



DIPLOMADO EN BARTENDER PROFESIONAL

El alumno egresa como *"Diplomado en Bartender Profesional"* certificado institucional y aval de Convenios Institucionales nivel Nacional.

Duración: de abril a noviembre.
Incluye materia prima e insumos

A quienes está dirigido:

Público en general que desee obtener conocimientos sobre técnicas y productos utilizados en el ámbito de Servicio de Coctelería.

Las clases son teóricas y prácticas, donde el alumno tiene la posibilidad de entrenar lo aprendido en una barra real, con bebidas reales.

Objetivo:

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.

Régimen académico:

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

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
- COCTELERIA DE BOLICHES
- BARRA PARA EVENTOS Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

Tel. 0260 4439152 - Cel. : 2604 317931

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