

# \$ SHAKER

**INICIO:**

MIÉRCOLES 04 DE NOVIEMBRE.

**FRECUENCIA:**

TODOS LOS MIÉRCOLES.

**DURACIÓN:**

08 SESIONES INTENSIVAS.

**FECHAS:**

04, 11, 18 Y 25 DE NOVIEMBRE.

02, 09, 16 Y 23 DE DICIEMBRE.

**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%                   |

# \$ 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