

**CURSO DE
BARTENDER
PROFESIONAL**

CENTRO INTERNACIONAL DE COCTELERÍA

Av. Corrientes 980 | Buenos Aires | Argentina

PROGRAMA CURRICULAR

TEMA 1:

Armado y manejo de barras, partes de una barra y en relación con los emprendimientos gastronómicos, distintos tipos de barras y bares, distintos tipos de servicio, herramientas de un bar, descripción, tipos, precios y modo de uso, equipamiento. Introducción al conocimiento de working y exhibition flair, barmanager, mixología molecular, práctica de cocteles, elaboración de premixes y recetarios.

Armado de cocteles directos.

TEMA 2:

Introducción al mundo de las bebidas, métodos de elaboración (fermentación, destilación, maceración e infusión) marcas, precios, nacional e internacional, como combinarlos, origen. Aguardientes y destilados.

Armado de cocteles batidos.



TEMA 3:

Licores, método de elaboración, marcas, precios, origen, tipos, como combinarlos y sus reemplazos. Cristalería indispensable y específica, descripción y tipos.

Vermouths, amaros, el Fernet, bitters. Los 75 cocteles de la IBA.

Armado de cocteles refrescados.

TEMA 4:

Venta sugerida, manejo de quejas, venta responsable de alcohol, Trabajo en grupo y en equipo. Armado de un cocktail, pasos a seguir, bases y como ofrecerlos. Como minimizar tiempos a la hora del servicio, practicidad y trato con los distintos tipos de clientes.

Armado de cocteles tropicales y frozen.



TEMA 5:

Vinos, método de elaboración, introducción al mercado, precios, como servirlos, tipos de cepas, calidades.

Champagne, origen, métodos de elaboración, calidades, marcas, precios, servicio, ponches especiales vinos fortificados.

Armado de cocteles con espumoso.

TEMA 6:

Cafetería, cafés especiales, máquinas de café, modos de uso, descripciones, el café, historia, servicio, el negocio del café, costeos, precios.

Armado de cafes flambeados especiales.



TEMA 7:

Cervezas, método de elaboración, mercado, marcas, producción de pre - mixes, decoraciones, usos, marketing, equipamiento gastronómico, uso de choperas y dispensers.

Cocteles con cerveza, shoots y flammings.

TEMA 8:

Examen final nivelatorio, teórico práctico, coctel final integrador, brindis y entrega de certificado de Bartender Profesional.

