

BARTENDER PROFESIONAL



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 19 h
Precio: 247.00€

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

OBJETIVOS

Aprender técnicas y estilos para ser bartender profesional

CONTENIDOS

MODULO 1

Higiene y manipulación de alimentos: Manipulación de Alimentos
Microbiología
Vectores
Contaminación de alimentos
Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados
Conservación de alimentos
Como evitar las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados
Historia del bar: Historia del bartender

Edad antigua
Edad media
Asentamiento de EEUU.
Evolución hasta 1.940 D.C
Barman y Bartender:

Definición
Características
El decálogo del bartender

MODULO 2

Métodos de obtención de Bebidas alcohólicas: métodos alcohol
Fermentación
Destilación
Añejamiento
Aromatización
Trabajo en el Bar:

Mise in place
Correcta forma de acondicionar el área de trabajo
Forma correcta de trabajar con frutas
Ventas en el bar
Valor agregado

BY URBIOLA

Puesta en escena Trabajo bar
Equipos, utensilios y herramientas de bar
Pour check, cortes y diferentes formas de servir
Cóctel

Etimología
Definición
Historia de la coctelería
Partes de un cóctel
Técnicas clásicas y modernas de elaborar cócteles

MODULO 3
FAMILIA DE COCTELES A PRACTICAR

Sour Mojito bar

Fizz/Collins
Fix
Sweet & Sour
Daiquiris
Margaritas
Mojitos
Crustas
Reconstituyentes:

Flip Reconstituyente bar
Egg nog
Pick me up's
Aperitivos clásicos Digestivos clásicos Martinis:

Clásicos
Modificaciones

Coladas:
Clásicas coladas_bartender
Modificaciones
Cócteles sin alcohol:

Shorbets
Merengadas
Mocktails
Smoothies
Flytings