

# BARTENDER INTERNACIONAL

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:** 16 Clases de 3 horas c/u junto a 2 profesores expertos.



## ARMADO DE BAR

- + Primeros conceptos del Bartending
- + El Rol del Bartender
- + Responsabilidades y comportamiento
- + Apariencia Personal
- + La regla de la Hospitalidad en 3 pasos
- + Equipando el Bar
- + Cristalería a utilizar
- + El Hielo

## EL BAR, EL COCKTAIL Y EL ALCOHOL

- + Procedimiento de apertura de Bares
- + Proceso de trabajo y técnicas de servicio
- + Orígenes del Bar
- + Partes y estructuras de la Barra
- + El cocktail (Historia y definición)
- + Familia de cocktails

## INSUMOS Y DECORACIÓN

- + Conocimiento y uso de herramientas para decorar
- + Primeras técnicas para decorar (Slice, wheels, brochetas, peles, etc)



# PRINCIPALES DESTILADOS

- + Introducción a los destilados
- + El vodka
- + El Tequila
- + El Mezcal
- + El Gin

# PRINCIPALES DESTILADOS 2

- + El Whisky y sus Variedades
- + Blended
- + Escoses
- + Irlandés
- + Estadounidense
- + Canadiense
- + Japonés

# PRINCIPALES DESTILADOS 3

- + El Pisco Chileno
- + Aguardiente de uva Peruano
- + Brandy
- + Cognac

# PRIMER EXÁMEN PRÁCTICO

- + 1era prueba práctica de Cocktails
- + Control de técnica, velocidad, decoración y correcto manejo en barra a la hora de preparar un cocktail.

## PRINCIPALES DESTILADOS 4

- + El Ron y sus variedades
- + Cachaca

## LICORES Y CORDIALES, CERVEZA

- + ¿Qué es un licor?
- + Proceso de elaboración de Licores
- + Clasificación de Licores
- + Compendio de Licores
- + La Cerveza
- + Proceso de producción
- + Tipos de cerveza

# EL VINO, ESPUMANTES Y CHAMPAGNE

- + Que es el Vino (proceso productivo, cepas, zonas de producción y sus variedades)
- + Espumante
- + El Champagne
- + Diferencia entre método "Champenoise" y el método "Charmat"

# COCKTAIL DE AUTOR

- + Arquitectura del cocktail de autor
- + La regla de las 3 S
- + Cada cocktail tiene su momento
- + Define tu Garnish
- + Tendencias en presentación de un cocktail
- + La regla de 10
- + Costeo de recetas e inventario

# VENTAS

- + Principios Básicos para vender
- + Esquema base para venta de un Cocktail
- + Cierre de venta
- + El menú de Barra
- + Manejo de quejas



# CONSUMO RESPONSABLE DE ALCOHOL

- + El alcohol y el Bartender
- + La fuerza Alcohólica de varias Bebidas
- + Cual es el nivel seguro para beber?
- + Como lidiar con el Alcohol

## 2DO EXÁMEN PRÁCTICO

- + 2do examen práctico
- + Glosario Bar Academy de la A – Z
- + Cierre de curso y preparación para examen teórico final



## PROGRAMA PRÁCTICO



- + Aprenderás a preparar los Cocktails más importantes del mundo e ideas nuevas de mezclabilidad, basadas en nuevas técnicas y tendencias en Mixología. Martinis, cocktails americanos e internacionales, cocktails de autor, etc.
- + Nuestras Salas de coctelería están Full equipadas con audio, video, TV, pupitres para la comodidad de cada Alumno, etc.
- + Contarás además con 10 **barras personales** (2 salas de clases) para entrenar tus habilidades en la preparación cocktails (Bar Skills), **Pour test** (control de escanciado), **velocidad** y **técnicas en servicio**.

**CONOCIMIENTO**



**VELOCIDAD**



**PRECISIÓN**



**CONTROL**

**HABILIDAD**



**TÉCNICA**



**TRABAJO**



**CURSO BARTENDER  
PROFESIONAL**



**BAR 13 años  
ACADEMY**



VALPARAÍSO - CHILE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

*¡Ahora es tu momento de brillar!*

**BAR  
ACADEMY**  
VALPARAÍSO, CHILE