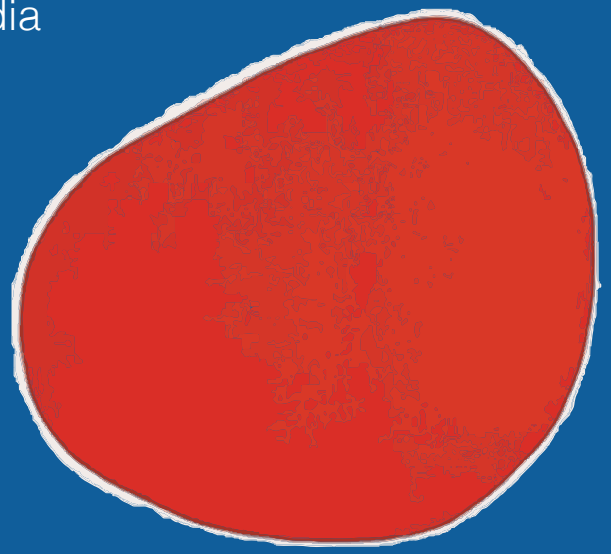
creando
el nuevo **lenguaje**
de la **coctelería global**
mediante **procesos** de vanguardia

nuevos procesos, nuevos lenguajes

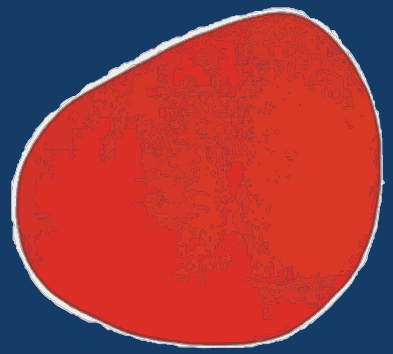


21, 22, 23 MARZO 2026

MISE EN PLACE

concepto primavera _ verano

BARCELONA



BARCELONA MISE EN PLACE reinterpreta la Coctelería global mediante procesos de vanguardia que implican necesariamente la creación de un nuevo lenguaje; **nuevos procesos, nuevos lenguajes.**

La creación de BARCELONA MISE EN PLACE pretende orientar a los profesionales y compensar los cambios que está sufriendo el momento de consumo en el sector de la Coctelería global.

En el año 2003 se publicó una obra imprescindible en la biblioteca de todos los interesados en los procesos creativos; 22 años después el mundo de la Coctelería necesita una reinterpretación de todo lo aprendido en los últimos años gracias a esas técnicas y procesos de vanguardia, las herramientas tecnológicas, la técnica elevada a su máxima expresión y todo esto sin perder el respeto por el producto y la conservación de sus características.

Sergio Padilla y **Juan Valls** inician un camino de reconversión creativa que persigue poner en valor dos trayectorias profesionales de más de 25 años en los que han participado de la evolución del sector; es el momento de compartir esa experiencia y poner en contexto el futuro de las elaboraciones.

Crear un nuevo lenguaje se hace, por tanto, no solo necesario sino imprescindible y BARCELONA MISE EN PLACE llega para crear un contenido que nos permita direccionar todo este movimiento global; presentación de herramientas y tecnología, ponencias técnicas, exposición comercial, formación específica en procesos creativos con maquinaria, creación y diseño de propuestas adaptadas a la hostelería, concurso de creatividad y su aplicación a menús, actividades paralelas y un programa nocturno disruptivo, son las bases de este encuentro innovador.

Para BARCELONA MISE EN PLACE la creación de un programa integral de acciones y actividades es la base estratégica del proyecto; la fórmula para desarrollar los contenidos que definen nuestro proyecto. El proyecto se afianza con la presencia de profesionales de referencia nacional e internacional.

Sergio Padilla como Director Técnico aportará toda su experiencia en la industria de la hostelería, después de una exitosa carrera como manager de locales de referencia, productor de bebidas y experto en tecnología aplicada a los procesos elaborativos, lo que le otorga un punto de vista 360 de nuestra industria.

Juan Valls como Director de Contenidos presentará su visión conceptual y transgresora desarrollada a lo largo de su trayectoria, dotando al certamen de iniciativas innovadoras que generen nuevos valores como continua aportación al sector.

Cristian Valls no solo aporta su trabajo como Director responsable de BN GRUP CORPORATE con una implantación referente en Barcelona, sino que también, representando a la ASOCIACIÓN de Coctelería de Barcelona y Barcelona Barshow, la presencia y representación de la industria final en el proyecto.

Jorge Balbontín sumará una visión internacional gracias a su labor alrededor del mundo durante los últimos 20 años; su experiencia con un claro perfil global ampliará el contenido de la parte formativa.

FIBAR / Feria Internacional Barcocktail con 12 años de experiencia y, por tanto, el Congreso y Feria profesional MÁS longevo del sur de Europa, aportará toda su experiencia y recursos para el correcto desarrollo y éxito de BARCELONA MISE EN PLACE 2025.

_ESTRUCTURA DE TRABAJO

La distribución de las funciones profesionales que desarrollarán el proyecto de manera operativa son las siguientes:
.DIRECCIÓN TÉCNICA; **SERGIO PADILLA**
.DIRECCIÓN CONTENIDOS; **JUAN VALLS**
.DIRECCIÓN ESTRATÉGICA; **CRISTIAN VALLS**
.DIRECCIÓN ADJUNTA; **JORGE BALBONTÍN**
.DIRECCIÓN COMERCIAL; **BEATRIZ ORTEGA HERNÁNDEZ**
.DIRECCIÓN ORGANIZATIVA; **RAFAEL HERNÁNDEZ**
.DIRECCIÓN GENERAL; **FIBAR VALLADOLID**

_DESARROLLO DE CONTENIDOS TÉCNICOS

Adjuntamos las acciones principales que se complementarán con actividades paralelas; el espacio principal de actuación será la ESTACIÓN DE FRANCIA.

EXPOSICIÓN COMERCIAL TÉCNICA; espacio donde se distribuirá a los expositores de maquinaria técnica e industrial. Planta 0 Estación de Francia.

- El espacio se centrará en la maquinaria, conceptos y utilización.

EXPOSICIÓN COMERCIAL; espacio expositivo de destilados, espirituosos, mixers, snacks y otros productos sectoriales. Planta 0 y 1 Estación de Francia.

- Las marcas se centrarán en el producto, sus características organolépticas y principalmente en cómo se adaptan a las técnicas con maquinaria.
- Los expositores dispondrán de todos los servicios para el desarrollo de su trabajo; vajilla, personal, limpieza, almacenaje,…

PONENCIAS Y FORMACIÓN TÉCNICA; escenario para el desarrollo de ponencias basadas en la técnica y su aplicación.

- La localización será en la primera planta de la Estación de Francia.
- Programa diseñado por Sergio Padilla, Juan Valls y Jorge Balbontín.

PROGRAMA PREVIO "MISE EN PLACE OPEN DOORS"; acciones a desarrollar en la Estación de Francia el domingo.

- Oyster Party + Coctelería desde las 12.00 horas; también habrá ponencias y presentaciones.
- Coffee Party + Coctelería desde las 17:00 horas; también habrá ponencias y presentaciones.

CONCURSO "IDENTIDAD CREATIVA DE UN MENÚ PROFESIONAL"; escenario para la presentación de proyectos aplicados a menús.

- Selección de 5 participantes para la presentación de sus proyectos, según las bases de participación de la organización.
- Diseño de un menú de primavera / verano con directrices: proceso creativo, técnicas, diseño gráfico,…

ACTIVIDADES INMERSIVAS CIUDAD; espacios singulares para acciones puntuales donde las marcas puedan crear sus experiencias.

- Las acciones deberán tener un cuidado diseño, montaje y contenido de valor. Se permitirá a los colaboradores aportar sus ideas.
- Los espacios, establecimientos, locales, tiendas, comercios… se seleccionarán desde la organización.

AFTER PARTIES CIUDAD; ruta con una selección de locales y una propuesta identificada con la filosofía MISE EN PLACE.

RECONOCIMIENTOS "VANGUARDIA MISE EN PLACE 2026"; galardones que premian la vanguardia en diferentes campos.

_PROGRAMA GENERAL MISE EN PLACE BARCELONA / ESTACIÓN DE FRANCIA

SÁBADO 21 DE MARZO

- 12:00 horas	OYSTER PARTY + COCTELERÍA / PONENCIAS Y PRESENTACIONES	ESTACIÓN DE FRANCIA
- 17:00 horas	COFFEE PARTY + COCTELERÍA / PONENCIAS Y PRESENTACIONES	ESTACIÓN DE FRANCIA

DOMINGO 22 DE MARZO

- 11:00 horas	EXPOSICIÓN COMERCIAL TÉCNICA / EXPOSICIÓN COMERCIAL	ESTACIÓN DE FRANCIA
	PONENCIAS Y FORMACIÓN TÉCNICA	ESTACIÓN DE FRANCIA
- 20:00 horas	CONCURSO “IDENTIDAD CREATIVA DE UN MENÚ PROFESIONAL” FASE I	ESTACIÓN DE FRANCIA
- 22:00 horas	GUESTS BARTENDING BORNE	BARCELONA
- 00:00 horas	RECONOCIMIENTOS “VANGUARDIA MISE EN PLACE 2026”	SECRET LOCATION

LUNES 23 DE MARZO

- 11:00 horas	EXPOSICIÓN COMERCIAL TÉCNICA / EXPOSICIÓN COMERCIAL	ESTACIÓN DE FRANCIA

PONENCIAS Y FORMACIÓN TÉCNICA ESTACIÓN DE FRANCIA

- 20:00 horas	CONCURSO “IDENTIDAD CREATIVA DE UN MENÚ PROFESIONAL” FASE II	ESTACIÓN DE FRANCIA
- 22:00 horas	GUESTS BARTENDINGS BORNE	BARCELONA
- 00:00 horas	CLOSING PARTY; A MUERTE Y DESTRUCCIÓN	ESTACIÓN DE FRANCIA

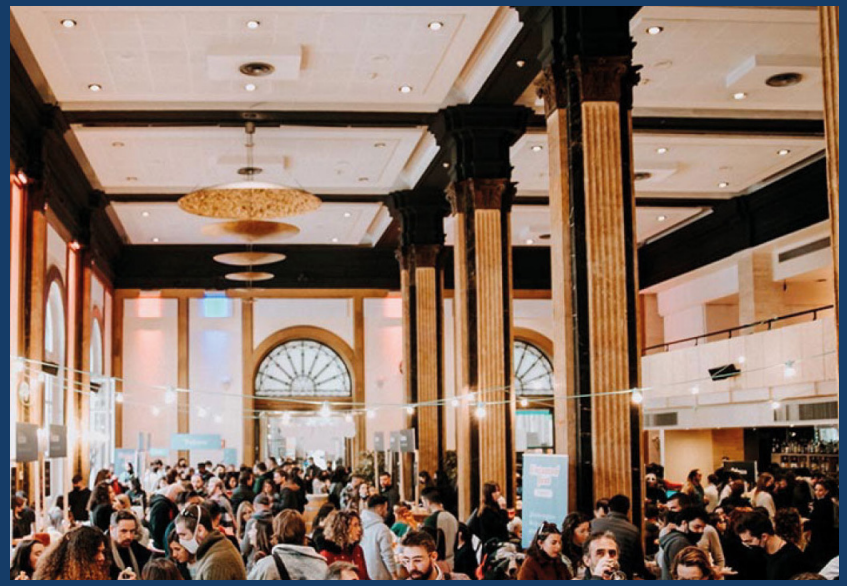
ACCESO ESTACIÓN DE FRANCIA 20.00 € 1 DÍA / 50.00 € 3 DÍAS

_PROGRAMA GENERAL MISE EN PLACE BARCELONA / ESTACIÓN DE FRANCIA

DOMINGO 22	12:00 horas	EL CÍRCULO PERFECTO: Mise en Place de Alto Rendimiento y Estabilidad Molecular. Mise en Place y Técnicas de Conservación (Larga Duración).
	13:00 horas	ZERO WASTE PROFUNDO: De Residuo a Espíritu: La Coctelería de Máximo Aprovechamiento. 0 Desperdicio y Sostenibilidad.
	17:00 horas	AEROTEXTURAS CULINARIAS: Estabilizando Espumas, Mousses y Velos para el Vaso. Espumas y Texturas (Técnicas Avanzadas).
	18:00 horas	EL LABORATORIO DEL BAR: Técnicas de Vaso y Plataforma: Esferificación, Ahumado y Clarificación a Baja Presión. Nuevas Técnicas (Físico-Química).
	19:00 horas	FOOD & DRINK SYNERGY: Construyendo el Maridaje Inmersivo. Maridaje y Comida de Bar (Enfoque Sensorial).
LUNES 23	12:00 horas	BAR BITES DE AUTOR: Microporciones que Elevan la Carta de Bebidas. Comida para el Bar (Platillos Vanguardistas).
	13:00 horas	LA DESPENSA INVISIBLE: Fermentación, Maduración y Licores de Garnish de Larga Vida. Reutilización y Técnicas de Conservación.
	17:00 horas	COCINA AL VACÍO EN EL BACK BAR: Infusiones y Bases Ultra-Intensas con Sous Vide. Nuevas Técnicas (Cocina de Baja Temperatura).
	18:00 horas	FERMENTOS CONTROLADOS: Koji, Garums de Cítricos y Caldos Madre para Perfiles de Sabor Umami. Gestión del Sabor, Fermentación y Bases Umami.
	19:00 horas	EL MENÚ COMO HOOK VIRAL: Diseño Culinario, Psicología del Precio, Contenido Insta-Worthy del Target Premium. Marketing Viral y Diseño de Carta.

_EXPOSICIÓN COMERCIAL MISE EN PLACE BARCELONA / ESTACIÓN DE FRANCIA

PLANTA 1	10 EXPOSITORES	ESPACIO TÉCNICO INDUSTRIAL / maquinaria, conceptos y utilización. EXPOSITOR #; espacio 9 m. cuadrados + trasera foam 2 x 2 m. + 20 entradas x día. **IMPORTE 2.200,00 € (IVA no inc.)**
PLANTA 0	22 EXPOSITORES	ESPACIO PRODUCTO / destilados y complementos. EXPOSITOR @; mostrador 2 metros + trasera foam de 2 x 2 m. + 20 entradas x día. **IMPORTE 2.200,00 € (IVA no inc.)**
PONENCIAS M.E.P. + MARCA		Ponente para prescripción de marca ampliando la propuesta técnica. **IMPORTE 1.200,00 € (IVA no inc.)**
OTRAS PROPUESTAS		Consultar
SERVICIOS GENERALES		Contratación vajilla, cuadros eléctricos, mobiliario, moqueta, audiovisuales,… / consultar
SERVICIOS INCLUIDOS		Barbacks, limpieza general, hielo cubito, 6 pases de expositor, RR.SS. y web,



_CONCURSO "IDENTIDAD CREATIVA DE UN MENÚ PROFESIONAL"

El mundo de la coctelería está exigiendo un nuevo lenguaje global basado en procesos de vanguardia.

Este concurso es la plataforma definitiva para aquellos profesionales que han integrado la tecnología, la técnica y la creatividad en un sistema operativo infalible. Hay que olvidar la velocidad sin propósito. Aquí, el desafío es demostrar que la coctelería de autor no solo tiene un impacto inmediato en el cliente final, sino que es el resultado de un proceso estandarizado y metódico.

Este es el momento de poner en valor las trayectorias profesionales y de compartir la experiencia que definirá el futuro de las elaboraciones.

La MISE EN PLACE vale tanto como el cóctel final. Por ello, hemos diseñado un sistema de puntuación donde la estandarización es un pilar fundamental. La innovación debe ir de la mano de la práctica rigurosa que garantiza que su identidad creativa se mantenga inalterable.

Para participar en el concurso "IDENTIDAD CREATIVA DE UN MENÚ PROFESIONAL", los interesados deben presentar su proyecto de Menú de Primavera/Verano, siguiendo las directrices de la organización: proceso creativo, técnicas y diseño gráfico.

El proceso de filtro es riguroso: solo se seleccionarán 8 participantes para la presentación de sus proyectos en la Estación de Francia. Esta selección final será llevada a cabo por la organización, siendo el Director Técnico, Sergio Padilla, una figura clave en la elección de los proyectos que destaquen por la creatividad de la idea y su aplicación práctica.

Buscamos conceptos innovadores que no solo irrumpan, sino que demuestren una coherencia total con la filosofía de estandarización y proceso que promueve BARCELONA MISE EN PLACE. Demostrar que la vanguardia puede ser sostenible, coherente y comercial.

Seleccionaremos a 8 participantes para presentar su proyecto de Menú de Primavera/Verano, detallando el proceso creativo, las técnicas empleadas y el diseño gráfico; presentando el cóctel que ya tienen en carta y conecte su proceso con el show off final.

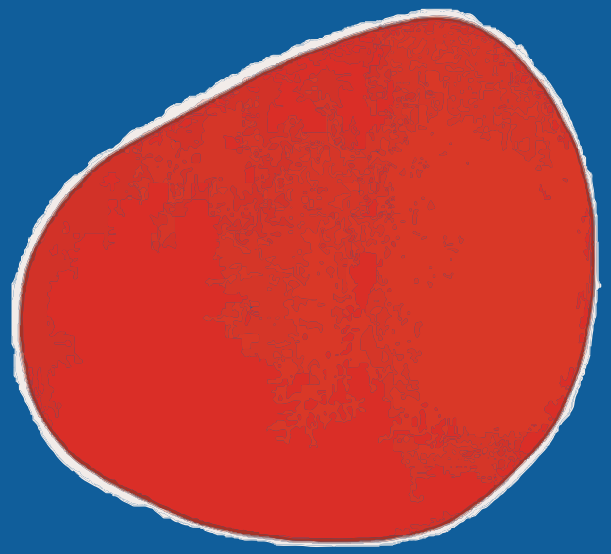
_CONCURSO "IDENTIDAD CREATIVA DE UN MENÚ PROFESIONAL"

CONCEPTO	Presentación + explicación de un proceso de Cocktail que tengan en la carta de su establecimiento.		
FILOSOFíA	Practicidad vs impacto a cliente final del Cocktail.		
BASES COCKTAIL	Proceso standarizado + 3 cl. de un producto de Greatsspirits.		
TIEMPO PREPARACIÓN	5 minutos		
TIEMPO EXPOSICIÓN	10 minutos	La utilización de más tiempo implica penalización.	
FASE I	Domingo 22	20:00 horas	4 participantes.
FASE II	Lunes 23	20.00 horas	4 participantes.
PREMIADOS	Lunes 23	00:00 horas	Closing party; a muerte y destrucción / Estación de Francia
PUNTUACIÓN	15 puntos / percepción general. 5 puntos / mise and place: propuesta delegable y estructurada, sin que los cambios de plantilla ni climáticos la alteren. 5 puntos / storytelling: conexión del proceso con el desarrollo del *Show Off* del Cocktail. 5 puntos / sabor: enfoque de consumo al que esta destinado, y sabor desde el punto de vista de público final.		
JURADO	Sergio Padilla. / Greatsspirits Ángel Moner / 100% Chef Laura Sali / The White Rabbit Oscar J Ocean / El príncipe gourmet		
PREMIOS	Maquinaria y herramientas de 100 % Chef		

_GUESTS BARTENDING BORNE MISE EN PLACE BARCELONA

DOMINGO 22	20:00 horas	FAROLA	6 propuestas multimarca
		NÚMERO 9	6 propuestas multimarca
		MARLOWE	6 propuestas multimarca
	21:30 horas	CREPS AL BORN	6 propuestas multimarca
		STEREO 18	6 propuestas multimarca
		BAR DEL BORNE	6 propuestas multimarca
	23:00 horas	MOTOR OIL	6 propuestas multimarca
		SAUVAGE BORN	6 propuestas multimarca
		MONK	6 propuestas multimarca
		THE CIRCLE COCKTAIL BAR	6 propuestas multimarca
	00:30 horas	SAVAGE DISCOTECA PLAZA REAL	()
LUNES 23	20:00 horas	FAROLA	6 propuestas multimarca
		NÚMERO 9	6 propuestas multimarca
		MARLOWE	6 propuestas multimarca
	21:30 horas	CREPS AL BORN	6 propuestas multimarca
		STEREO 18	6 propuestas multimarca
		BAR DEL BORNE	6 propuestas multimarca
	23:00 horas	MOTOR OIL	6 propuestas multimarca
		SAUVAGE BORN	6 propuestas multimarca
		MONK	6 propuestas multimarca
		THE CIRCLE COCKTAIL BAR	6 propuestas multimarca
	00:30 horas	CLOSING PARTY; A MUERTE Y DESTRUCCIÓN	ESTACIÓN DE FRANCIA

IMPORTE PATROCINIO 2.200.00 € / PRODUCTO (IVA no inc.)



MISE EN PLACE

concepto primavera _ verano

BARCELONA