

Technical Bartending

Dirigido a:

- Bartenders profesionales o personas que quieran iniciarse en la profesión.
- Con o sin experiencia.

Objetivos:

- Perfeccionar los movimientos de agarre, servicios y técnicas de elaboración de bebidas en el bar.
- Dominar técnicas tanto de lenguaje clásico como moderno.
- Maximizar el rendimiento ergonómico trabajando en el bar.
- Añadir un factor estético y de estilo en cuanto a técnicas en el bar.

Aforo: 5 a 10 personas

Cuándo: lunes y martes de 16:00 a 20:00

Precio: 180 €/persona *(no incluye IVA)*

Horas lectivas: 8 (en 2 sesiones: 4 horas/día, 2 días/semana, en 1 misma semana)

Un curso en el que aprender a unificar dos factores: estilo y funcionalidad.

La preparación de bebidas en la barra debe ser, por un lado, eficiente (de lo contrario, pequeños márgenes de error resultarán en pérdidas anuales de algunos miles de euros) y, por otro, estética, que es lo que convierte a la profesión en un arte, para muchos.

Este es un programa 95 % práctico con el que se aprende a trabajar con estilo y a emplear las diferentes técnicas que cada bebida requiere para ser elaborada. Además, se pretenden evitar lesiones por malos hábitos.

Aspectos cubiertos durante el curso

Equivalencias de medidas

Agarres de diferentes utensilios (botellas, medidores, cocteleras, coladores...)

Servicios y cortes:

- *Free pouring*
- Uso de medidor jigger

Métodos de elaboración:

- Agitar
- Remover
- Otras maneras de enfriar