

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

BAR | ACADEMY

MIXOLOGIA & BARISMO

CARRERA DE
**ESPECIALISTA
EN LÍQUIDOS Y
MIXOLOGÍA**

CONVALIDACIÓN

- Curso Bartender



CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL

Santiago.BarAcademy.cl

CONVALIDACIÓN

CARRERA BARTENDER INTERNACIONAL

Especialista en Líquidos y Mixología

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER MES	SEGUNDO MES	TERCER MES	CUARTO MES	QUINTO MES
<ul style="list-style-type: none">• MASTER EN MIXOLOGIA, MENCIÓN BAR CHEF	<ul style="list-style-type: none">• CURSO DE DESTILACIÓN• INGLES DE SERVICIO	<ul style="list-style-type: none">• RAMO ELECTIVO 1• TÉCNICAS DE CATA & COMPETENCIA	<ul style="list-style-type: none">• MIXOLOGIA CREATIVA SIN ALCOHOL (1era parte)	<ul style="list-style-type: none">• MIXOLOGIA CREATIVA SIN ALCOHOL (2da parte)• RAMO ELECTIVO 2

RAMO ELECTIVO 1: CURSO FLAIR o CURSO DE CAPITAN DE VINOS (El alumno debe elegir uno de los cursos)

RAMO ELECTIVO 2: CURSO DE FERMENTADOS o CURSO DE FILTRADOS (BREWING) (El alumno debe elegir uno de los cursos)

Extras: Desde el tercer mes de estudio los alumnos participan de 3 tours de la industria (viñedo, ruta gastronómica, vermutería, entre otras) y 6 master class (vinos, pisco, gin, whisky, story telling y tendencias)

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Avalado por La Asociación Central de Bartenders de Chile, miembro de International Bartenders Association (64 Países miembros).

Al convalidar **Curso Bartender Internacional** la Carrera queda de la siguiente manera:

RESERVA

\$100.000



CUOTAS

5 cuotas de \$220.000

OPCIONES DE PAGO

Tarjeta de crédito: Hasta 6 cuotas sin interés

Débito, transferencia mensual.



Bar Academy Chile

+56 9 8413 2887

Santiago.BarAcademy.cl



BARTENDER
INTERNACIONAL

COCTELERIA
DE AUTOR



CURSO
FILTRADOS
V60 CHEMEX
AEROPRESS



CURSO
DESTILACIÓN
CLARIFICADOS



MASTER EN
MIXOLOGIA
ROTAVAPOR



CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

BAR | ACADEMY

MIXOLOGIA & BARISMO

La carrera más completa y moderna del mercado.



COCTELERIA
SUSTENTABLE

WORKING
FLAIR



MARIDAJES
INGLES EN
SERVICIO



COSTOS
PRICING BCG
TECNICAS
DE GATA &
COMPETENCIA



TENDENCIAS
EN MIXOLOGIA
MIXOLOGIA
CREATIVA
SIN ALCOHOL



HISTORIAS
DE LOS COCTAILS
MIXOLOGIA
MOLECULAR