

CURSO BARTENDER MODALIDAD VIRTUAL

TEMAS

- Técnica de elaboración de cócteles
- Introducción a la Mixología
- Speed round (velocidad en la barra)
- Enseñanza de Working Flair
- Coctelería clásica y moderna
- Tallado en hielo y en fruta
- Servicio de vinos
- Fermentación y destilación
- Cristalería.
- Equipamiento de un bar



CONTACTENOS

Calle 72a # 20-05 Piso 3
Bogotá, Colombia

+(57) (1) 314 58 28
+(57) 312 490 02 69

www.escuelabartendervirtual.info
info@escuelabartender.com

¿Qué esperas
para ser el mejor?



FUNDADA
DESDE 2006



CURSO BARTENDER MODALIDAD VIRTUAL

PENSUM

1. FUNDAMENTOS BARTENDER

- Qué Es Un Barman
- Qué Es Una Bebida Alcohólica
- Consumo Responsable
- Cristalería
- Herramientas
- Equipamiento
- La Barra
- Historia Del Cóctel
- Método Y Técnica De Elaboración De Un Cóctel
- Licor Adulterado
- Cócteles Sin Alcohol

6. HABILIDADES Y DESTREZAS

- Decoración De Cócteles
- Speed Round 1
- Speed Round 2
- Speed Round 3
- Técnicas De Flair
- Mixología

2. BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMENTADAS

- Cerveza
- Sake
- Vinos

4. OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Aperitivos
- Licores

7. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

- Vodka
- Ginebra
- Tequila Y Mezcal
- Ron, Cachaca Y Aguardiente
- Whisky Y Whiskey
- Pisco
- Brandy Y Cognac

3. GESTIÓN Y CONTROL DE BAR

- Medidas
- Control De Bar
- Receta Estandar
- Diseño De Carta

5. CREACIÓN DE CAFÉ

- Café



🕒 DURACIÓN: 2 MESES

Calle 72a # 20-05 Piso 3 Bogotá, Colombia + (57) (1) 314 5828 + (57) 312 490 0269
www.escuelabartendervirtual.info info@escuelabartender.com





¡MATRICULATE YA!

**COSTO NACIONAL
\$500.000 COP**



Calle 72a # 20-05 Piso 3 Bogotá, Colombia +(57) (1) 314 5828 +(57) 312 490 0269
www.escuelabartendervirtual.com info@escuelabartender.com