

BARTENDER PROFESIONAL MENCIÓN MIXOLOGÍA



OBJETIVO

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 en exactitud, velocidad, profesionalismo y técnica, tanto en el mercado nacional como internacional.

REQUISITOS: Ser mayor de 18 años. No se requiere conocimientos ni experiencia previa.

DURACIÓN: 15 Clases de 2 1/2 horas (40 horas)

CUPOS: Sólo 10 cupos por curso



1. ARMADO DE BAR

- + Primeros conceptos del Bartending
- + Sectores del bar moderno
- + Medidas estipuladas
- + Métodos de elaboración de Cocktails
- + Cristalería a utilizar

2. HERRAMIENTAS E EQUIPAMIENTO

- + Opciones de mercado
- + Usos y aplicaciones
- + Costos
- + Compras
- + Manejo de proveedores
- + Check list operativo
- + Herramientas de última generación

3. METODOS DE ELABORACIÓN DE ALCOHOLES

- + Fermentación
- + Destilación
- + Infusión
- + Añejamiento, filtración y otros procesos secundarios
- + Calidad de productos
- + Efectos en el consumo humano



4. INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 1

- + Destilados como Vodka / Ron / Pisco / Whisky y Whiskeys / Gin y Ginebra / Cognac y Brandy / Tequila / Cachaca.
- + Procesos y elaboración
- + Fermentados como Cerveza / Champagne / Vinos
- + Procesos y elaboración

5. INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 2

- + Licores dulces
- + Licores a base de fruta
- + Licores cremosos
- + Licores a base de hierbas, semillas y raíces
- + Principales licores importados

6. MISE EN PLACE Y DECORACIÓN

- + Mixes
- + Preparación de jugos y pulpas
- + Decoraciones
- + Coctelería sin alcohol



7. 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

8. ATENCIÓN Y SERVICIO

- + Manejo de clientes
- + Manejo de quejas
- + Evitar una actitud
- + Actitud de servicio
- + Servicio moderno
- + Tipos de servicio en bares, pubs, discos, hoteles, restaurantes, etc.



9. CARTA O MENU 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



PROGRAMA PRÁCTICO



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

+ Nuestras **3 salas** de coctelería están Full equipadas con audio, video, TV, pupitres para la comodidad de cada Alumno, etc.

+ Contarás además con una sala exclusiva con **10 barras personales** para entrenar tus habilidades en la preparación cocktails (Bar Skills), **Pour test** (control de escanciado), **velocidad y técnicas en servicio**.

