

Materias del Master

Te detallamos todas las materias a dictarse en la Carrera de Master en Cocteleria en Nuestro Centro de Cocteleria.

> Bartender Profesional: La principal materia y la mas importante a la hora de formarte en nuestro master en cocteleria. Empezamos desde cero con todos los conceptos basicos y mas importantes a la hora de estar detras de una barra.

Veras conceptos basicos en todos los aspectos de la barra y bebidas en si mismas, aprenderas a relizar los cocteles clasicos y contemporaneos que son iconos a la hora de estar detras de una barra.

Si ya realizaste el Curso de Bartender Profesional, con nosotros o en cualquier otro Instituto de cocteleria, podras rendir libre esta materia sin cargo adicional y nivelarte o comenzar con la siguiente materia del Master en Cocteleria, o podes recursar la materia y darle el enfoque de instructor que es una de las metas a lograr con el master en cocteleria, que puedas capacitar en el area de cocteleria a cualquier persona.

> Barmanager: Parte fundamental a la hora de asesorar cualquier tipo de barra de tragos, conoceras todos los secretos del detras de todo emprendimiento gastronomico y aprenderas todas las formulas de costeos, cuantos cocteles salen de una botella y todo lo referente a la parte administrativa y operativa de bares. Planillas de control de stock, manejo de planillas de pedidos y manuales operativos, aspectos legales de habilitacion y como llevar a cabo cualquier tipo de tramite.

En la parte practica siempre habra cataciones de las bebidas mas preponderantes y que nunca pueden faltar en cualquier barra del mundo, bebidas premium, extra premium y exclusivas, con mas de 150 marcas, aprenderas los pasos para convertirte en un verdadero sommelier de aguardientes.

> Mixologia Molecular: La mas apasionante y curiosa materia de nuestro master en cocteleria, en la materia de mixologia molecular veras todas las tecnicas del cambio de textura de los cocteles. Gelificaciones, armados de estrellas y geles de cocktails, spaghettis de licores y gelly shots para servir en ellos todos tus cocteles y despues comerte el vaso. Veremos sferificaciones, falso caviar, yemas de alcoholes y todo lo referente a la esferificacion con alginato y calcio. Nubes, espumas nitrogenadas, cremas, salsas, aires y burbujas, efervesencia, carbonatacion y nitrogenado, mixologia fusion y muchisimas tecnicas mas!

Proveemos todo para que puedas realizar la mixologia molecular con toda comodidad y probaremos las creaciones elaboradas por todos los alumnos.

> Practica de Cócteles: Materia pensada para que puedas desarrollar al maximo todas las tecnicas de elaboracion de cocteles del mundo, desde las mas actuales, hasta las mas historicas y clasicas de las preparaciones. Veras y desarrollaras todo sobre la cocteleria Tiki, cocteles tropicales y todas las batidas brasileñas y frozen de moda. Cocteles con helado, todo sobre los cocteles sin alcohol y cocteleria teens, flamings, flambeados historicos, y los nuevos flambeados.

Cocteleria Fusion y nuevos garnish, todo sobre como combinar sabores, frutas exoticas y especias en los cocktails, mas todo el abanico de posibilidades a la hora de mezclar ingredientes. Esta materia es netamente practica, todas las clases de principio a fin elaborando cocteles.

> Cocteleria con Te: Elaboraremos una carta de cocteles con te, y desarrollaremos todos los aspectos a la hora de asociar el te con la cocteleria y los cursos de barman, aprenderas la relacion intima que tiene esta bebida como base para rebajar cocteles clasicos y modernos mas tus propias creaciones. Conceptos y tecnicas para iniciarte en el mundo del Sommelier del Te y todos sus secretos y detalles. Catas de Te en hebras y todos los insumos para realizarlas.

> Cocteleria de Inclusion, para Celiacos, Veganos y Diabeticos: Profundizamos en todos los temas referidos a la cocteleria para Veganos, cocteleria para diabeticos y cocteleria para celiacos, pasando por todos los aspectos tecnicos en la limpieza de utensillos y la contaminacion cruzada que puede generarse en el sector de trabajo, como asi tambien en todos los insumos e ingredientes que corresponden a cada tipo de cocteleria.

> Organización de Barras para eventos y fiestas: la Materia que te explica y capacita en todos los aspectos del apasionante negocio de barras moviles y barras libres de tragos. Negocio en auge q día a día crece a pasos agigantados, con una gran demanda de consumidores de este tipo de servicio, veras como llevar adelante o armar una exitosa empresa de barras moviles, planillas, depositos, traslados y logistica integral de las barras para eventos, manejo del personal, barman, bartenders y ayudantes, aspectos legales, actualidad, negocio, pre apertura, estudios de mercado nacional e internacional, gastos de inversion, recuperacion del capital invertido.

> Protocolo y Ceremonial: Abordamos de manera practica y simple, todos los pasos en el manejo de protocolo y ceremonial para entrevistas de trabajo y eventos en los cuales el profesional debera tener conocimientos de como manejarse y moverse en el area del protocolo, especial para eventos empresariales o actos que requieran este tipo de capacitaciones como asi tambien para la vida cotidiana del bartender.

> Ingles Técnico Gastronomico: Tres niveles de capacitacion para que puedas exponer al maximo todos tus conocimientos en cualquier parte del mundo o en hoteles y cruceros donde es necesario contar con esta importantisima herramienta como es el Ingles tecnico gastronomico. En el Primer nivel aprenderas el lenguaje tecnico de herramientas, insumos, bebidas y todo lo que el bartender y el bar puede tener y utilizar en el servicio de cocteles y bebidas. En el segundo modulo aprenderas el roll play de barra con situaciones creadas por los alumnos donde podran entrenar una situacion real de venta en ingles y todas las frases y charlas para poder brindar un correcto servicio en este idioma. Y en el tercer nivel aprenderas todo sobre las entrevistas laborales en ingles, que se pregunta y como y te capacitamos para que puedas pasar sin problemas cualquier entrevista laboral en ingles, armado de curriculum en ingles, cartas de presentacion y tarjetas personales.

> Beer Server y cata de Cervezas: Veremos todos los pasos e ingredientes paso por paso para la realizacion de las cervezas industriales y cervezas artesanales mas conocidas en el mercado actual. Maquinaria para la elaboracion de cervezas, tipos de fermentacion y los distintos tipos de elaboracion que existen en el mundo.

Cataremos Cervezas Nacionales y las importadas mas conocidas a nivel mundial, cata de cerveza artesanal, con todas las herramientas para que te introduzcas en el mundo del Somelier de la Cerveza, maridages y todo tipo de acompañantes de la misma. Las Choperas, usos y manejo interno y externo, limpieza y mantenimiento de canillas, sistemas de enfriamiento, chillers, cámaras de frio y conservación.

> Elaboración de Licores: Aprenderás a realizar todo tipo de licores, licores artesanales, licores cremosos, cremosos frutales, cremosos de frutos secos, y cremosos de especias, los frutales tradicionales, licores de hierbas y derivados, licores anisados, absentas caseros. Tambien aprenderas el como y porque de los almibares neutros y saborizados, syrups, jarabes de goma, tan utilizados hoy en dia en la cocteleria mundial, elaboracion de aceites y concentrados aromaticos, aguardientes saborizados, maceraciones y todo tipo de infusiones. El Azucar, los distintos tipos, el agua, los alcoholes para licores, envases y recipientes, esterilizaciones, tapas, conservantes, esencias y colorantes. Detallaremos el paso a paso del refinamiento de los distintos tipos de alcoholes, clarificacion de los almibares, saborizantes, colorantes, aromatizantes y todo sobre los distintos conservantes permitidos a nivel mundial. Diferenciaremos los tipos de licores, crema, licor fino y especiados. Cataremos mas de 50 ejemplos realizados en nuestro centro de cocteleria.

> Barista: Apasionante materia donde abordamos todos los temas en profundidad sobre el cafe y todos sus metodos de elaboracion. El Barista es el titulo mas reconocido a nivel mundial referido al cafe. Aprenderás el arte de la elaboración de los mejores cafes del mundo, desde la siembra, la recolección, el tostado y las mezclas y blends mas caracteristicos del mercado. Veremos en detalle todos los tipos y variedades de maquinas de cafe, por dentro y por fuera, diseños clásicos y modernos, molinillos, maquinas de tostado y todos los elementos en su composición. Todo sobre el somelier de cafe y como poder estar a la altura de los mejores del mundo, catador de cafe y maridages, cocteles con cafe, el cafe y las frutas, frapuccinos y todos los tipos y formas de consumo del cafe y la combinacion en los cursos de barman.

> Working Flair /Materia FREE: Todas las técnicas de malabares con botellas de manera rápido fácil y sencilla, para que todos puedan aplicarlas a la hora del servicio o brindar un show en la barra, tecnicas para que puedas enseñar a realizar los movimientos básicos aplicados a botellas cocteleras, morteros, pinzas, hielos, vasos y todos los elementos de barra y todo lo que aprendiste en el curso de barman, cortes y servicio de excelencia para que el servicio de barra sea el mas dinámico y estilizado de todos. Sin requerimientos de edad ni aspectos físicos, todos pueden realizar esta materia con total normalidad, nuestro equipo de instructores siempre estará a disposición del alumno, como asi también nuestras aulas de flair, flairroom y todos los materiales para realizar las practicas. Podrás coordinar días y horarios que mas como te quede para que puedas realizarlo.

> Introducción a la Enología: Entraremos en detalle desde el suelo, climas, diferentes tipos de aguas y las características mas determinantes de las zonas más influyentes del vino a nivel mundial. Conocerás todo sobre los analisis de suelos, fertilizates organicos e industriales, pesticidas y todo para la siembra de la vid, las semillas y pasos previos. Principales características del cultivo de la planta, evolucion y cuidados, riegos manuales y artificiales y hasta la cosecha y recoleccion manual de las uvas. Tiempos de cosechas, maquinarias en detalles y todos los accesorios, historia y pasos basicos para la elaboracion de los vinos. Elaboracion de Blancos, Rosados, Tintos, vinos reserva, gran reserva, Espumantes, Vinos generosos, licorosos y Champagne.

> Modulo de Aguardientes: Ron, Vodka, Gin, Tequila, Mezcal, Cachaca, Pisco, Cognac, Brandy, Whisky, Whiskeys, Ginebras, Sake, Singani y los mas caracteristicos aguardientes de cada region. Profundizaremos en la elaboracion y tipos de estas bebidas espirituosas que son el corazon de todos los cocteles del mundo, armaremos una hoja de cata detallada de cada uno y realizaremos los maridages mas caracteristicos con cada uno de ellos, como los viste en el curso de barman, pero ahora en detalle. Marcas, Mercado, Actualidad y futuro de las marcas y empresas emblematicas de bebidas en Argentina y el Mundo.

> Modulo de Licores: Los mas Famosos licores del mundo en una cata unica, detallando los aromas y sabores que se encuentran en cada uno de ellos y el porque son famosos y unicos algunos, desde hace mas de 500 años. Jagermeister, Amarula, Bayleis, Malibu, Passoa, Cointreau y muchisimos mas, para que puedas degustarlos y armar tu propia hoja de cata descriptiva de cada uno y aprender a compararlos y disfrutarlos.

> Modulo de Aperitivos: Descubriremos el mundo de los Aperitivos, como nunca nadie, te enseñaremos su historia sus origenes y porque se comenzaron a utilizar como modo de vida y costumbres para antes de las comidas o por la tarde. Realizaremos catas y conoceremos los metodos de elaboracion, componentes y sus propiedades.

> Modulo de Vermouths, amaros, bitters y digestivos: El como y porque de este tipo de bebidas, como estan elaboradas y como realizar recetas caseras de bitters y vermouths. Te enseñaremos como combinarlos y en que momentos se deberian servir y tomar. Modos de maridarlos y presentaciones exclusivas a la hora de elaborar cocteles.

> Shaking Twenties, cocteleria vintage: Apasionante materia en donde podras sumergirte en el maravilloso mundo de la cocteleria Vintage y los cocteles de los años 1920 donde reinaba la ley seca y donde dieron origen a los varios clasicos que hoy en dia persisten y son iconos de la cocteleria a nivel internacional. Aprenderas a utilizar las tecnicas que en aquel entonces se aplicaban, junto con las bebidas e insumos y las herramientas mas atiguas que hoy en dia estan tan de moda.

> Curso de Huerta Organica para Bartenders: Veremos el paso a paso para que puedas cultivar tus propias materias primas. Vegetales para todos tus cocteles, las clasicas hierbas buenas y todas sus variedades, familia de las mentas, albahaca, romero, tomillo, flores comestibles y para decoraciones, manzanillas, plantas aromaticas y plantas medicinales y para la elaboracion de licores y bitters. Te enseñamos el paso a paso en el cultivo, preparado de la tierra y abonos, huertas especiales para espacios pequenos como habitaciones o pequenas macetas para barras, el riego, los cuidados y momentos de cosecha sugeridos, para barman y bartenders que realizaron el curso de barman este curso les sera de mucha utilidad.

> Técnicas de Competicion en Torneos: Los paso a paso de como competir en todo tipo de torneos, desde los torneos clasicos con reglamentos IBA, torneos de flair, como competir en torneos de marcas de bebidas, pautas nacionales e internacionales, speed round, velocidad a la hora de competir, elegancia y estilo, showmanship, tandem, formas de evaluar, como miran los jurados, planillas, reglamentos, detalles y secretos a la hora de competir y armaremos mini torneos con alumnos del centro, alumnos del curso de barman y nuestros instructores para que puedas vivir los momentos reales de un torneo con la presión del jurado y público presente.

> Venta Responsable de Alcohol: Capacitación teórica donde tocaremos los temas mas importantes a la hora de conocer los efectos del alcohol en el organismo, límites legales y médicos permitidos, hasta donde puede tomar una persona, riesgos, causas, accidentes, todos los aspectos legales del tema y como llevar a cabo procedimientos para personas alcoholizadas. Aprobando esta materia, entregaremos al alumno un carnet de apto en Venta responsable con reconocimiento en varios paises del mundo con numero de legajo.

> Venta Sugerida y Manejo de quejas: La venta sugerida desde el contacto visual con el cliente hasta el cheq back de venta una vez entregado el coctel. Todos los aspectos y funciones a la hora de aplicar estas tecnicas que siempre nos daran exito en la barra e incrementara nuestra facturacion y propinas de una manera considerable. Como sugerir, como vender y que hacer a la hora de elegir un coctel o producto para nuestros clientes. Ademas veremos el paso a paso en el manejo de quejas, los 10 items mas importantes a tener en cuenta y poder llevar a cabo una buena atencion de quejas para que esta se revierta y hagamos de esa queja, un futuro cliente, que volviera siempre por nosotros gracias a una buena atencion ante una queja.

> Seguridad e Higiene en las Barras: Pasaremos por todos los aspectos basicos a la hora de aplicar seguridad en nuestra area de trabajo, todo sobre seguridad al utilizar las herramientas de barra, items de seguridad en los equipamientos y maquinarias, pisos, calzados, soportes y estanterias, almacenamiento de mercaderia, correcto uso de artefactos electricos, items de seguridad en la manipulacion de fuegos. Tambien veremos Pasos fundamentales a la hora de aplicar limpieza y orden en nuestro establecimiento, limpieza de utensillos y herramientas, fajinados, productos aptos y permitidos en gastronomia para los

misimos, correcta esterilizacion y sanitizacion de lugares, sectores y todos las partes y cosas a utilizar en barra y en todo lo que viste en los cursos de barman. Higiene personal.

> Primeros Auxilios: Como accionar ante una desgracia o accidente en nuestro lugar de trabajo, primeros pasos a la hora de atender a una persona que haya sufrido un accidente o cualquier otro tipo de anomalia fisica, hasta que llegue el personal medico correspondiente al lugar. En muchos casos que el bartender sepa este tipo de tecnicas minimas de capacitacion puede salvar vidas.

> Primeros pasos en la habilitacion de locales gastronomicos: Veremos el paso a paso para poder habilitar un local gastronomico, ABC en seguridad y todos los aspectos legales vigentes. Datos necesarios y detalles a la hora de presentar un emprendimiento gastronomico y tener en cuenta.

> Latte Art: Todas las tecnicas y paso a paso en la elaboracion de decoraciones con arte latte, Utensillos, como usarlos, modelos de tazas a utilizar, los termometros, jarras, moldes para aprender a dibujar en la espuma del cafe, como cremar la leche, dibujos con cremas, chocolates, salsas y todo lo referente a esta nueva moda de dibujo y presentacion de cafes especiales.

> Sommelier y Cata de Vinos: El proposito de esta materia es profundizar desde todos los aspectos, el mundo del vino y sus derivados. Conocerás los detalles de produccion tanto local como internacionalmente. Cataremos todas las cepas representativas de Argentina y algunos maridages. El enfoque es netamente practico, pudiendo el alumno aplicar esta materia tanto a nivel cocteleria y curso de barman, como asi tambien desempeñarse en otros puestos que requieran estar capacitados en este area. La cata, las copas, temperaturas de cata, como catar, aptitudes de cata y todo sobre los sentidos.

> Cocteleria con Yerba Mate y Cata: Historia de la Yerba Mate, origenes, metodos de elaboracion, cultivos, regiones, marcas. Prepararemos las infusiones mas caracteristicas y con los mejores metodos conocidos, mates tradicionales, las diversas calabazas y vasijas a utilizar, utensillos, el agua, componentes secundarios a la hora de infusionar, tradiciones autoctonas y regionales y todo tipo de combinacion con la cocteleria nacional e internacional.

> Cocteleria Argentina: Historia de los cocteles mas propios de nuestro pais, ingredientes, tradiciones, la ginebra de los gauchos, licores artesanales, sabores del sur y del norte argentino que marcaron historia en nuestra cocteleria y en el mundo.

> Cocteleria de Inclusion - Cocteleria Apta: Abordamos de manera profesional y con todos los recaudos necesarios para cada persona, te enseñamos el manejo en cocteles para veganos, cocteleria para veganos, cocteles para diabeticos y cocteleria para diabeticos, cocteles para celiacos y cocteleria para celiacos. Manejo de herramientas, limpieza, contaminacion cruzada, manejo de herramientas y el como y porque incluir en nuestros cocteles esta cocteleria Apta para todos.

> Historia de los cocktails: Representando cada uno de ellos, realizaremos los cocteles mas clasicos y que mas marcaron la historia de la cocteleria y junto con la catacion de los mismos veremos las historias que dieron origen y el porque de los nombres. La historia detras de los cocteles que revolucionaron las barras del mundo y e çl porque todavia se enseñan en todos los cursos de barman.

> Habanos y Puros: Paso a paso veremos como es la elaboracion de los distintos habanos y puros, todas las tecnicas y formas de prensado, el secado, los cultivos, recoleccion y cosecha. Se realizaran maridages y catas, introduccion al mundo del sommlier de habanos, marcas tipos, vitolas, tamaños. Habanos en combinacion con vinos, chocolates, cafes, aguardientes añejados y muchos mas.

> Elaboracion de Cerveza Materia FREE: Aprenderas a elaborar una cerveza en vivo en nuestras aulas con equipos profesionales de 80 litros y nuestra mini planta cervecera de 300 litros, te contaremos todos los secretos de la elaboracion y fermentación en una clase de coccion en vivo. **Podrás coordinar días y horarios que mas como te quede para que puedas realizarlo.**

> Introduccion a la Enseñanza teorico practica en cocteleria: Capacitacion para que puedas dictar cursos de cocteleria y cursos de barman. para que puedas enseñar todos los aspectos de las mismas. Como transmitir conocimientos, como enseñar, aspectos fundamentales a la hora de interpretar al alumno y grupos. Manejo de la oratoria y el discurso, como dictar seminarios y charlas. En la parte practica pondremos en accion situaciones reales pudiendo el alumno ser parte de clases de barman en nuestro centro y estar y compartir con instructores y alumnos del curso de barman, experiencias vividas reales, para que puedas desempeñarte como instructor de cocteleria en todas las areas.

> Trainer to Trainers: Evaluaremos a cada uno de los alumnos y te enseñamos de que manera instruir a futuros capacitadores.