



# CURSO BARTENDER PROFESIONAL

100 horas Sábados  
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.

## 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

8 (ocho) Sábados de 7:00am a 4:00pm

Inicio 14 de Enero 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.
- Material escrito de ciertas clases teóricas, a modo de memorias.
- Recetario de coctelería.
- Ingreso a plataforma virtual 24/7
- 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	\$600.000	
Segunda cuota a pagar un mes después de dar inicio a clases	\$650.000	
Inversión total financiada con la Escuela Bartender Working Flair	\$1'450.000	
Pago de contado	1'400.000	1'484.000

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