



CURSO AVANZADO DE VINOS

30 horas
Teórico prácticas

En el año 2022 cumplimos 16 años de experiencia en la enseñanza de coctelería y flair bartending, siendo pioneros de este bello arte para Colombia. Contamos con docentes de amplia experiencia como jefes de bar e instructores de diferentes instituciones en Colombia. Nuestras sesiones son teórico prácticas.

Temas

- Cronología del vino
- Viticultura
- Metodología de cata
- Enología: Elaboración de tintos, blancos, rosados, espumosos
- Cata de vinos tintos, blancos, rosados, espumosos, generosos.
- Crianza
- Denominaciones de origen
- Servicio y protocolo de vinos
- Defectos del vino.

Horario de clases

Lunes a miércoles de 7:00am a 10:00am
o 6:00pm a 9:00pm
Inicio de clases 09 de Agosto

Pago en efectivo

Inversión egresados	\$1.000.000
Inversión no egresados	\$1'100.000

Requisitos

- Fotocopia de cédula.
- Fotocopia de Eps.
- Fotografía 3x4.

www.escuelabartender.info    @escuelabartenderworkingflair
Kra 19A N. 79-39, Local 16, Centro Comercial Héroes Bogotá
Cel: 3124900269- 3153968400

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