

CONTENIDOS DE LA CARRERA BARTENDER PROFESIONAL 2024

Historia de la coctelería. Funciones del Bartender (supervisoras, ejecutivas y administrativas). Equipamiento Básico. Control de stock e inventario. Normas de higiene y seguridad. Mise en Place. Manejo de botellas. Tipos de tragos según su método de elaboración. Elaboración de tragos directos.

La destilación: historia, métodos. Bases de la coctelería. Unidades de medida. Normas básicas para la elaboración de cócteles. Compendio de bebidas básicas. Clasificación. Glosario de bebidas. Official Cocktails IBA. Técnica de batido y manejo de coctelera. Elaboración de tragos batidos.

Técnica de refrescado. Vodka: origen y elaboración, países productores, puntos de interés. Elaboración de tragos clásicos con vodka.

Gin y Ginebra: Origen y elaboración, marcas, puntos de interés. Dry Martini, Martini Cocktails. Elaboración de tragos clásicos con gin.

Ron: Origen y elaboración, puntos de interés, países productores. Daikiri, Mojito, Cuba Libre. Elaboración de tragos clásicos con ron. Cachaça.

Tequila: Origen y elaboración, puntos de interés. Mezcal y Pulque. Cócteles Clásicos: Margarita. Pisco: Origen y elaboración, puntos de interés. Cócteles Clásicos: Pisco Sour.

Whisky y Whiskey: Origen y elaboración, puntos de interés, países productores. Cócteles.

Grapa. Cognac. Brandy. Armagnac. Calvados. Elaboración. Historia.

Infusiones. Origen y elaboración. Su utilidad en la coctelería. Bebidas sin alcohol.

Licores: Origen y elaboración. Clases y graduaciones. Vermouths. Bitters. Aperitivos. Cocktails.

Introducción al mundo del vino. Tipos de uvas blancas y tintas. Servicio y cuidados del vino. Maridajes.

Champagne y vinificaciones especiales: Origen y elaboración, puntos de interés, utilidad en la coctelería. Los efectos del alcohol. Alcoholismo. Tratamiento y prevención en la venta de bebidas alcohólicas. Servicio.

Cerveza: Origen y elaboración. Servicio. Tipos de cerveza. Sidra: Elaboración. Sake: utilidad en la coctelería.

Tragos tropicales. Tragos Fancy Drinks, helado, coctelería tropical, shooter. Armado de cartas de discos, bares, restaurantes. Inserción laboral. Barras alquiladas. Servicio para fiestas y eventos. Tipos de eventos. Presupuestos.

Presentación final de trago creativo.

PATAGÓNICA se reserva el derecho de modificar, en todo o en parte, el presente contenido del Programa de estudio referido al año lectivo 2024, con previo aviso a sus alumnos.