

Curso de Barman

Inicio: 23 de Enero y 20 de Febrero

Perfil

En este curso se desarrollarán las técnicas y fórmulas clásicas, modernas y vanguardistas para la preparación, presentación y servicio de tragos refrescados, batidos, licuados y directos; aplicando diferentes bebidas fermentadas, maceradas y destiladas.

Para aquellos jóvenes que deseen dar sus primeros pasos como Bartender que quieran desarrollarse en una barra de un bar o restaurante; así como también para aficionados y alumnos de gastronomía que deseen ampliar sus conocimientos en el servicio de bebidas.

- **Certificado:** Barman
- **Duración:** 2 meses

Requisitos:

- Fotocopia de DNI
- Edad mínima 18 años

Arancel:

2 Cuotas Mensuales de **\$2455*** cada una

*Precios sujetos a modificaciones

* Incluye materia prima, apuntes, recetario, herramientas y diploma.

HORARIOS

Miércoles de 18.30 a 22.00 hs.

CONTENIDOS

Práctica básica de tragos, presentaciones, decoraciones básicas. Presentación y elaboración de tragos y cocktails clásicos batidos. Presentación y elaboración de tragos batidos modernos nacionales e internacionales. Presentación de los Cocktails internacionales. Presentación y elaboración de tragos y cocktails. Correcto manejo de la licuadora.

- Familia Martini.
- Cocktail's Cremosos: Brandy Alexander, Grasshopper, Brack Russian, White Russian (x3), golden Cadillac, Golden Dream, Egg Nog.
- Familia Collins, Linchbourg Limonade , Old Fashioned (x3), Julep Mint (x2), Mojito.
- Familia Blody Mary, Tequila y Sangrita, Cactus Flower
- Cocktail's con champagne
- Familia Manhathan.
- Fallen Angel, French Kiss, Normandie Sunrise, Hot Shot, Tragos Calientes: Blue Blazer, Grog Americano, Hot Buttered Rum Cow, Apple Toddy, Aberdeen Angus.
- Cosmopolitan, Parissian, Screwdriver, Harvey Wallbenger, Henriette Wallbenger , Madras, Lemon drop, Tiger Tail, Red Lion, Garibaldi, Orange Campari, Pepper Strong.

Informes: Av. Córdoba 1751 (C1055AHH)-Buenos Aires – Argentina - (+54 11) 48116530
info@gatodumas.com – www.gatodumas.com.ar

alevisman@gatodumas.com – dfranzone@gatodumas.com
Ariana Levisman – Daiana Franzone