



# S SHAKER

**INICIO:**

MIÉRCOLES 05 DE AGOSTO.

**FRECUENCIA:**

TODOS LOS MIÉRCOLES.

**FECHAS:**

05, 12, 19 Y 26 DE AGOSTO.

02 Y 09 DE SEPTIEMBRE.

**HORARIO:**

09:00 A.M. - 12:00 P.M.



ESPECIALIZACIÓN

BAR *Catering y*  
GESTIÓN *de eventos*

# el temario

## Sesión 01: Introducción al bar catering.

- **Tipos de eventos:** sociales, corporativos y marcas.
- Planificación y cronograma del servicio.
- Roles del bartender y coordinación con el cliente y proveedores.
- Flujo completo de un evento, del montaje al cierre.

## Sesión 02: Logística y operación.

- Montaje y organización de la barra.
- Equipamiento, transporte y cadena de frío.
- Gestión de hielo, cristalería e insumos.
- Optimización de recursos para un servicio eficiente.

## Sesión 03: Mise en place para eventos.

- Rendimientos de frutas y producción eficiente.
- Elaboración de jarabes, cordiales e infusiones.
- Decoraciones y conservación de insumos.
- Organización del trabajo para grandes volúmenes.

## Sesión 04: Coctelería para eventos.

- Batch cocktails y cálculos de dilución.
- Cócteles de autor y clásicos de alta demanda.
- Coctelería en draft y servicio de alto volumen.
- Personalización y presentación de cócteles.

## Sesión 05: Costeo y rentabilidad.

- Costeo de cócteles y eventos.
- Cálculo de precios y márgenes de ganancia.
- Presupuestos y planificación de compras.
- Estrategias para maximizar la rentabilidad.

## Sesión 06: Gestión del negocio.

- Elaboración de cotizaciones profesionales.
- Marketing y posicionamiento de marca.
- Redes sociales y captación de clientes.
- Herramientas para desarrollar tu propio servicio de bar catering.

# el instructor

## DANIEL GUTIÉRREZ B.

Director de **Shaker Bartender School** y fundador de **Bar Derrama**, empresa especializada en bar catering y experiencias para eventos.

Con más de **29 años de experiencia** en la industria de bebidas y hospitalidad, ha desarrollado una destacada trayectoria como bartender, sommelier, catador y gestor del pisco.

A lo largo de su carrera ha formado parte de reconocidas organizaciones como **Central Restaurante**, **JW Marriott Lima** y **Hilton Lima Miraflores**, además de desempeñarse como **Brand Ambassador** de importantes marcas del sector.

Su experiencia en la planificación, gestión y ejecución de eventos le permite aportar una visión práctica y estratégica sobre el negocio del bar catering y la organización de eventos exitosos.



# S SHAKER

## INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince - Lima.

- Teléfono: 404 8738 - 964 882 533
- WhatsApp: 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com
- Inversión: S/. 700 soles (único pago)
- Puedes separar tu vacante con 100 soles y cancelar el restante hasta el día del inicio.
- Depósito en Cuenta Corriente BCP:  
PERÚ CAPITAL CIEN SAC  
1947092310093.  
Cuenta interbancaria  
00219400709231009390.

\* ACEPTAMOS TODAS LAS  
TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.

## MATERIAL INCLUIDO:

- Recetario de cócteles para eventos.
- Plantillas de costeo y batch cocktails.
- Formatos de cotización e inventario.
- Tablas de rendimiento de frutas y mise en place.
- Checklists y herramientas de gestión para eventos.



ESPECIALIZACIÓN  
BAR *Catering y*  
GESTIÓN *de eventos*