**INFO CURSOS DE WORKING FLAIR & EXHIBITION FLAIR**

El Flairbartending es el arte-deporte en el cual el bartender utiliza los elementos de la barra para dar un show espectacular al momento de preparar una bebida de calidad. Siempre con un enfoque "servicio primero, flair segundo". Dentro del flair bartending hay dos modalidades: working flair y exhibition flair.

**WORKING FLAIR:** Es el estilo de flair bartending que se hace mientras se trabaja en un turno normal de mucho movimiento sin que el servicio sea afectado, se hacen movimientos circulares donde la botella no gira para evitar los derrames, se ocupan todos los elementos de la barra.

Al término de este curso el alumno estará capacitado para desempeñarse detrás de cualquier barra realizando flair de trabajo al momento de preparar bebidas de calidad utilizando todos los elementos de la barra como botellas, cocteleras, vasos y guarniciones.

**EXHIBITION FLAIR:** Es el estilo de flairbartending cuyo fin específico es el de dar show y entretener. Se realiza en un momento específico de la noche donde se para el servicio mientras se realiza el show, o en competencias de flair. Se utilizan botellas preparadas (con 1- 1 1/2 oz. de alcohol únicamente) con las que se realizan rutinas combinando botellas y cocteleras con los demás elementos de la barra. Estas rutinas van coreografiadas con música.

Al término de estos cursos el alumno estará capacitado para realizar un show más elaborado y complejo detrás de la barra en un momento específico de la noche con una rutina más variada acompañada de música; todo esto mientras prepara bebidas de calidad utilizando diferentes elementos de la barra y rutinas. Este curso también capacitará al alumno para empezar a participar en torneos de flair desempeñándose competitivamente, armando una rutina base.

**METODOLOGIA:** Los cursos son 100% prácticos y personalizados. El avance depende del entrenamiento fuera de las horas de clase. Durante las clases se enseñan movimientos que necesitan ser perfeccionados y pulidos con el entrenamiento fuera de clase para dar fluidez y lograr un progreso significativo. El alumno determina que tanto quiere aprender, es decir, no existe un límite de movimientos y rutinas por curso. Nuestros grupos son reducidos para dar al alumno una atención personalizada que garantice su aprendizaje.

**INSTRUCTOR:** Arturo Botello Moreno, licenciado en Adm. de Hoteles y Restaurantes de la "U.D.L.A." ('97-'01). Especialidad en Flairbartending en el "Instituto Forum de Bartenders" en Buenos Aires, Argentina ('04-'05). Más de 7 años de experiencia trabajando en Cancún y Playa del Carmen. Director de BarShows, empresa dedicada a la capacitación de personal en el área referente al servicio de bar. Representante de la Flair Bartender's Association (F.B.A.) en México. 17 competencias nacionales

siempre finalizando dentro de los primeros tres lugares. Más de 40 exhibiciones en 14 diferentes ciudades de México. Más de 500 bartenders entrenados en todo México.

**CARACTERISTICAS DE LOS CURSOS:**

| CURSO DE WORKING FLAIR | CURSO DE EXHIBITION FLAIR I |
|---|---|
| **REQUERIMENTOS:** Ninguno | **REQUERIMENTOS:** Curso de Working Flair |
| **NUMERO DE CLASES:** 8 | **NUMERO DE CLASES:** 8 |
| **DURACIÓN DE LA CLASE:** 2 Horas | **DURACIÓN DE LA CLASE:** 2 Horas |
| **FRECUENCIA:** 2 veces por semana | **FRECUENCIA:** 2 veces por semana |
| **TOTAL DE HORAS POR CURSO:** 16 | **TOTAL DE HORAS POR CURSO:** 16 |
| **HORARIO Y DIAS DE CLASE:** Lunes a Sábado, horario a escoger por el alumno, mañana o tarde. | **HORARIO Y DIAS DE CLASE:** Lunes a Sábado, horario a escoger por el alumno, mañana o tarde. |
| **COSTO DEL CURSO: $2, 400** – El costo del curso incluye botellas de flair, dosificadores, cocteleras, botellas de vidrio y barra móvil a ser utilizados durante el curso. | **COSTO DEL CURSO:** $2, 400 – El costo del curso incluye botellas de flair, dosificadores, cocteleras, botellas de vidrio y barra móvil a ser utilizados durante el curso. |
| **INSTALACIONES:** Área techada completamente acondicionada: 20 tapetes antifatiga, iluminación, equipo de sonido y video. | **INSTALACIONES:** Área techada completamente acondicionada: 20 tapetes antifatiga, iluminación, equipo de sonido y video. |

**CONTENIDO DE LOS CURSOS:**

| CURSO DE WORKING FLAIR | CURSO DE EXHIBITION FLAIR |
|---|---|
| 4 RUTINAS CON BOTELLA Y COCTELERA | 1 RUTINA CON BOTELLA Y COCTELERA |
| 1 RUTINA CON 2 COCTELERAS | 1 RUTINA CON 2 BOTELLAS |
| 1 RUTINA CON 2 BOTELLAS | 1 RUTINA CON 2 COCTELERAS Y BOTELLA |
| 1 RUTINA CON 2 COCTELERAS Y BOTELLA | 1 RUTINA CON 2 BOTELLAS Y COCTELERA |
| 1 RUTINA CON 2 BOTELLAS Y COCTELERA | BASE DE 3 Y 4 BOTELLAS |

barshows
flairbartending hecho en México

**Contacto**

**Direccion:** Calle 5 de Mayo no. 1004, entre calles 12 y 10 Poniente. San Andres, Cholula. Puebla

**Tel. Cel:** 044 2224 588833

**E – mail:** barshows@hotmail.com

**Página web:** http://www.barshows.com.mx