



PROGRAMA

# Bar y Coctelería

**S** SHAKER





**Inicio:**

**Miércoles 16 de septiembre.**

**Duración:** 06 meses.

**Frecuencia:**

Lunes y miércoles.

**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 catan 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](mailto:info@shakerbartenderschool.com)

\* ACEPTAMOS TODAS LAS  
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.