

CATALOGO CURSOS



Taller de Especialización en el Bar

● **Duración: 8 horas**

● **Objetivo:**

El objetivo principal es continuar desarrollando tus habilidades de bar con diferentes conocimientos con el fin de solidificar tu capacidad para elaborar las diferentes recetas profesionales en su futuro o actual trabajo. La idea principal es aprender Algunas recetas artesanales, diferentes historias de bar y sus preparaciones originales.

● **Destinatarios:**

Para los trabajadores del área gastronómica que quieran ampliar sus conocimientos

● **Contenidos:**

1. Bitter

- Métodos de fabricación, como se elaboran, que usos y beneficios tienen.
- Aprenderás técnicas de creación artesanal.
- Usos de botánicos e importancia de una buena implementación en el Área Gastronómica.
- Coctelería con Bitters

2. Licores

- Métodos de elaboración, conservación, tipos de licores.
- Técnicas de creación artesanal.
- Usos e importancia de una buena implementación en el Área Gastronómica.



CATALOGO CURSOS

3. Clásicos con Historia

- Historias de diferentes cócteles importantes en la coctelería
- Preparaciones originales de cada cóctel y sus técnicas
- Definición hablada de cada destilado que ocuparemos.

4. Ley seca de estados unidos 1920 a 1933

- Movimiento por la templanza
- El inicio de la Prohibición
- Los años secos
- Acontecimientos importantes de la ley seca en los bares y coctelería
- Fin de la ley seca
- Preparaciones de algunos cocteles de los años 20

Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación.

● **Valor\$190.000**
