

PROGRAMA

BARTENDER

MIXOLOGÍA MOLECULAR

BARMANAGER

PRACTICA INICIAL DE COCTELES

PRACTICA DE COCTELES NV.2

TÉCNICAS AVANZADAS EN COCTELERIA: FAT WASH, HIDROLATOS, OLEOS, CLARIFICADOS Y MÁS.

COCTELERIA CON TÉ Y CATA

COCTELERÍA CON YERBA MATE Y CATA

COCTELERIA PARA DIABÉTICOS

COCTELERIA PARA VEGANOS

COCTELERIA PARA CELIACOS

ORGANIZACIÓN DE BARRAS PARA EVENTOS Y MÓVILES

INGLÉS TÉCNICO GASTRONÓMICO

BEER SERVER Y CATA DE CERVEZA

ELABORACIÓN DE LICORES





ELABORACIÓN DE VERMOUTH Y FERNET DE AUTOR

BARISTA PROFESIONAL Y LATTE ART
WORKING FLAIR

TÉCNICAS DE SERVICIO

SPEED ROUND

INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA

SOMMELIER Y CATA DE VINOS

MÓDULO DE AGUARDIENTES

MÓDULO DE LICORES

MÓDULO DE APERITIVOS

MÓDULOS DE VERMOUTH, AMAROS, BITTER Y
DIGESTIVOS

COCTELERÍA CLÁSICA

HISTORIA DE LOS COCTELES

COCTELERÍA REGIONAL

HUERTA ORGÁNICA PARA BARTENDERS

TÉCNICAS DE COMPETICIÓN EN TORNEOS

VENTA RESPONSABLE DE ALCOHOL



VENTA SUGERIDA

MANEJO DE QUEJAS

SEGURIDAD E HIGIENE EN BARRAS

PRIMEROS AUXILIOS

PRIMEROS PASOS PARA HABILITACIÓN DE LOCALES GASTRONÓMICOS

HABANOS Y PUROS

MARIDAJE Y DEGUSTACIONES

ELABORACIÓN DE CERVEZA

FERMENTADOS

INTRODUCCIÓN A LA ENSEÑANZA TEÓRICO

PRACTICA EN LA COCTELERIA