

## CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE BAR

**OBJETIVO:** Brindar los conocimientos necesarios para lograr la correcta administración de un bar.

- \* Técnica de Freepouring o de Servicio Libre para agilizar la preparación de bebidas.
- \* Formato de Par Stock donde se fijan máximos y mínimos para evitar faltantes o sobrantes dentro del bar.
- \* Inventario o M.R.I. para llevar un control del alcohol que se utiliza en la operación diaria y como interpretar esta información.
- \* Creación de un menú de bar o carta de bebidas que sea funcional e impulse las ventas.
- \* Costeo de las recetas del menú de bar para poder fijar un precio de venta y poder alcanzar los márgenes de ganancias.
- \* Proyecciones sobre ventas para alcanzar el retorno de inversión.
- \* Venta sugestiva para elevar el cheque promedio por persona.
- \* Planeación de eventos privados; tragos por persona, duración del evento, cálculo de ingredientes y selección de un menú para el evento.
- \* Aprende 20 cócteles de autor creados y desarrollados por BarShows.

**METODOLOGIA:** El curso consta de 5 clases y es de tipo teórico/práctico. La parte teórica dura una hora y media durante la cual se verán ejercicios sobre la correcta administración de bar. La parte práctica tiene una duración de una hora y media y está basada en el *“role playing”* donde los asistentes se desempeñan como un bartender preparando bebidas en una barra real. Los cocteles que se enseñan en este curso son de autor, es decir, fueron creados por BarShows, no los encontrarás en ningún otro lado. Nuestros cursos están basados en las necesidades del mercado laboral.

**CUPO:** Limitado a 4 personas. Nuestros grupos son pequeños para garantizar una atención personalizada.

**HORARIOS Y DIAS DE CLASE:** Martes a Viernes en Horarios abiertos de 10 am a 9 pm. Sábados de 10 am a 5 pm

**LUGAR:** “BarShows: Escuela de Bartenders” – Calle 5 de Mayo no. 1004, entre calles 12 y 10 Poniente. San Andrés Cholula (a un costado de la Plaza Container City)

**COSTO:** \$2,000 por persona. El costo incluye: Libro de trabajo, recetario con los 20 cócteles aprendidos durante el curso, alcoholes, licores, mezcladores, jugos, frutas y herramientas de trabajo para ser utilizados durante el curso. Reconocimiento de participación.

**FORMA DE PAGO:** Se debe mandar nombre completo, dirección de mail, teléfono y realizar el pago total del curso en nuestras instalaciones o mediante deposito a una cuenta a más tardar un viernes antes de iniciar el curso.

**INSTRUCTOR:** Arturo Botello Moreno, licenciado en Adm. de Hoteles y Restaurantes de la "U.D.L.A." ('97-'01). Especialidad en servicio de bar en el "Instituto Forum de Bartenders" en Buenos Aires, Argentina ('04-'05). Más de 7 años de experiencia en 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 y propietario de cocktailHOUSE 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.

**CONTENIDO TEÓRICO:**

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
Introducción a la Técnica de Freepouring	Par Stock: Máximos y Mínimos	Costeo de Bebidas	Impulsando las Ventas: Cheque Promedio	Planeación de Eventos Privados
Ventajas del Freepouring	M.R.I. – Inventario	Fijando precios de Venta	Ejercicio Cheque Promedio	Selección del Menú de Bebidas
Ejercicio Freepouring	Ejercicio Inventario	Proyección de Ventas	Diseño de menú de bebidas	Cálculo de Ingredientes y Tragos por Persona
Ejercicio Freepouring	Ejercicio Inventario	Ejercicio Proyección de Ventas	Ejercicio Diseño de menú	¿Cómo cobrar un evento privado?

**CONTENIDO PRÁCTICO:**

DIA 1: COCTELERÍA INTERNACIONAL	DIA 2: COCTELERÍA CARIBEÑA	DIA 3: COCTELERÍA CON CERVEZA	DIA 4: MARTINIS	DIA 5: MARTINIS
1. Manzana & Guava Cooler	1. Mojito Mora & Zarcamora	1. Incredible Hulk	1. Martini de Pepino	1. Martini de Chocolate
2. Purple Passion	2. Mojito Pera & Kiwi	2. Moulin Rouge	2. Banana/Berry Martini	2. Oreo Martini
3. Cholula Mule	3. Caipiriña de Uva	3. Diablito	3. Chapala	3. Kiwi & Melón Martini
4. Caribbean	4. Caipiroska de Kiwi	4. Ferrero Rocher	4. Morganetto	4. Guava Martini



**MAS INFO:**

**Dirección:** 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>