



ESCUELA DE
Eventos

Con Carla

Curso de Bartender



OBJETIVO: Adquirir conocimientos fundamentales acerca del bartending. Adquirir nociones básicas de coctelería (recetas, técnicas y equipamiento)

DIRIGIDO A: Es un curso básico para principiantes, por lo que está dirigido a cualquier persona interesada en aprender acerca de la coctelería.

LO QUE APRENDERÁS

TEÓRICO

- Historia y origen del coctel
- La génesis del alcohol: fermentación y destilación.
- Definición y composición de un coctel
- Bases de la coctelería
 - Métodos de preparación de un coctel
- Sectores de la barra y sus elementos
- Cristalería
- Mise en place
- Recetas de coctelería básica

PRÁCTICO

- Presentación del coctel:
Decoración y garnish
- Uso del shaker
- Free pouring
- Preparación de cocteles clásicos
- Basic flair (exhibition y working).



HORARIO

SÁBADO Y DOMINGO

De 9h00 a 13h00

UNA SEMANA DE LUNES A VIERNES

De 8h30 a 11h30

LUGAR

Av. Amazonas N38-42 y Villalengua 7mo Piso Of. 705

INCLUYE

- Certificado de asistencia al Curso
- Pausa de café
- Todo el material didáctico necesario

La inscripción se realiza con el abono del 50% mediante depósito o transferencia a la cuenta corriente del PRODUBANCO 2005240936 a nombre de Escuela de Eventos con Carla.

Una vez realizado el abono, enviar la foto del pago al mail inscripciones@eventosconcarla.ec o al whats app 0982348444. El otro 50% se debe cancelar en el aula antes de iniciar el curso.

Aceptamos todas las tarjetas de crédito. Diferido de 3 a 12 meses.

