

CURSO DE COCTELERÍA BÁSICA

OBJETIVO: Brindar los conocimientos básicos, tanto teóricos como prácticos necesarios para la elaboración de las bebidas clásicas más famosas de la coctelería. El curso está enfocado a personas que comienzan o que no tienen experiencia previa en el mundo de la coctelería y del servicio de bar.

METODOLOGIA: El curso consta de 4 clases y es de tipo teórico/práctico. La parte teórica dura 30 minutos y durante ella se dan las bases para ser usadas en la parte práctica, la cual dura 2 horas y está basada en el *“role playing”* donde los asistentes se desempeñan como un bartender real preparando bebidas reales en una barra real. Nuestros cursos están basados en las necesidades reales del mercado laboral.

CUPO: Limitado a 5 personas. Nuestros grupos son pequeños para garantizar una atención personalizada.

HORARIOS Y DIAS DE CLASE: Lunes a Jueves en Horarios de:

12:30 a 15:00 HRS. – 15:30 a 18:00 HRS. – 18:30 a 21:00 HRS.

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)

COSTOS: \$1,500 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 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 en lugares como T.G.I. Friday’s, Hard Rock Café, Club Med, Fiesta Americana Grand Coral Beach, Tequila Barrel. En Puebla encargado del área de coctelería del Instituto Culinario de México campus Puebla y Monterrey (‘07-’08). 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
Sectores de la Barra	Origen de los Bares y del Bartender	Montaje de la Barra	Historia y Origen de los principales Licores
Herramientas y Equipo de Bar	Métodos de Elaboración de Bebidas	Guarniciones	Historia y Origen de los principales Licores
Tipos de Cristalería	Historia de los Cócteles	Porciones en las Bebidas	Historia y Origen de los principales Licores
Historia y Origen del Ron	Historia y Origen del Vodka y Ginebra	Historia y Origen del Tequila y Mezcal	Historia y Origen de los principales Licores

CONTENIDO PRÁCTICO

DIA 1: COCTELERÍA A BASE DE RON	DIA 2: COCTELERÍA A BASE DE VODKA	DIA 3: COCTELERIA A BASE DE TEQUILA	DIA 4: COCTELERIA A BASE DE LICORES
1. PIÑA COLADA	1. BLOODY CAESAR	1. BLUE MARGARITA	1. MELON BALL
2. DAIQUIRI	2. MADRAS	2. MARGARITA (SABOR)	2. WHITE RUSSIAN
3. MOJITO	3. BAY BREEZE	3. MARGARITA (SABOR)	3. BANANA BOAT
4. CAIPIRIÑA	4. SEX ON THE BEACH	4. SUNBURN	4. MELONETTO
5. BLUE HAWAII	5. ELECTRIC LEMONADE	5. TEQUILA SUNRISE	5. MIDORI COLADA

	<p>Contacto</p> <p>Dirección: Calle 5 de Mayo no. 1004, entre calles 12 y 10 Poniente. San Andres, Cholula. Puebla</p> <p>Tel. Cel: 044 2224 588833</p> <p>E – mail: barshows@hotmail.com</p> <p>Página web: http://www.barshows.com.mx</p>
---	---