MIXÓLOGO ACADEMIA

BAR MANAGER

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

DURACIÓN 8 MESES

HORARIOS:
15:00 A 19:00 hrs

INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

TEL: 55 5390 9212
/MIXOLOGOACADEMIA
/Arte.culinario.coronado

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

CONTENIDO TEMÁTICO

BAR MANAGER

BLOQUE 1

Introducción al mundo del bartender
Descripción del puesto del bartender
Materiales y equipo de bar
Mise en place
Garnish comestibles y divertidos
Familia de destilados
Principales marcas y destilados

BLOQUE 2

Los destilados y sus procesos
Los destilados, elaboración y producción
Los destilados de moda y nuevas tendencias
Historia de la coctelería
Cristalería
Cócteles clásicos
Coctelería I

BLOQUE 3

Historia de la coctelería
Historia de la prohibición
El boom de la coctelería
Familia de los cócteles
Hielo
Coctelería II

BLOQUE 4

El hielo
Manejo del hielo
Herramientas para trabajar el hielo
Como hacer un hielo cristalino
Tipos de hielo para cada cóctel
Conservación del hielo
Coctelería III

BLOQUE 5

Los bares en el mundo
Evolución sensorial
Los conceptos de bares
Crear conceptos para tu bar
Venta sugerida y aplicada
Preparación de insumos como
Jarabes de sabores, sodas, tinturas, infusiones y bitter
Coctelería IV

BLOQUE 6

La coctelería tiki y su importancia
Historia de la coctelería tiki
Ingredientes tiki
Elaboración de insumos tiki
Jarabes, infusiones bitter
Decoración tiki
Coctelería V

BLOQUE 7

Planeación del menú de bar
El menú como una herramienta de venta
Precios del menú
Menú 360 un menú completo
Coctelería VI

BLOQUE 8

Creatividad del concepto
Costos
Capital humano
Estudio del mercado
Manejo de quejas
Modelo de negocio
Coctelería VII

BLOQUE 9

La sustentabilidad en los bares
Que es la sustentabilidad y su funcionamiento
Concepto de la sustentabilidad dentro del bar
Beneficio de ser sustentable
Prácticas sustentables
Coctelería VIII

BLOQUE 10

Coctelería con identidad
La coctelería mexicana y la evolución
Ser creativo con nuestra identidad (insumos técnicos)
El producto mexicano
Coctelería IX

BLOQUE 11

Los fermentados
Composición del fermento
Módulos de bacterias
Orígenes y cuidados
Métodos de fermentación como
scoby, cerveza sin alcohol, tibicos de leche, tibicos de agua
Coctelería X

BLOQUE 12

La creatividad en el bar
Cultivar la creatividad
Ser creativo e innovador
Ocupar el entorno para ser creativo
Ver el mundo con ojos de barman
Coctelería XI

BLOQUE 13

Cocktail Lab
Químicos comestibles
Uso de un lab cocktail y herramientas
Inversión para un laboratorio
Sacar el mejor provecho a un cocktail lab
Investigación y desarrollo
Innovación y creatividad
El plano sólido al plano líquido
Gastronomía sensorial
Coctelería XII

BLOQUE 14

Como crear un Bar de los 50 Best
Hospitalidad
Concepto específico de tu bar
¿Vendemos experiencias?
Mantener la calidad
¿Cómo superar expectativas?
Coctelería XIII

BLOQUE 15

Prácticas dentro de los mejores bares
¿Cómo es el servicio?
¿Qué se puede mejorar?
¿Qué aplicarías a tu bar?
Proyecto bar de 10
¿Qué hacemos bien y qué mal?

INVERSIÓN INICIAL
$4,500
No incluye primer mensualidad

- **INSCRIPCIÓN**
- **UNIFORME**
  Kit Bar Manager
- **SEGURO DE ACCIDENTES**

COLEGIATURAS
Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

MENSUALIDAD
$4,750

REALIZA TU PAGO

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO S.C
CUENTA: **01 10 89 82 79** CLABE: **012 180 001 108 982 791**
*Incremento anual del 5% en colegiaturas.
*Se aplican cambios sin previo aviso.
*No se aplica devolución.

TEL: 55 5390 9212
/MIXOLOGOACADEMIA
/Arte.culinario.coronado

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO