



Inicio: Viernes 06 de Nov.

Fechas: 06, 13, 20 y 27 de
noviembre.

04 y 11 de diciembre.

Horario: 09 a.m. – 12 p.m.

Frecuencia:

Todos los viernes

ESPECIALIZACIÓN

Control y Rentabilidad en el Bar



Plan de *Estudio*

SESIÓN 1 Y 2

- Inventario.
- **Unidades de Medida:** oz vs ml
- Rendimientos.
- Estrategias de control para un bar exitoso.
- La Importancia de Par Stock.
- Free Pour vs Jigger.

SESIÓN 3 Y 4

- Beverage Cost.
- Estructura de Costos.
- Costeo de Recetas.
- Modelo de Negocio.
- Rentabilidad en el Bar.
- El Beverage Cost como medidor del Éxito.

SESIÓN 5 Y 6

- El Menú.
- Estructura de la Carta.
- Deconstruyendo el Cocktail Perfecto.
- Fichas Técnicas.
- El ABV del Cocktail.
- Ingeniería del Menú.
- Análisis de Resultados.

ESPECIALIZACIÓN

**Control
y Rentabilidad
en el Bar**



INCLUYE:

- Insumos.
- Separatas digitales.
- Hojas de cálculo en Excel.
- Certificado internacional avalado por la Asociación Internacional de Academias de Coctelería:



INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince - Lima.

- **Teléfono:** 404 8738 - 964 882 533
- **WhatsApp:** 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com
- **Inversión:** S/. 490 Soles (Único pago).
- Puedes separar tu vacante con S/. 100 y cancelar el restante hasta el día del inicio.
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
PERÚ CAPITAL CIEN SAC
1947092310093.
Cuenta interbancaria
00219400709231009390.



DANIEL GUTIÉRREZ B.

- Bartender
- Sommelier
- Catador y Gestor del Pisco
- Barista

Experiencia:

- Brand Ambassador de Black Whiskey & Andean Spirits
- Central Restaurante
- JW Marriott Lima
- Hilton Lima Miraflores

28 Años de experiencia

ESPECIALIZACIÓN

**Control
y Rentabilidad
en el Bar**

