

MÓDULO I

INTRODUCCIÓN AL BARTENDING

- Perfil del bartender
- El bar y su ejecución
- Bebidas alcohólicas (Efectos del consumo, consumo responsable)
- Producción de Bebidas alcohólicas
- Fundamentos de la coctelería

MÓDULO II

BEBIDAS ALCOHÓLICAS MIXOLOGÍA

- Cerveza
- Vino
- Vinos especiales
- Destilados de uva
- Vodka
- Ginebra
- Destilados de caña
- Destilados de Agave
- Whisky
- Licores

MÓDULO III

FLAIR BARTENDING

- Teoría del flair

MÓDULO IV

PRODUCTOS ESPECIALES

- Teoría del Café
- Coctelería Tiki

MÓDULO V

GESTIÓN Y CONTROL DE PROCESOS

- Costos y receta estándar
- Inventario y Requisición
- Gestión de servicio
- Ingeniería de menú
- Crear C.V de alto impacto



- Equipo y herramientas del bar
- Técnicas de coctelería (Pour/shaking/stirring)
- Técnicas de coctelería (Muddling/throwing)
- Técnicas de coctelería (Layering/flaming/blending)

- Metodología de cata (1)
- Metodología de cata (2)
- Servicio de vino
- Decoración y corte de frutas
- Coctelería clásica

- Perfecto pour
- Craft (1)
- Craft (2)
- Craft (3)
- Flair (1)
- Flair (2)
- Flair (3)

- Métodos de café
- Latte (1)
- Latte (2)
- Coctelería tiki
- Hielo / hielo seco / Nitrógeno

- Técnicas de extracción (edulcorantes)
- Técnicas de extracción (macerados-tinturas)
- Elaboración de licores artesanales

- Clarificados
- Coctelería Molecular (gelificaciones / esferificaciones)
- Coctelería molecular (emulsificaciones / Carbonatación)

- Sales, tierras y texturas
- Laboratorio libre
- Presentación prueba coctel de autor