

\$ SHAKER

INICIO:

MIÉRCOLES 07 DE OCTUBRE.

FRECUENCIA:

TODOS LOS MIÉRCOLES.

DURACIÓN:

08 SESIONES INTENSIVAS.

FECHAS:

07, 14, 21 Y 28 DE OCTUBRE.

04, 11, 18 Y 25 DE NOVIEMBRE.

HORARIO:

08:00 A.M. - 12:00 P.M.



PROGRAMA

CERTIFICACIÓN PARA *Bartenders* CON EXPERIENCIA

COCTELERÍA CLÁSICA Y GESTIÓN DE BARRA



el temario

SESIÓN 1:

El ADN del cóctel y las 6 familias madre.

- **Teoría y Cata:** Historia express del bar y el secreto del balance (alcohol, dulce, acidez y amargor). Cómo influyen el hielo y el agua en el sabor.
- **Laboratorio:** Elaboración de un Oleo-Saccharum clásico (azúcar + aceites de cítricos).
- **Cócteles:** Old Fashioned, Martini, Daiquiri, Sidecar, Highball, Flip y Traditional Rum Punch.

SESIÓN 2:

Destilados blancos, agave y pisco.

- **Teoría y Cata:** Introducción al Vodka, Gin, Tequila y Pisco. Reglas de oro de nuestra bebida bandera (variedades de uva y prohibición absoluta de agua).
- **Práctica:** Control de emulsiones, batido y manejo de espuma en barra.
- **Cócteles:** Pisco Sour, Capitán, Gin Basil Smash, Tom Collins, Ramos Gin Fizz, Cosmopolitan, Tommy's Margarita y Paloma.

SESIÓN 3:

El mundo del ron y del whiskey.

- **Teoría y Cata:** El impacto de las barricas de madera en el añejamiento. Diferencias clave entre rones (español, británico y agrícola) y estilos de Whiskey (Scotch, Bourbon, Rye e Irish).
- **Práctica:** Manejo de hielo crushed, vasos metálicos, swizzles y floats.
- **Cócteles:** Mai Tai, El Presidente, Queen Park Swizzle, Manhattan, Mint Julep, Boulevardier, New York Sour y Penicillin.

SESIÓN 4:

Licores tradicionales y modificadores dulces.

- **Teoría y Cata:** Cómo se elaboran los licores (maceración e infusión) y cómo el azúcar aporta densidad y cuerpo en boca. Cata a ciegas de modificadores.
- **Laboratorio:** Elaboración grupal de un Licor de Café artesanal.
- **Cócteles:** Amaretto Sour, White Russian, Grass hopper, Alexander, Rusty Nail, Stinger, Godfather y Espresso Martini.

el temario

SESIÓN 5:

Vinos fortificados (vermut, jerez y oporto).

- **Teoría y Cata:** Estilos de Vermut y crianza tradicional de vinos de Jerez. Reglas para conservar las botellas abiertas en la barra sin que se oxiden.
- **Laboratorio:** Formulación y preparación de un Vermut Casero.
- **Cócteles:** Americano, Adonis, Bamboo, Martinez, Hanky Panky, Vesper Martini, Sherry Cobbler, 20th Century Cocktail.

SESIÓN 6:

La cultura del amargor (amaros y bitters).

- **Teoría y Cata:** Evolución de los elixires medicinales a los aperitivos modernos. Clasificación de Amaros italianos y Fernet.
- **Laboratorio:** Inicio de la maceración de un Bitter Aromático propio.
- **Cócteles:** Negroni, Aperol Spritz, Jungle Bird, Paper Plane, Garibaldi y Trinidad Sour.

SESIÓN 7:

Insumos modernos y producción (Prep & Batching).

- **Teoría:** Ratios de azúcar en jarabes. La revolución del Super Juice para multiplicar el rendimiento de los cítricos y reducir costos en el bar. Clarificación.
- **Laboratorio:** Producción de Super Juice (limón/lima), Roses Lime Cordial, Pineapple & Ginger Honey Syrup y Orgeat
- **Cócteles:** Tea Punch, Southside, Dark 'N Stormy, French 75, Clarified Whiskey Sour, Gimlet Avanzado, Clover Club y Pre-Batched Negroni.

SESIÓN 8:

Costos, ingeniería de menú y examen.

- **Teoría:** Cómo calcular el costo real de una bebida (Beverage Cost) incluyendo mermas e insumos. Control de inventarios y Dilución y ABV en Cocktails. Batching
- **Práctica:** Ejercicios prácticos de servicio de cocteles en paralelo.

sobre el programa

REQUISITOS DE INGRESO

Para asegurar el ritmo óptimo del grupo, el alumno debe cumplir con UNO de estos perfiles:

- **Opción A (Por Experiencia):** Mínimo 3 años trabajando detrás de una barra comercial (hoteles, restaurantes o bares). Presentar CV o constancia laboral.
- **Opción B (Por Estudios):** Al menos 3 meses cursados y aprobados de la carrera de bar en un instituto reconocido. Presentar certificado de notas o matrícula.

DINÁMICA DE CLASE:

Teoría rápida + Catas guiadas + Laboratorio de insumos + Práctica en barra.

PRÁCTICA REAL:

Preparación de 60 cócteles a lo largo del curso.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Para obtener la certificación oficial del programa, el alumno debe cumplir estrictamente con los siguientes criterios:

Componente	Descripción de la Evaluación	Ponderación
Asistencia Obligatoria	Se permite máximo una (1) falta en todo el programa debido al carácter práctico de los laboratorios.	Requisito Obligatorio
Evaluación Teórica	Examen teórico de todo lo visto en clase (se hará en una sesión adicional)	40%
Evaluación Práctica	Preparación simultánea de cuatro (4) cócteles en paralelo elegidos al azar, evaluando técnica, dilución, pulcritud y tiempo.	60%

S SHAKER

INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince - Lima.

- Teléfono: 404 8738 - 964 882 533
- WhatsApp: 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com
- Matricula: S/. 150 soles
- Mensualidad: S/. 750 soles
- Depósito en Cuenta Corriente BCP:
PERÚ CAPITAL CIEN SAC
1947092310093.
Cuenta interbancaria
00219400709231009390.

INCLUYE:

- Separata y recetario digital.
- Todos los Insumos necesarios para las sesiones de capacitación.
- Certificación Internacional a Nombre de SHAKER BARTENDER SCHOOL, avalada por la Asociación Internacional de Academias de Coctelería.



* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.

CERTIFICACIÓN PARA
Bartenders
CON EXPERIENCIA