



CURSO MESA Y BAR

Duración: 1 mes
Certificado por 60 horas.

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.

TEMAS PRINCIPALES

- Protocolo de servicio y ventas
 - Orden gastronómico
- Técnica de cocina de comedor
 - Montaje de mesas
- Coctelería y enología
 - Barismo

Horario de clases

Jornada Diurna de 11:00am a 2:00pm
Inicio de clases 1 de febrero

Jornada Nocturna de 6:00pm a 9:00pm
Inicio de clases 04 de Octubre

Requisitos

- Cédula (esto será enviado digital).
- EPS (Esto será enviado digital).
- Fotografía reciente (Esto será enviado digital).
- Toalla blanca.
- Mandil (delantal).

Incluye

- Kit básico
- Los licores e insumos a emplear, tanto en catas como en la elaboración de cócteles.
- Material escrito de ciertas clases teóricas, a modo de memorias.
- 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	\$350.000	
Segunda cuota a pagar un mes después de dar inicio a clases	\$300.000	
Inversión total financiada con la Escuela Bartender Working Flair	\$850.000	
Precio pago de contado	\$800.000	\$848.000

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