



CURSO BARTENDER PROFESIONAL MODALIDAD VIRTUAL

80 horas virtuales interactivas/ tiempo real + Plataforma virtual

En el año 2021 cumplimos 15 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.

Disponemos de cuatro aulas de capacidad máxima de 8 estudiantes lo que hace que las sesiones sean semi-personalizadas y 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 expreso.

Conocimientos Específicos

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

Horario de clases

Lunes- Martes - Miércoles

Horario
Inicio de clases

A convenir
Inmediato

Requisitos

- Fotocopia de cédula.
- Fotocopia de Eps.
- Fotografía 3x4.
- Licores e insumos a emplear durante el curso
- Tabla de corte en acrílico.
- Cuchillo de tallado pequeño.
- Toalla blanca.
- Mandil (delantal).

Incluye

- Kit de coctelería
- Clases en vivo/ interactivas 3 días a la semana
- Plataforma virtual 24/7
- Recetario de coctelería.
- Material escrito a modo de memorias
- Certificado por número de horas asistidas que acredita haber aprobado el curso.

INVERSIÓN
\$800.000

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