



CURSO BARTENDER PROFESIONAL

180 horas totalmente presenciales

Tenemos 20 años de experiencia en la enseñanza de coctelería y flair bartending, siendo pioneros de este bello arte para Colombia. Contamos con docentes de amplia experiencia como jefes de bar e instructores de diferentes instituciones en Colombia. Nuestras sesiones son teórico prácticas.

Conocimientos Generales

- Técnica de elaboración de cócteles.
- Consumo responsable de alcohol.
- Speed round (velocidad en barra).
- Servicio de vinos.
- Preparación de café en máquina de café espresso.

Conocimientos Específicos

- Cata de cerveza.
- Cata de licores.
- Coctelería clásica y moderna (más de 50 recetas).
- Enseñanza de Working Flair.
- Costos e inventarios.
- Recetas estándar.

Conocimientos Avanzados

- Introducción a:
 - Mixología.
 - Coctelería Tiki.
 - Arte latte.
 - Tallado en hielo y fruta.
 - Flair Exhibition /Craft

Horario de clases

Jornada diurna y nocturna

de 7am a 10am ò 6pm a 9pm
13 de Enero
24 de Febrero
17 de Marzo

Solo sábados

De 7am a 4pm
31 de Enero
28 de Marzo

	Pago en efectivo	Pago con tarjeta
Matrícula	\$200.000	
Primera cuota a pagar antes o el primer día de clase	\$900.000	
Segunda cuota a pagar un mes después de dar inicio a clases	\$950.000	
Inversión total financiada con la Escuela Bartender Working Flair	\$2'050.000	
Precio pago de contado	2'000.000	2'120.000

Requisitos

- Cédula (esto será enviado digital).
- EPS (Esto será enviado digital).
- Fotografía reciente (Esto será enviado digital).
- Ser mayor de edad

Incluye

- Kit de coctelería
- Los licores a emplear, tanto en catas como en la elaboración de cócteles.
- Material escrito de ciertas clases teóricas, a modo de memorias.
- Recetario de coctelería.
- Ingreso a plataforma virtual 24/7
- Certificado por número de horas asistidas que acredita haber aprobado el curso.

www.escuelabartender.info    @escuelabartenderworkingflair

Calle 76 #20b - 65 Barrio San Felipe Bogotá

Cel: 3124900269- 3153968400

Mail: info@escuelabartender.com Horario de atención: Lunes a viernes 9am- 6pm