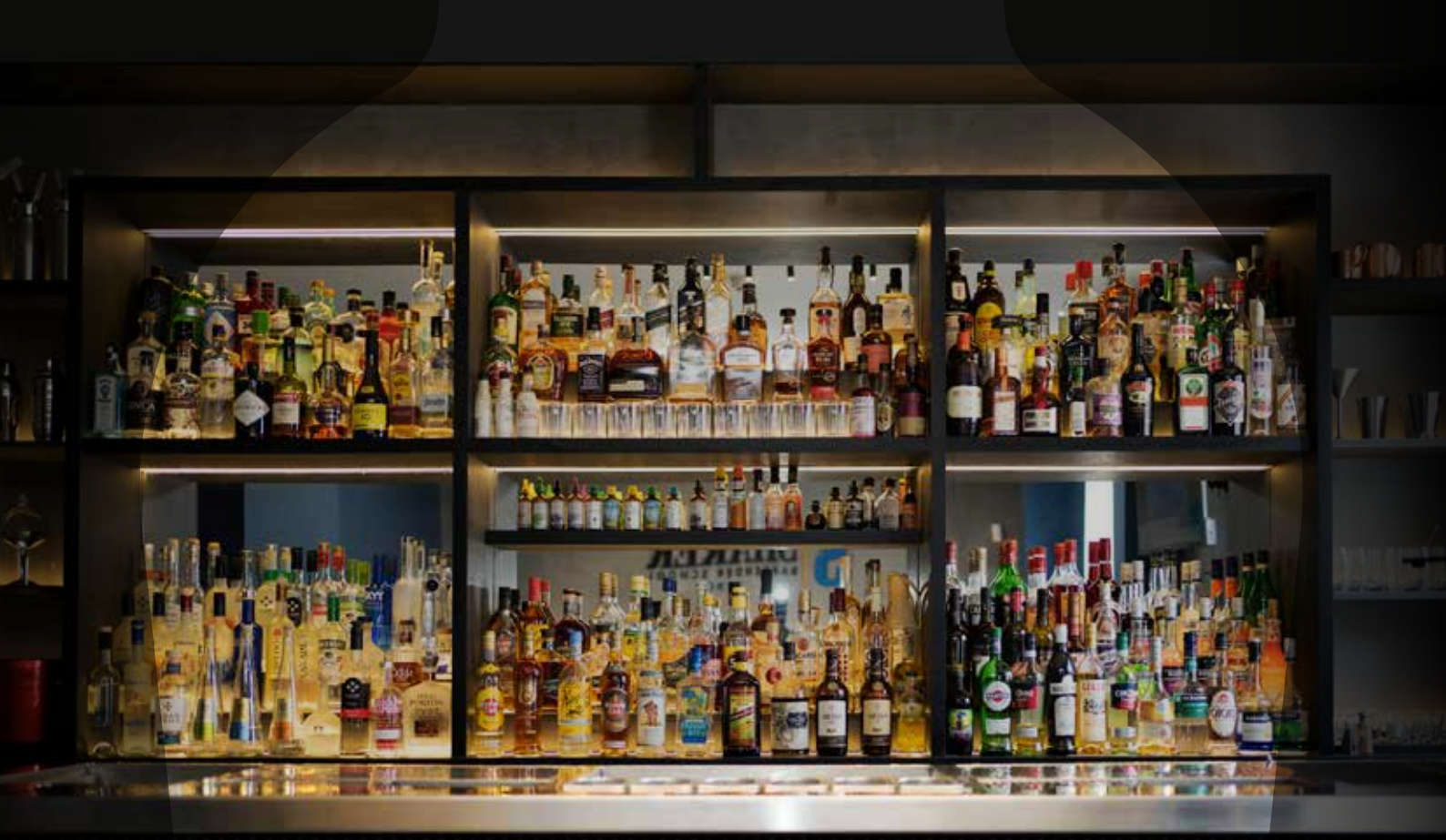


PROGRAMA

Bar y Coctelería

SHAKER





Inicio:
Lunes 05 de octubre.
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 cataran 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.

SHAKER
BARTENDER SCHOOL
PERÚ

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

* ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.