



# BARTENDER PROFESIONAL



**TÍTULO:** "Bartender profesional con mención en mixología"



## DURACIÓN

12 clases teórico-prácticas de 3 horas cada una (36 horas total), o los días Sábados, 6 clases de 6 horas cada una. Divididas en clases Teóricas, taller de Mixología y práctica. Si eres de provincia puedes consultar por nuestro sistema "intensivo".



## INICIO, CUPOS Y HORARIOS

- ✓ Inician cursos todos los meses del año. (Consulte fechas disponibles en nuestro Facebook o Instagram BAR ACADEMY CHILE).
- ✓ Máximo 10 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.  
Título respaldado y validado por ACEBACH. (Asociación Central de Bartender de Chile).  
"Título reconocido en 66 Países del Mundo".



**ACEBACH**  
PERSONALIDAD JURÍDICA 211-5  
MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y TURISMO



**INTERNATIONAL  
BARTENDERS  
ASSOCIATION**



BARTENDERS DE ALTO RENDIMIENTO



# BARTENDER PROFESIONAL

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

PROGRAMA TEÓRICO
<p><b>ARMADO DE BAR</b> Primeros conceptos del Bartending / sectores del bar moderno / medidas estipuladas / métodos de elaboración de Cocktails / cristalería a utilizar.</p> <p><b>HERRAMIENTAS E EQUIPAMIENTO</b> Opciones de mercado / usos y aplicaciones / costos / compras / manejo de proveedores / check list operativo / herramientas de última generación.</p> <p><b>METODOS DE ELABORACIÓN DE ALCOHOLES</b> Fermentación / destilación/ infusión / añejamiento, filtración y otros procesos secundarios / calidad de productos / efectos en el consumo humano.</p> <p><b>INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 1</b> (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.</p> <p><b>INSUMOS ALCOHOLICOS PARTE 2</b> Licores dulces / licores a base de fruta / licores cremosos / a base de hiervas, semillas y raíces / principales licores importados.</p> <p><b>CAFETERÍA Y ESPECIALES</b> Clases teórica y práctica de Cafetería / el negocio del café/ máquinas automáticas y manuales / orígenes del café / costos / cafés tradicionales / Mixes / preparación de jugos y pulpas / decoraciones / coctelería sin alcohol.</p>



# 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.

## MENU DEL 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

Bar Academy Santiago  
WhatsApp: +56 9 84132887  
Mail: [santiago@baracademy.cl](mailto:santiago@baracademy.cl)  
Facebook e Instagram: bar Academy chile

## DIRECCION

Calle Mensia de los Nidos #1129, Santiago Centro.

