

BARTENDER PROFESIONAL

TÍTULO: "BARTENDER PROFESIONAL"

MENCIÓN EN MIXOLOGÍA Y WORKING FLAIR



DURACIÓN

- 15 clases teóricas y prácticas de 2 ½ horas c/u.
- Clases 2 veces por semana.
- 2 meses en total.



INICIO, CUPOS Y HORARIOS

- Todos los meses del Año. (Consulte por fechas, horarios y cupos disponibles).
- Máximo **8 alumnos** por curso, de esta forma garantizamos una enseñanza personalizada.
- **Horarios:** Clases Lunes y Miércoles.
Diurno: 11:00 a 13:30 hrs.
Tarde: 14:00 a 16:30 hrs.
Vespertino: 19:00 a 21:00 hrs.



CERTIFICACIÓN

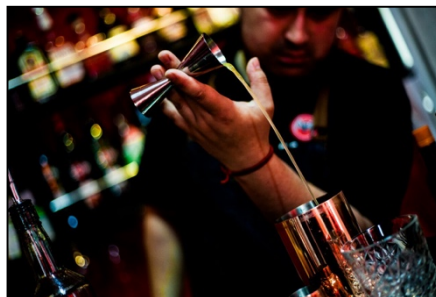
Diploma "**Bartender Profesional**" con mención en Mixología y Working Flair.
Título certificado y validado por **ACEBACH**. (Asociación Central de Bartender de Chile).
"Título reconocido en 66 Países del Mundo".



ACEBACH
PERSONALIDAD JURÍDICA 231-5
MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y TURISMO



**INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION**



**BAR
ACADEMY**
BARTENDERS DE ALTO RENDIMIENTO



BARTENDER PROFESIONAL

OBJETIVOS

Preparar al alumno para desenvolverse profesionalmente en cualquier emprendimiento gastronómico del mercado laboral, bares, pubs, restaurantes, hoteles, cruceros, etc. Insertándolo a trabajar con características bien marcadas de exactitud, velocidad, show, profesionalismo y dedicación en la materia, tanto en el mercado nacional como internacional.

PROGRAMA PRÁCTICO DE COCKTAILS

Aprenderás a preparar los Cocktails más importantes del mundo e ideas nuevas de mezclabilidad basadas en nuevas técnicas y tendencias de la Mixología de Fusión. Martinis, cocktails americanos e internacionales, cocktails de autor, etc. mercado nacional como internacional.

PROGRAMA TEÓRICO

ARMADO DE BAR

Primeros conceptos del Bartending / sectores del bar moderno / medidas estipuladas / métodos de elaboración de Cocktails / cristalería a utilizar.

HERRAMIENTAS E EQUIPAMIENTO

Opciones de mercado / usos y aplicaciones / costos / compras / manejo de proveedores / check list operativo / herramientas de última generación.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE ALCOHOLES

Fermentación / destilación / infusión / añejamiento, filtración y otros procesos secundarios / calidad de productos / efectos en el consumo humano.

INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 1 (destilados y fermentados)

Destilados como Vodka / Ron / Pisco / Whisky y Whiskeys / Gin y Ginebra / Cognac y Brandy / Tequila / Cachaca. Fermentados como cerveza / champagne / vinos (clases de vinos realizada por sommelier profesional), etc.

INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 2

Licores dulces / licores a base de fruta / licores cremosos / a base de hierbas, semillas y raíces / principales licores importados.

ESPECIALES

Mixes / preparación de jugos y pulpas / decoraciones / coctelería sin alcohol.

BARTENDER PROFESIONAL

COSTOS Y VENTAS

Costos generales del bar / cuidando nuestro negocio / conceptos de costeo / sistema americano de onzas / Ficha de trago. Teorías de ventas / conceptos principales / venta / aplicación de venta sugerida / conocimiento del producto a vender / happy hours y otras promociones.

SERVICIO

Manejo de clientes / manejo de quejas / actitud de servicio / servicio moderno / tipos de servicio en bares, pubs, discos, hoteles, restaurantes, etc.

MENÚ DE BAR

Armado de nuestro menú de bar / criterio de elección de productos / precios en locales standard, Premium y exclusivos / diseño del menú de bar.

INSCRIPCIONES Y RESERVAS DE CUPOS



Bar Academy Valparaíso

Fonos: +56 9 98629724 - +56 9 72749518

Rodrigo Peláez – Guillermo Andrade

Fijo: 032 2238903

Mail: valparaiso@baracademy.cl

Facebook: [bar Academy valparaiso](https://www.facebook.com/barAcademyValparaiso)



“BAR ACADEMY, más de 14 años formando Bartenders integrales para Chile”

