los productos de nuestra gama.

¿Nuestra fortaleza? La calidad premium de nuestros productos, testados por los mejores barmans, baristas y chefs a nivel mundial.

Las diferentes marcas que agrupa, algunas propias y otras con comercialización en España, cumplen con altos estándares de calidad y aportan un plus de satisfacción al consumidor en comparación con sus competidores en el mercado.

El compromiso de calidad de nuestros productos, la innovación constante, la actualización permanente en el mercado, una distribución nacional ética y responsable, son los pilares de una empresa totalmente consolidada.



“COMPARTIR CONOCIMIENTO NOS AYUDA A CUMPLIR EXPECTATIVAS”

En Deleitas ponemos todo nuestro esfuerzo en asesorar a nuestros clientes, siempre garantizando la mejor calidad. Contamos con un equipo de profesionales – baristas, barmans, mixólogos – que brindan un asesoramiento óptimo en la correcta utilización de cada uno de nuestros productos. Para nosotros, participar en esta experiencia es compartir conocimientos, lo que nos enriquece y nos ayuda a cumplir con las expectativas de nuestros clientes.

Elaboramos recetas que marcan tendencia en el mercado y transformamos los sabores más tradicionales en una fiesta de sabores completamente novedosos. A través de nuestra constante innovación, ampliamos y mejoramos la oferta de productos que nuestros clientes ofrecen en sus locales, convirtiéndola en una experiencia atractiva y placentera para el cliente final. Creemos en la importancia de un asesoramiento y reciclaje continuo, ya que el mercado está en constante cambio, por lo que es esencial que tu local no se quede atrás.



FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS PARA
CAFÉ-BAR Y COCTELERÍA

Deleitas





CREACIÓN DE EXPERIENCIAS DE COCTELERÍA PREMIUM

Eventos

Ofrecemos un servicio integral de coctelería para eventos, con barras móviles totalmente equipadas y bartenders profesionales para dar el mejor servicio posible. Combinamos técnica, creatividad y atención al detalle para transformar cada celebración en un momento único e inolvidable.

Cada evento es diferente, por eso nuestras propuestas se adaptan al estilo, necesidades y deseos de cada cliente, cuidando tanto la estética como la calidad del servicio.

Nos adaptamos a cualquier ocasión

- *Reuniones privadas*
- *Cumpleaños*
- *Bodas y celebraciones especiales*
- *Eventos corporativos y empresariales*
- *Ferias y presentaciones*



“Creemos que un buen cóctel no solo se bebe, se vive. Por eso cuidamos cada detalle: el sabor, la presentación, la atención y la experiencia del cliente.

Con nosotros siempre elevarás el nivel del servicio de coctelería de tu evento, haciéndolo más especial, memorable y exclusivo”





BARRAS PERSONALIZADAS

Nuestras barras pueden ser personalizadas según la identidad del evento.

Creamos una experiencia visual y sensorial que acompaña y eleva el ambiente.





SOLO COCKTAIL
school

BEACH CLUB MARBELLA



Imagina un lugar donde cada día es una escapada a una isla paradisíaca sin salir de Marbella. Así es nuestro club de playa en Marbella, un oasis exclusivo diseñado para ofrecerte experiencias inolvidables.



sea earth life

SOLO COCKTAIL
school

PLAYA

SOLO BEACH

BY BARBULLA

Un nuevo spot en la playa de San Pedro de Alcántara para disfrutar de las mejores vistas, el mar y el momento.



***¿ESTÁS INTERESADO EN REALIZAR ALGUNO DE
NUESTROS CURSOS?***

PARA REALIZAR EL PAGO DE LA RESERVA DE PLAZA

DATOS BANCARIOS

BBVA

IBAN: ES61 0182 4135 4302 0175 9360

Concepto: Nombre y apellidos del alumno

TRABAJA CON NOSOTROS

SOLOCOCKTAIL@GMAIL.COM

VISÍTANOS EN

C/ Diamante, 20

POLÍGONO LA ERMITA

29603

MARBELLA (MÁLAGA)