



Cursos de flair bartender

Servicios de coctelería para eventos

Show y exhibiciones

Cursos De Coctelería

INCLUYE



Mobiliario

Barra móvil, pizarra, mesas plegables, pisos de goma y todo lo necesario para enseñar de manera profesional.



Herramientas

Utensilios necesarios para el taller (Cocteleras, zumeras, batidoras, dosificadores, morteros, etc.)



Ingredientes

Todos los productos que intervienen en la elaboración de cocteles.



Cristalería

Vasos y copas adecuadas para cada coctel.



Destilados y licores

Todas las bebidas alcohólicas de primera calidad.



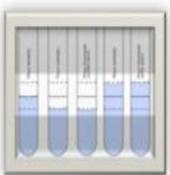
Materiales

Pajitas, servilletas, sombrillitas, palillos y productos varios



Instructor profesional

1 Coctelero acrobático especializado en mixología y experto en flair.



Es de suma importancia mantener una práctica constante de onzas para conseguir seguridad e le hora de servir, precisión para crear buenos cócteles y ofrecer un servicio limpio sin derrames. Estos pruebas son tomadas en cuenta por los principales franquicias, competencias y locales del mundo para medir la precisión de sus bartenders, ya que un bartender con mal pour es sinónimo de pérdida de dinero para el bar.

Tabla mental de Onzas:

MEDIDA		TIEMPOS
¼ Oz	7,5 cc	1 tiempos (no segundos)
½ Oz	15 cc	2 tiempos (no segundos)
¾ Oz	22,5 cc	3 tiempos (no segundos)
1 Oz	30 cc	4 tiempos (no segundos)

El pour test no es más que una técnica aplicada para lo cual se utilizan tiempos mentales, como los de la siguiente tabla: (con dosificadoras metálicas 289-50)



LA HISTORIA DEL ALCOHOL

Por supuesto que nadie sabe cuándo, cómo o quién fue el primero en destilar el alcohol, pero científicos y arqueólogos nos dicen que data desde antes del año 4000 A.C. Que fue en todas las áreas habitadas en la tundra de 71, en Sumo, Mesopotamia, en ella se encontró una fórmula de destilación extraída de la cerveza. También Beatus de Capadocia escribió y describió una cascara de palma alente de colada, que posteriormente se fríasen con agua azucarada y se destilaban mejor. En esta manera obtiene la primera cerveza de la historia. Aunque también hay evidencia de producción de fermentos a base de granos en el noroeste, lo que si sabemos es que los humanos son seres sociales y las celebraciones sociales han sido parte de la vida.



Los griegos nos muestran historias donde alcohólicas con sémis y vino moribundas. Que eran y se utilizaban para curar a la brecha de dioses profanos. Los romanos fueron quienes se dieron a sus hábitos de beber profanos como tabernas portátiles llamadas "tabernae", las cuales con el tiempo se empezaron a construir de muros y hasta incluso las bellotas. Y en un estado tan mudo "tabernae" era guiso o habitación con protección. Los chinos también también buscaban con sus resacas de uvas seleccionadas en cada ocasión para producir su propio vino en el camino. Además los taberneros se empezaban en toda avidez, con mejores maneras en hacer la cerveza y el vino lo que son tan importantes como hacer pan, carne, salmón y cosas públicas para beber (Jules) y cosas de servicio acompañaron con pocas cambios desde los años 1200 hasta el 1700. Tanto como el mundo, Sempres, carne, medicina para vender y bebidas alcohólicas para tener moribundas en división de cerveza que trascienden en el lugar, suculentos del mal tiempo y cuando hacer.

Material didáctico

Hojas con toda la información enseñada durante el taller (incluye: teoría, recetas y ejercicios)



Entrega de diploma avalado por Elite Bartender para los que superen el examen final.

Pilar Casal (Encargada)
669 233 668
Bar.manager@hotmail.com

MAS INFORMACION EN:
WWW.SHOWBARMAN.TK
956 970 416

Emilio Larson (Flairbartender)
618 864 295
Showbarman@hotmail.com