



CURSO TÉCNICAS ESCENCIALES EN MIXOLOGÍA

CERTIFICADO DE ESPECIALIDAD "TÉCNICAS ESENCIALES EN ALTA COCTELERÍA"

DURACIÓN

Este curso profesional tiene una duración de 3 clases teórico/prácticas de 4 horas c/. Clases 2 veces por semana

INICIO, CUPOS Y HORARIOS

- *Todos los meses del Año. (Consulte fecha disponible y cupos visitando www.valparaiso.baracademy.cl)*
- *Máximo 6 alumnos por curso, de esta forma garantizamos una enseñanza personalizada.*
- *Horario: **Lunes y Miércoles:** 11:30 a 15:30 hrs.*

OBJETIVO

Curso dirigido a Bartenders profesionales interesados en ampliar sus conocimientos en técnicas y principios en Mixología. Transformándolos al Bartender en un verdadero Mixólogo.

PROGRAMA

En este curso aprenderás:

Que es la Mixología?, conceptualización de la Mixología como Arte, Estructura de un Cocktail, Garnish y estética, Ahumados y aplicaciones creativas, Agua y hielo, Deshidratados y aplicaciones de repostería en Coctelería.





CURSO TÉCNICAS ESCENCIALES EN MIXOLOGÍA

VALOR CURSO TÉCNICAS ESENCIALES EN ALTA COCTELERÍA

Matrícula: \$50.000
Valor Curso: \$100.000
Total curso Técnicas esenciales en Mixología \$150.000

INSTRUCTOR A CARGO

Sr. Eduardo Pons V.
MIXOLOGO PROFESIONAL

INSCRIPCIONES Y RESERVAS DE CUPOS

Bar Academy Valparaíso
+56 9 98629724 - 32 2238903
Mail: valparaiso@baracademy.cl
Facebook: bar Academy valparaiso

**¡HOY ES TU MEJOR MOMENTO PARA HACER UN UPGRADE A TU CARRERA
DE BARTENDER PROFESIONAL!**



www.baracademy.cl