



CURSO FERMENTADOS

Sabores intensos



CURSO FERMENTADOS

Sabores Intensos para tu mixología



MALLA CURRICULAR

4 SEMANAS | 8 CLASES | 24 HORAS

MÓDULO TEÓRICO

¿Qué es la fermentación?

- Nuestra cercanía con ellos
- ¿Por qué fermentamos?
- Entornos selectivos
- Limpieza y esterilización

Fermentación Salvaje

- Tepache
- Ginger bug
- Carbonatación

Fermentación con cultivo

- Kombucha
- Kefir de agua
- Ginger beer

Fermentación Alcohólica

- Hidromiel
- Cerveza
- Vinos

Fermentación Láctica

- Yogurt
- Frutas lacto fermentadas
- Kimchi

Fermentación Acética

- Vinagres
- Kombuchas

MÓDULO PRÁCTICO

- Tepache de piña y jengibre
- Fermentación de mix de frutas
- Ginger bug
- Ginger beer
- Kombucha
- Kéfir de agua
- Hidromiel
- Sidra
- Yogurt
- Chucrut
- Vinagre de manzana
- Vinagre de vino carmenere

Fermentación con cultivo

Fermentación Salvaje

Fermentación Alcohólica

Fermentación Láctica
Fermentación Acética

Bar Academy Chile

+56 9 8413 2887

Av. Salvador 800, Providencia, Santiago

Santiago.BarAcademy.cl

CURSO FERMENTADOS

Sabores Intensos para tu mixología



DÍAS DE CLASES

OPCIÓN UNO: Lunes y miércoles (3 semanas)

OPCIÓN DOS: Solo sábados (3 semanas)

El estudiante debe elegir una de las tres opciones.

HORARIOS DE CLASES AM

11:00 a 14:30 hrs

SOLO SABADOS

10:00 a 15:00 hrs

El estudiante debe elegir una de las tres opciones.

Fermentación con cultivo

Fermentación Salvaje

Fermentación Alcohólica

Fermentación Láctica
Fermentación Acética



BAR ACADEMY



BARTENDERS DE ALTO RENDIMIENTO

ESTUDIAR EN BAR ACADEMY

✓ SALAS DE CLASES

Full equipadas y ambientadas como un cocktail bar con capacidad para 10 alumnos en cada sala.

✓ SALA DE ENTRENAMIENTO

Estaciones de trabajo profesionales individuales

REFRESCA TU ESTADIA EN CLASES

Café de grano y agua filtrada gratis para nuestros alumnos

✓ LABORATORIO DE MIXOLOGIA

Con equipos de última generación como rotavapor, maquina de vacío, sifones, deshidratadoras, cocinas de inducción, alambique de cobre y herramientas profesionales.

✓ KIT ALUMNO

Manual de estudio digital, polera, libreta de apuntes y lápiz Bar Academy

✓ CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN BARTENDING

Al aprobar los exámenes de egreso recibes tu diploma valido en 64 países

✓ PRESTIGIO

Somos la primera escuela profesional de bar en Chile desde el año 2002. Nuestro destacado staff de profesores ha sido entrenado para formar bartenders de alto rendimiento. Contamos con dos sedes en Santiago y viajamos por todo Chile en nuestra modalidad Bar Academy On Tour. Nos enorgullece decir que hemos capacitado de Arica a Punta Arenas, llegando incluso a capacitar en la mágica Isla de Pascua.



Fermentación con cultivo

Fermentación Salvaje

Fermentación Alcohólica

Fermentación Láctica
Fermentación Acética

VALOR



MATRICULA

50.000

(se paga antes de iniciar el curso para reservar cupo)

1 cuota de 120.000

(Valor total 170.000)

OPCIONES DE PAGO CURSO

Tarjeta de crédito: 6 cuotas sin interés
Efectivo, Débito, Transferencia bancaria

REQUISITO

Ser mayor de 18 años

ATENCIÓN A PUBLICO

LUNES A VIERNES
10:00 A 18:00 HRS

SABADOS y DOMINGOS
11:00 A 15:00 HRS

SEDE PROVIDENCIA

AVENIDA SALVADOR 800



Estudiar para ser Bartender te suma un talento que puedes desarrollar en cualquier parte del mundo.

Inicio de clases todos los meses del año. Contáctanos para acceder a las fechas de inicio.

Wsp: [+56 9 8413 2887](tel:+56984132887)

Email: Santiago@BarAcademy.cl

Web: Santiago.BarAcademy.cl

En Instagram encuéntranos como

 BAR ACADEMY CHILE