

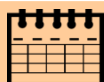
BARTENDER PROFESIONAL

TÍTULO: "BARTENDER PROFESIONAL CON MENCIÓN EN MIXOLOGÍA"



DURACIÓN

Este módulo tiene una duración de 12 clases teórico prácticas de 3 horas cada una (36 horas total), o los días Sábados, 6 clases de 5 horas cada una. Divididas en clases Teóricas, taller de Mixología y práctica. Alumnos de regiones pueden consultar por sistema "intensivo".



INICIO, CUPOS Y HORARIOS

- Todos los meses del Año. (Consulte fecha disponible y cupos).
- Máximo 8 alumnos por curso, de esta forma garantizamos una enseñanza personalizada.
- Horarios: Lunes y Miércoles o Martes y Jueves en horario am 10:00 a 13:00 hrs o pm de 19:00 a 22:00. También contamos con clases los días Sábados de 13:00 a 18:00 hrs.



CERTIFICACIÓN

*Diploma "Bartender Profesional" con mención en Mixología y Working Flair.
Título respaldado y validado por ACEBACH. (Asociación Central de Bartender de Chile).
"Título reconocido en 66 Países del Mundo".*



ACEBACH
PERSONALIDAD JURÍDICA 231-5
MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y TURISMO



**INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION**

BARTENDER PROFESIONAL



OBJETIVOS

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 de exactitud, velocidad, show, profesionalismo y dedicación en la materia, tanto en el mercado nacional como internacional.



PROGRAMA PRÁCTICO DE COCKTAILS

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



PROGRAMA TEÓRICO

ARMADO DE BAR

Primeros conceptos del Bartending / sectores del bar moderno / medidas estipuladas / métodos de elaboración de Cocktails / cristalería a utilizar.

HERRAMIENTAS E EQUIPAMIENTO

Opciones de mercado / usos y aplicaciones / costos / compras / manejo de proveedores / check list operativo / herramientas de última generación.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE ALCOHOLES

Fermentación / destilación/ infusión / añejamiento, filtración y otros procesos secundarios / calidad de productos / efectos en el consumo humano.

INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 1 (destilados y fermentados)

Destilados como Vodka / Ron / Pisco / Whisky y Whiskeys / Gin y Ginebra / Cognac y Brandy / Tequila / Cachaca. Fermentados como cerveza / champagne / vinos, etc.

INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 2

Licores dulces / licores a base de fruta / licores cremosos / a base de hierbas, semillas y raíces / principales licores importados.

CAFETERÍA Y ESPECIALES

Clases teórica y práctica de Cafetería / el negocio del café/ maquinas automáticas y manuales / orígenes del café / costos / cafés tradicionales / Mixes / preparación de jugos y pulpas / decoraciones / coctelería sin alcohol.



BARTENDER PROFESIONAL

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.

SERVICIO

Manejo de clientes / manejo de quejas / actitud de servicio / servicio moderno / tipos de servicio en bares, pubs, discos, hoteles, restaurantes, etc.

MENÚ 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.

INSCRIPCIONES Y RESERVAS DE CUPOS

Bar Academy Santiago

Fonos: +56 9 84132887 - +56 9 78787987

Administración - Ricardo Guerrero

Mail: santiago@baracademy.cl

Facebook: [bar Academy chile](#)