



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN COCTELERÍA Y ADMINISTRACIÓN DE BARES

SEDE: CALLE 73
MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ
DURACIÓN: 50 HORAS
HORARIO: SÁBADOS DE 7:00 AM A
3:00 PM

DOCENTE
Edgar Garcia
Fabian Neva Docente Flair



OBJETIVO

Nuestro diplomado en Coctelería y Administración de Bares busca proveer a los participantes las herramientas requeridas para la operación de un bar a nivel profesional, integrando las diversas áreas relacionadas en el mundo de bebidas destiladas y espumosas, la coctelería clásica, acrobática, creativa y de vanguardia, legislación local vigente, políticas de consumo responsable, control de costos e inventarios de un bar.



COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Los estudiantes realizarán diferentes tipos de preparaciones y abarcarán todos los aspectos relacionados con coctelería y administración de bares. Está orientado bajo una metodología de trabajo colaborativo entre estudiantes y docentes.

CONTENIDO



1. El mundo de las bebidas alcohólicas

2. Fermentados

Tipos de Fermentación

- Vinos
- Cervezas

3. Destilados

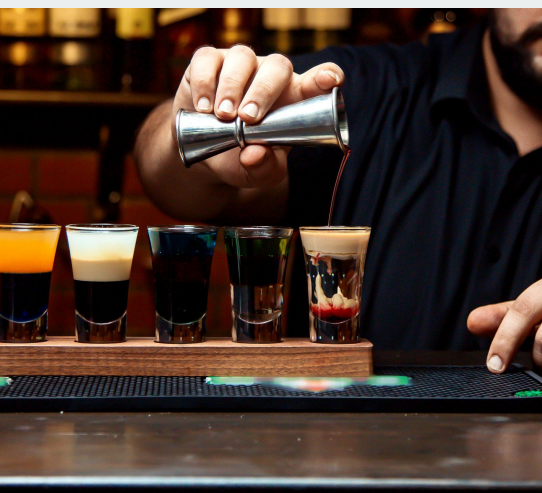
Métodos de destilación

- Bebidas destiladas
- Bebidas Espirituosas

4. Cata de Fermentados

¿Cómo se desarrolla una cata?

Historia, elaboración y Cata de Fermentados; Vinos Blancos, Tintos, rosados y Espumosos. Cervezas; Rubias, Rojas y Negras.



5. Cata de Destilados

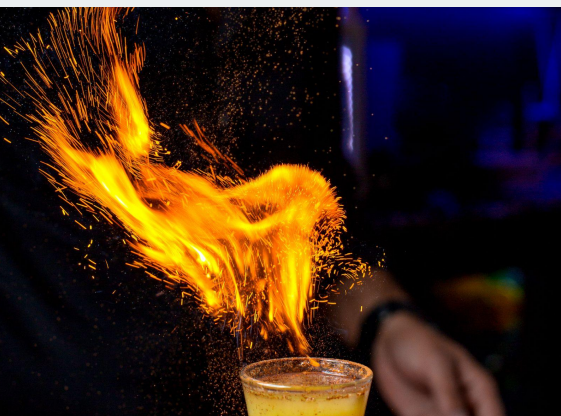
¿Cómo se desarrolla una cata?

Historia y elaboración cata de destilados; Whisky, Whiskey, Vodka, Ginebra, Tequila, Ron, Cachaca, Brandy y pisco.

6. Administración de AYW

Desarrollo Empresarial, Legislación, Costos y rentabilidad, operación perfecta, responsabilidad social, formatos generales, gestión de cava, pre-batchy miseenplace.

CONTENIDO



7. Manejo de utensilios y operación detrás de barra

Reconocimiento de Cristalería, utensilios.

- Técnicas de preparación
- Familia de Bebidas.
- Desarrollo de recetas.

8. Flair

Historia del flair y técnicas del siglo XXI
Exacto Pour Speed Round
Técnica de Vertido Flair y Working Flair

9. Coctelería Clásica

Elaboración de Garnish y Decoraciones.
Elaboración de Cocteles;
Aperitivos, Refrescantes, estimulantes,
digestivos y reconstituyentes.



10. Coctelería Molecular

Coctelería de Vanguardia.
Elaboración de Técnicas; Falso Caviar,
Moldeo Bajo agua, cascada de fuego,
Shots en técnicas de corte ,lámparas de
lava ,esferas inversas ,espumas con sifon,
Shots en gravedad cero y cócteles
nitrogenados.

POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir
en redes para mostrar lo que aprendiste.

MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA
DÉBITO Y
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

313 831 0818

www.politecnicointernacional.edu.co