



PROGRAMA

Carrera de BARMANAGER

- > Bartender Profesional.
- > Barmanager.
- > Mixología Molecular.
- > Práctica de Cócteles.
- > Coctelería de Inclusión.
- > Organización de Barras para eventos y fiestas.
- > Ingles Técnico Gastronómico.
- > Beer Server y cata de Cervezas.
- > Elaboración de Licores.
- > Barista.
- > Working Flair.
- > Introducción a la Enología.
- > Aguardientes.
- > Aperitivos.
- > Vermounths, amaros, bitters y digestivos.
- > Shaking Twenties.
- > Huerta Orgánica para Bartenders.
- > Técnicas de Competición en Torneos.
- > Venta Responsable de Alcohol.
- > Venta Sugerida y Manejo de Quejas.

- > Seguridad e Higiene en las Barras.
- > Primeros Auxilios.
- > Primeros pasos en la Habilitación de Locales Gastronómicos.
- > Sommelier y Cata de Vinos.
- > Coctelería con Yerba Mate y Cata.
- > Coctelería Argentina.
- > Historia de los Cocktails.
- > Habanos y Puros.
- > Maridaje y Degustaciones.
- > Elaboración de Cerveza.
- > Elaboración de Vermouths y Fernet de autor.
- > Fermentados.
- > Introducción a la Enseñanza teórico-práctica en Coctelería.
- > Trainer to Trainers.
- > Producción en Barra.
- > Tratamiento de Materias Primas.
- > Speed Round.

TODO ESTO Y MÁS

