

## Curso Bartender Profesional



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 80 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

1. Conocer y comprender los fundamentos del bartending y su metodología de trabajo, así como los diferentes métodos de elaboración de cócteles.
2. Adquirir conocimientos y manejo del producto: bebidas, frutos, siropes, botánicos, tinturas, etc.
3. Comprender la importancia de la organización y limpieza de la estación de trabajo y aprender a manejar las herramientas de un bartender.
4. Capacitar en español e inglés para ofrecer un servicio al cliente excepcional en coctelerías.
5. Desarrollar su propia marca profesional.
6. Crear una carta de autor de al menos 6 cócteles originales, demostrando la aplicación de los conocimientos y destrezas adquiridos en el curso.
7. Obtener la certificación y conocimientos necesarios en la Manipulación de Alimentos y Bebidas.

Estos objetivos están diseñados para que, al final del curso, los estudiantes se formen como bartenders profesionales, con sólidos conocimientos técnicos y habilidades para manejar eficientemente un bar, atender a clientes, crear cócteles originales y únicos, y avanzar en su carrera en el sector de la coctelería.

### CONTENIDOS

- Módulo I - Técnica, producto y barra (68 horas).
- Módulo II - Working Flair (4 horas).
- Módulo III - Customer Service Excellence in Cocktails (English Language Module) (4 horas).
- Módulo IV - Marketing en Coctelerías y Desarrollo de Marca (4 horas).
- Módulo VI - Trabajo Final de Curso: Creación de una carta de coctelería