

# BARMAN

## ▶ CUÁNDO

Inicio: lunes 8 de mayo de 2023

Duración: 6 clases- 1 vez por semana

Horario: de 18.30 a 20.30 hs

\*Todos los cursos cortos requieren inscripción previa

\*Las clases perdidas por inasistencias NO se recuperan

## ▶ ACERCA DEL CURSO

Este curso está pensado para aquellos interesados en dar sus primeros pasos en el mundo de la coctelería para desempeñarse como bartender, y para aficionados que deseen ampliar sus conocimientos la elaboración de tragos.



## CLASE 1: lunes 8 de mayo

**Coctelería Clásica Argentina y Coctelería Internacional.**

La Barra. Ubicación y sectores. Manejo de herramientas. Tipos de barras. Montaje de la barra.

## CLASE 2: lunes 22 de mayo

**Coctelería Internacional y Coctelería Moderna.**

Bases y equilibrios para las mezclas. Tipos de tragos y métodos de elaboración.

## CLASE 3: lunes 29 de mayo

**Martinis y Tragos Americanos.**

Soporte de mercadería. Presupuestos. Stock. Fermentación, destilación e infusión.

## CLASE 4: lunes 5 de junio

**Tragos Americanos y Tragos con Helado.**

Grupos y tipos de bebidas. Compendio general de bebidas destiladas.

## CLASE 5: lunes 12 de junio

**Tragos con Champagne y Degustación de Cervezas.**

Vinos y espumantes. Elaboración y servicio.

Elaboración de cervezas. Características y diferencias.

## CLASE 6: lunes 19 de junio

**Shooters.**

Tipos y servicio. Seguridad e higiene. Uso y venta responsable del alcohol.



**Mauricio Polanco**  
Barman

## ARANCEL

Un pago único de  
**\$ 14.800.-**

Arancel especial para  
estudiantes Ott en curso  
**\$13.300.-**

### Incluye:

- Recetario
- Material teórico
- Certificado de participación