

Curso fundamentos del Flair Bartending

Dirigido a:

- Profesionales de la hostelería y
- Particulares aficionados que deseen aprender a hacer flair.
- Estudiantes de hostelería que deseen ampliar su formación.
- Con poca o ninguna experiencia.

Objetivos:

- Familiarizarse con el manejo de elementos de bar (botellas y cocteleras), haciendo acrobacias con ellos.
- Hacer al menos una rutina de working flair sencilla.
- Lograr dos rutinas simples de working flair aplicables a la preparación de dos bebidas.

Aforo: 4 personas.

Cuándo: a definir por convocatorias (entre semana)

Precio: 500 €/persona (incluye 1 coctelera + 1 botella de prácticas. No incluye IVA)

Horas lectivas: 27 (en nueve sesiones: 3 horas/día, 3 días/semana, 3 semanas)

Una formación sólida y práctica de flair, haciéndote capaz de lanzar cocteleras, botellas, vasos, frutas y pajitas de manera artística y efectiva para "poner la guinda" al servicio detrás de la barra cuando sirves una buena bebida. Hacemos hincapié en que el flair sea un medio y no una finalidad, en línea con los valores de lo que un bartender debe dar; servicio y bebidas bien hechas. Comprende desde movimientos sencillos con 1 y 2 elementos para Working Flair, permitiéndote aprender y desarrollar varias rutinas, tanto para servir en un bar con público real que espera su bebida, como para entretener y llamar la atención del público antes de empezar a servir.

Aspectos cubiertos durante el curso

Historia del Flair Bartending

Rol del flair bartender

Diferentes servicios y cortes

Medidas en *free pouring* (pour test)

Prácticas* de working flair:

- Movimientos básicos de botella y/o coctelera de forma individual (I; II y III)
- Movimientos con botella y coctelera (2 rutinas)
- Manipulación de elementos variados del bar

Preparación de cócteles usando lo aprendido

** Prácticas con botellas de entrenamiento y de vidrio con líquido*