



El curso de Bartender enseña las diferentes técnicas de elaboración y decoración de tragos y las principales técnicas de coctelería detrás de barra para que puedas desenvolverte profesionalmente tanto a nivel local como internacional.

Por otra parte, durante el curso de Bartender (rol también conocido como Barman), se explica cómo brindar un servicio de coctelería en eventos y se estudian los orígenes e historia de la forma de elaboración de reconocidas bebidas y tragos.

Duración: 3 meses

Modalidad de cursado: presencial

Carga horaria: 2hs semanales

Materias primas y cuadernillos incluidos

Temario

<p>Clase 1 Historia y definición del cocktail Definición de Bartender El servicio La barra Identificación de los sectores Distintos tipo de elaboración Tragos hechos con el método de preparación directo</p>	<p>Clase 8 Vinos y champagne Preparación de tragos con champagne</p>
<p>Clase 2 Herramientas Cristalería Preparación previa para la apertura de la barra Bases de la coctelería Clasificación y sabores de los tragos Medidas y equivalencias para preparar tragos Preparación de tragos batidos</p>	<p>Clase 9 Aperitivos Oporto y Jerez Preparación de tragos aperitivos</p>
<p>Clase 3 Fermentación Destilación Maduración Infusión Preparación de tragos refrescados</p>	<p>Clase 10 Historia de la cerveza Tipos de cerveza Preparación de tragos con cerveza</p>
<p>Clase 4 Aguardientes Aguardientes en Europa Aguardientes en America Vodka Ron Cachaça Preparación de tragos licuados</p>	<p>Clase 11 Origen del café Diferentes tipos de café Preparación de tragos con café</p>
<p>Clase 5 Tequila Pisco Que son y como se preparan las distintas bebidas Preparación de tragos macerados</p>	<p>Clase 12 Garnish y decoración de tragos Armonías Working Flair</p>
<p>Clase 6 Gin Licores Que son y como se preparan las distintas bebidas II Preparación de shooters</p>	<p>Clase 13 Manejo de alcohol Manejo de quejas Decálogo del barman</p>
<p>Clase 7 Whisky Cognac Preparación con energizantes</p>	