

Duración: 6 clases de tres (3) horas
Al culminar se certifica por 18 horas.

Pensum

- Familia de cócteles,
 - Clarificados
 - Vermouth caseros.
- Maceraciones y tinturas
 - Licores artesanales.
 - Bitter y perfumes.
 - Ejercicios sensoriales.
- Ahumados
- Deshidratados
- Nitrógeno líquido
 - Hielo seco
 - Molecular: Esferificaciones
 - Jello Shot

Requisitos

- Cédula (se envía de manera virtual)
- Kit de coctelería.
- Conocimientos base de Coctelería.
- Examen de admisión si no eres egresado de la Escuela Bartender Working Flair.



Precio

- | | |
|-----------------------|-------------|
| - Precio egresados | \$950.000 |
| - Precio no egresados | \$1'100.000 |



Horario e Inicio

21 de Junio de 2022
de 2pm a 5pm

www.escuelabartender.info    @escuelabartenderworkingflair
Kra 19A N. 79-39, Local 16, Centro Comercial Héroes Bogotá

Tel: 314 5828 Cel: 3124900269- 3153968400

Mail: info@escuelabartender.com Horario de atención: Lunes a viernes 9am- 6pm