

SHAKER

BARTENDERS QUE CONQUISTAN EL MUNDO

INICIO:
LUNES 12 DE OCTUBRE.
FRECUENCIA:
TODOS LOS LUNES.
FECHAS:
12, 19 Y 26 DE OCTUBRE.
02, 09, 16, 23 Y 30 DE NOVIEMBRE.
HORARIO:
T. MAÑANA: 09 A.M. – 12:00 P.M.

ESPECIALIZACIÓN

BAR *Catering y* GESTIÓN *de eventos*

el temario

Sesión 01:
Fundamentos y Logística Integral de Eventos.

Introducción al negocio de bar catering y servicio itinerante.
Planificación operativa: dimensionamiento de barras móviles, cálculo de insumos, cristalería, hielo y transporte. Estrategias de contingencia en locaciones sin facilidades técnicas para asegurar un servicio fluido.

Sesión 02:
Tipologías de Servicio: Social vs. Corporativo.

Diferenciación estratégica entre eventos de alto impacto emocional y de volumen corporativo. Enfoque social en matrimonios, aniversarios y activaciones a domicilio. Enfoque corporativo orientado a protocolos de marca, lanzamientos y atención ágil de grandes audiencias.

Sesión 03:
Producción Técnica I: Cordiales, Jarabes y Rentabilidad.

Mise en place avanzado enfocado en estandarización y optimización de costos. Formulación y balance de jarabes artesanales, cordiales y extractos de larga duración. Métodos de precisión para maximizar la vida útil y reducir mermas en barra.

Sesión 04:
Producción Técnica II: Sous Vide y Vanguardia.

Aplicación de cocción al vacío para la extracción acelerada de sabores botánicos, especias y frutas. Control de temperaturas, sellado hermético e infusiones complejas. Integración de métodos modernos en la cadena de producción del catering.

Sesión 05:
Coctelería Aplicada al Evento y Flujo de Servicio.

Diseño de carta y ensamble de coctelería utilizando el mise en place producido en taller. Dinámica de barra, velocidad de despacho (speed service) y consistencia bajo picos de demanda. Estandarización de servicio para garantizar calidad visual y operativa.

ESPECIALIZACIÓN
BAR *Catering y*
GESTIÓN *de eventos*

el temario

Sesión 06: Coctelería de Autor y Experiencias de Marca.

Creación de cócteles conceptuales para activaciones corporativas y celebraciones temáticas. Técnicas avanzadas: clarificaciones e infusiones aromáticas alternativas (sifón, café y botánicos). Storytelling y diseño de propuestas memorables para el cliente.

Sesión 07: Costeo y Finanzas: De la Receta al Presupuesto Global.

Estructuración de beverage cost tradicional y costeo por receta estándar para barra fija. Transición al modelo financiero de eventos: presupuestos integrales, márgenes, mano de obra y traslados. Caso práctico: cotización y costeo real de un matrimonio.

Sesión 08: Batching Masivo, Dilución y Control de ABV.

Ingeniería de pre-elaboración (batching) para agilizar tiempos de despacho y asegurar homogeneidad. Cálculo técnico de graduación alcohólica (ABV) y control de dilución según el servicio.

ESPECIALIZACIÓN
BAR Catering y
GESTIÓN de eventos

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.



SHAKER

INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince - Lima.

- Teléfono: 404 8738 - 964 882 533
- WhatsApp: 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com
- Matrícula: S/ 100
- Mensualidad: S/ 400
- 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.

A.I.A.C

ESPECIALIZACIÓN
BAR *Catering y*
GESTIÓN *de eventos*