

S SHAKER

Inicio:

Por coordinar

Horario:

Por coordinar

(4 horas por clase)

Fechas:

Por coordinar

(6 días).

Bartender Profesional

Curso intensivo personalizado

06 SESIONES PRÁCTICAS



Plan de *Estudio*

24 horas de entrenamiento personalizado para obtener certificado como bartender, en un curso **100% presencial**.

SESIÓN 1:

Historia del bar y de la coctelería.

- Reconocimiento de utensilios y cristalería profesional.
- Clasificación de bebidas alcohólicas: fermentados, destilados y licores.
- Métodos de elaboración: uso de utensilios, método directo, refrescado y batido (uso de distintos tipos de coctelera). 100% práctico
- Familia de cocteles y estructuras.

Bebidas 1: Pisco.

- Historia, denominación de origen, método de elaboración, clasificaciones y marcas representativas.
- Cata de 3 piscos: aromático + no aromático + mosto verde.
- **Elaboración de 6 cócteles.**

SESIÓN 2

Bebidas 2: Destilados sin añejar

- **Gin:** historia, método de elaboración, clasificaciones y marcas representativas.
- Cata: London Dry + Genever.
- **Vodka:** historia, método de elaboración, clasificaciones y marcas representativas.
- Cata: vodka de grano + vodka de papa.
- **Tequila:** historia, denominación de origen, método de elaboración, clasificaciones y marcas representativas.
- Cata: tequila 100% agave.
- **Elaboración de 8 cócteles.**

Control en el bar:

- Rendimientos: equivalencias entre onzas y mililitros.
- Control básico: medición de insumos y estandarización de recetas.

SESIÓN 3

Bebidas 3: Destilados añejos I

- **Ron:** historia, método de elaboración, clasificaciones y marcas representativas.
- Introducción a la coctelería tiki.
- Cata: ron estilo hispano, ron estilo británico y ron de jugo de caña.
- **Brandy y Cognac:** historia, método de elaboración, clasificaciones y marcas representativas.
- Cata: brandy o cognac.
- **Elaboración de 2 jarabes artesanales.**
- **Elaboración de 8 cócteles.**

SESIÓN 4

Bebidas 4: Destilados añejos II

- **Scotch:** historia, método de elaboración, clasificaciones y regiones.
- Cata: Scotch.
- **Irish Whiskey:** historia, método de elaboración y estilos.
- **American Whiskey:** historia, método de elaboración y estilos: Bourbon, Rye y Tennessee Whiskey.
- Cata: Bourbon.
- **Otros whiskies:** canadiense, japonés y whisky peruano.
- Cata: whiskey peruano (Black Whiskey).
- **Elaboración de 8 cócteles.**

SESIÓN 5

Bebidas 5: Licores

- Historia y definición de licor.
- Método de elaboración y principales técnicas de aromatización y maceración.
- Clasificaciones: cítricos, café, hierbas, florales, frutos, crema y otras categorías destacadas.
- Marcas representativas en cada categoría.
- Cata: 4 licores de distintas familias.
- **Elaboración de 8 cócteles.**

Técnicas de producción

- Elaboración de insumos artesanales para coctelería: jarabes simples y saborizados, oleo saccharum y cordiales.

SESIÓN 6

Bebidas 6: Aperitivos, vinos fortificados y aromatizados

- Historia y definición de aperitivos, vinos fortificados y aromatizados.
- Método de elaboración y clasificación: vermouths, vinos generosos y amari.
- Cata: vermouth rosso, vermouth extra dry, vino generoso y un amaro.
- **Elaboración de 8 cócteles.**



INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince - Lima.

- **Teléfono:** 404 8738 - 964 882 533
- **WhatsApp:** 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com
- **Inversión:** S/. 3000
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
PERÚ CAPITAL CIEN SAC
1947092310093.
Cuenta interbancaria
00219400709231009390.ytt

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Al finalizar el curso el alumno recibirá:

- Todo el contenido del curso en formato digital.
- Un recetario con 100 recetas de coctelería clásica y contemporánea.

Para obtener la certificación, el alumno deberá aprobar:

- Evaluación práctica: presentación de 3 cócteles elaborados en clase.
- Evaluación teórica: examen escrito sobre los contenidos vistos durante el curso.

