MASTER EN MIXOLOGÍA

OBJETIVO

Curso dirigido a Bartenders profesionales interesados en ampliar sus conocimientos en técnicas y principios en Mixología con técnicas vanguardistas necesarias para innobar en la escena de la Coctelería mundial como un verdadero MIXOLOGO, con bases teóricas y prácticas completamente sólidas.

REQUISITOS

Ser Bartender profesional titulado mayor de 18 años.

DURACIÓN: 5 Clases de 4 horas (20 horas totales)

Cupos: Sólo 6 cupos por curso

Calle Molina #478 Oficina 1, Valparaíso, Chile - +56 9 98629724 – Valparaíso@Baracademy.cl

1. INTRODUCCIÓN A LA MIXOLOGÍA

+ ¿Qué es la Mixología?
+ Estructura de un Cocktail
+ Los 6 sentidos
+ Conceptualización de la Mixología como Arte

2. TÉCNICAS AVANZADAS

+ Skake
+ Ahumado
+ Perfumado
+ Esferificación con Agar Agar

3. DESHIDRATADOS

+ Sal Saborizada
+ Azúcar Saborizada
+ Tierras Vegetales
+ Papel de Fruta

BAR ACADEMY
VALPARAÍSO, CHILE

Calle Molina #478 Oficina 1, Valparaíso, Chile - +56 9 98629724 – Valparaíso@Baracademy.cl

4. EXTRACTOS

+ Tinturas Madres
+ Bitters
+ Ensamble de sabores y aromas

5. LICORES ARTESANALES

+ Vermouth
+ Licores
+ Cremosos

6. JARABES / SYRUP/ SHRUBS

+ Golden Syrup
+ Oleos
+ Shrubs

BAR ACADEMY
VALPARAÍSO, CHILE

Calle Molina #478 Oficina 1, Valparaíso, Chile - +56 9 98629724 – Valparaíso@Baracademy.cl

9. OTROS

+ Botánica
+ Composición Visual
+ Teoría del Color
+ Uso de sifón

Instructor: Sr. Eduardo Pons, Mixólogo y asesor de bares.

Valor Curso: $300.000