



CURSO BARTENDER PROFESIONAL

60 horas
Teórico prácticas

En el año 2023 cumplimos 17 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.

Conocimientos Generales

- Técnica de elaboración de cócteles.
- Consumo responsable de alcohol.
- Speed round (velocidad en barra).
- Servicio de vinos.
- Preparación de café en máquina de café espresso.

Conocimientos Específicos

- Cata de cerveza.
- Cata de licores.
- Coctelería clásica y moderna (más de 50 recetas).
- Costos e inventarios.
- Recetas estándar.

Conocimientos Avanzados

- Introducción a:
- Mixología.
 - Coctelería Tiki.
 - Tallado de fruta

Horario de clases

Lunes a viernes de 11:00am a 2:00pm

Inicio 1 de febrero 2023

Requisitos

- Cédula (esto será enviado digital).
- EPS (Esto será enviado digital).
- Fotografía reciente (Esto será enviado digital).
- Ser mayor de edad

Incluye

- Kit de coctelería
- Los licores a emplear, tanto en catas como en la elaboración de cócteles.
- Recetario de coctelería.
- Certificado por número de horas asistidas que acredita haber aprobado el curso.

	Pago en efectivo	Pago con tarjeta
Matrícula	\$200.000	
Primera cuota a pagar antes o el primer día de clase	\$500.000	
Segunda cuota a pagar un mes después de dar inicio a clases	\$450.000	
Inversión total financiada con la Escuela Bartender Working Flair	\$1'150.000	
Pago de contado	1'100.000	1'066.000

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