



PROGRAMA

Bar y Coctelería

S SHAKER





Inicio:

Jueves 02 de julio.

Duración: 06 meses.

Frecuencia:

Martes y jueves.

Horarios:

Turno mañana:

09 a.m. - 12 p.m.

Turno noche:

06:30 p.m. - 09:30 p.m.

* Plan de *Estudio*

MÓDULO 1

- **Técnicas de Bar**
- **El Mundo de las Bebidas**
- **Fundamentos de la Coctelería**
Aprendemos los distintos métodos de preparación de cócteles.
- **Taller de Mise en Place**
Preparamos 20 cocktails y conocerás la historia de cada uno de ellos.

MÓDULO 2

- **Bebidas Destiladas I**
 - Pisco - Vodka - Ron.
 - Gin - Genever.
 - Conocerás el origen, los procesos y los distintos estilos.
 - En cada sesión se cataran 4 productos.
- **Coctelería Clásica y Contemporánea I**
Preparamos 50 cocktails y conocerás la historia de cada uno de ellos.

MÓDULO 3

- **Coctelería Tiki**
Elaboración de jarabes artesanales.

- **Bebidas Destiladas II**
 - Whiskies - Tequila - Mezcal.
 - Brandy - Cognac.

- **Coctelería Clásica y Contemporánea II**
Preparamos 40 cocktails y conocerás la historia de cada uno de ellos.

MÓDULO 4

- **Vinos Fortificados**
 - El Vermut y el mundo de los vinos aromatizados.
 - El Jerez y demás vinos generosos.
Cata de 15 vinos fortificados.

- **Los Licores**
 - Aprenderemos sobre los distintos tipos de licores.
 - Amari: Una tradición italiana.
 - Cata de 15 licores.

- **Introducción al Barismo**
 - **El Café:** Bebidas a partir del Espresso.
 - Lattes - Capuccino - Cafés con Licor.

- **Coctelería Clásica y Contemporánea III**
Preparamos 30 cocktails y conocerás la historia de cada uno de ellos.

* Durante toda la carrera se catará constantemente los productos a usar.

* Plan de *Estudio*

MÓDULO 5

- **Sumillería y Viticultura**
Cata de vinos blancos - Tintos - Espumantes.
- **El Mundo de la Cerveza**
Cata de distintos estilos de cerveza.
- **Técnicas Modernas de Producción**
 - Extracción de sabores.
 - Empacado al vacío.
 - Gasificación de cocteles.
 - Elaboración de licores.
 - El hielo el alma del cocktail.

MÓDULO 6

- **Bar Training**
 - Entrenamiento intensivo en barra.
 - Visita a Bares 50 Best.
 - Visita a destilerías.
- **Bar Manager**
 - Inventarios.
 - Costeo de cocktails.
 - Una mirada al menú del bar.

* Durante toda la carrera se catará constantemente los productos a usar.

INCLUYE:

- Todos los insumos
- **Uniforme:** Polo y mandil.
- Separatas y recetarios digitales.
- Certificado internacional avalado por la Asociación Internacional de Academias de Coctelería:



INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince - Lima.

- **Matrícula:** S/ 150 Soles
- **Mensualidad:** S/ 700 Soles (Mensuales).
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
PERU CAPITAL CIEN SAC
1947092310093
Cuenta interbancaria
00219400709231009390
- Puedes inscribirte pagando tu matrícula y cancelar la mensualidad hasta el día del inicio de clases.
- Teléfono: 404 8738 - 964 882 533
- WhatsApp: 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.