



PROGRAMA

TEMA 1: Que es ser Bartender Profesional y los ejes fundamentales de la profesión. Tipos de servicios: bares, restaurantes, boliches, eventos, casinos, hoteles, cruceros. Sectores de la barra y el correcto armado. Herramientas, cristalería y su correcto uso. Tareas de apertura previas al servicio: armado de la estación de trabajo, elaboración de pre-mixes y pulpas de frutas, preparación de las decoraciones. Conteo de onzas (técnica de free pour). Aplicación de técnicas en servicio profesional y amateur para familiares y amigos.

Práctica: Elaboración de cócteles directos, gin tonics, negronis clásicos y de autor.

TEMA 2: Aguardientes: procesos de fermentación y destilación, puntos de calidad, añejamiento, marcas nacionales e internacionales más utilizadas. Demostración del servicio de Whisky y Cognac. Degustación de bebidas espirituosas como Vodka, Ron, Gin, Ginebra, Whisky, Brandy.

Práctica: Elaboración de cócteles batidos. Uso de la coctelera. Tipos de batidos y variantes.

TEMA 3: Licores, vermouths, bitters y amaros: características, procesos de elaboración, clasificaciones y estilos, marcas nacionales e internacionales más utilizadas. Explicación y demostración de maceración e infusión para la elaboración de almíbares saborizados y licores caseros. Degustación de licores, vermouths, bitters y amaros.

Práctica: Elaboración de cócteles refrescados. Explicación de las técnicas de la coctelería clásica.



TEMA 4: Venta responsable del alcohol y sus efectos en el organismo. Conceptos de venta sugerida, venta tendenciada y venta cruzada. Atención al cliente y el correcto manejo de quejas. Elaboración de cócteles fuera de carta, cócteles de autor y cócteles sin alcohol.
Práctica: Elaboración de cócteles frozen, tipo helado. Realización de coctelería de autor. Uso de la licuadora.



TEMA 5: Vinos blancos, rosados y tintos; vinos fortificados o generosos; vinos espumantes y champagne: sus procesos de elaboración, clasificaciones y estilos, marcas nacionales e internacionales, aplicación en la coctelería, servicio en las mesas y en la barra. Degustación de vinos.
Práctica: Elaboración de cócteles con vino, vinos fortificados, sidras y espumantes.



TEMA 6: Diferenciación entre café de especialidad y café comercial: procesos de elaboración, tipos de café, aplicación en la coctelería, métodos de extracción. Uso y partes de las diferentes maquinas de cafe y molinillos. Cafeína y sus efectos junto con el consumo de alcohol. Cold brew, café torrado, café instantáneo, café descafeinado, quien es el barista profesional y arte latte.

Práctica: Elaboración de cócteles con café fríos y calientes. Elaboración de cócteles separados por capas.



TEMA 7: Cerveza: ingredientes, marcas nacionales e internacionales, envases y conservación, cerveza industrial y cerveza artesanal, estilos. Servicio en los bares y como incluir cerveza en la coctelería. Uso de choperas. Degustación de cerveza.

Práctica: Elaboración de cócteles con cerveza. Realización de coctelería de entretenimiento. Elaboración de shots separados por capas de colores. Elaboración de cócteles flambeados.

Ultima Clase: Exámen final teórico y práctico. Presentación de un cóctel de autor. Entrega de Diploma con certificación Internacional por nuestro Centro de Coctelería y Asociaciones.