

CICLO LECTIVO

**DIPLOMADO EN
BARTENDER PROFESIONAL**

DURACION: 1 año

CARGA HORARIA: un total de 64 horas reloj distribuidas desde abril a noviembre (teniendo en cuenta el receso invernal y posibles feriados)

A QUIENES ESTA DIRIGIDO: público en general que desee obtener conocimientos sobre técnicas y productos utilizados en el ámbito de Servicio de Coctelería.

PERFIL PROFESIONAL: el egresado puede desempeñarse como Bartender en Barras, Bares, Hotel u otro establecimiento gastronómico.

El objetivo del curso es que el alumno se pueda desempeñar en una barra con total soltura, comprendiendo el uso de las bebidas, su dosificación y combinación. Los métodos de elaboración, sus técnicas y las bases para la elaboración de un cocktail.

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva_malbec@yahoo.com.ar

📷 @olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec

PLAN DE ESTUDIOS:

1º Año:

Temario:

- Aspectos básicos, tipos, áreas de las barras
- Clase de Aperitivos.
- Clase de Cervezas.
- Clase de Licores
- Clase de Ron
- Clase de Vodka y Gin
- Coctelería temática, eventos de todo tipo
- Coctelería de boliches
- Barra para eventos y planificación de eventos
-

Historia de la coctelería y del barman, destilados sus variedades y procesos, bebidas del mundo. Decálogo del barman. El barman argentino y su importancia en la historia de la coctelería. Las herramientas de trabajo. Despacho en eventos bares y boliches, inicios del flair, degustaciones de bebidas (licores bebidas blancas etc) tragos clásicos, creatividad en la coctelería. Armado de cartas.

REGIMEN ACADÉMICO: Clases demostrativas, prácticas y participativas. Evaluación permanente y asistencia mínima del 70%.

REQUISITOS: Primaria completa, mayor de 18 años.

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva_malbec@yahoo.com.ar

📷 olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec

CERTIFICACION: Certificado con aval Internacional, por medio de Asociación Gastronómica Argentina (AGAR), y Word Chef.

El alumno egresa como "Diplomado en Bartender Profesional"

DIAS DE CURSADO:

Un día a la semana: presencial

COSTO:

1 cuota de inscripción que incluye material de estudio digital

Plan de Pago: Cuotas mensuales completas consecutivas durante los meses de abril a noviembre, incluye las materias primas de las clases presenciales. Solo se abonan 8 cuotas más la cuota de inscripción. Incluye insumos de las clases prácticas.

DOCUMENTACION PARA INSCRIBIRSE:

- Fot DNI
- 2 fotos carnet
- Importe de la inscripción

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

- Coordinar de lunes a viernes de 09.00 a 12.30 hs al 2604 317931

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva_malbec@yahoo.com.ar

📷 @olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec