

# BARTENDER

## ¿ Que significa Bartender?

El barman prepara, elabora y sirve bebidas a los clientes en hoteles, bares, restaurantes, cafeterías y clubes. Estos profesionales comparten labores y responsabilidades con el camarero en función del tipo de establecimiento donde trabajan, pero se ocupan básicamente del servicio de barra



[Elementos](#)  
[Requisitos](#)  
[Informacion](#)  
[Galeria](#)

## Mojito



40 ml. de ron blanco  
Una lima exprimida,  
unos 30 ml. de jugo  
6 hojas de menta o  
hierbabuena  
2 cucharaditas de  
azúcar  
Hielo picado  
Soda o agua con gas

## Jhonny



45 ml Johnnie Walker  
Black Label

- 20 ml jugo de limón
- 20 ml almíbar simple

## Baileys



- 50 ml Baileys Original
- Hielo

Elementos  
Requisitos  
Informacion  
Bartender

## Tanqueray



- 45 ml Tanqueray London Dry Gin
- 120 ml agua tónica
- Garnish: media rodaja de limón y una ramita de romero

# ELEMENTOS

## Elementos del buen Barman:



Un barman debe ser responsable, creativo y gustarle el trabajo bien hecho.

La organización y la limpieza son claves para que pueda trabajar con fluidez y eficacia. Además de disponer de habilidades prácticas, claro.

Por otro lado, tenemos las habilidades interpersonales

# REQUISITOS

## QUÉ ACCESORIOS NECESITAS PARA SER UN BARTENDER PROFESIONAL

Pinzas de hielo. Más allá de servir para añadir el hielo a la copa las pinzas son perfectas para aromatizar tu GinTonic. ...  
Colador. ...  
Medidor o jigger. ...  
Mortero o muddler. ...  
Rallador. ...  
Bola infusionadora. ...  
Tabla para corte. ...  
Acanalador de cítricos o Zester.

# INFORMACION

**Nombre:** [REDACTED]

**Sexo:**

**Correo:** [REDACTED]

**Telefono:** [REDACTED]

Elementos  
Requisitos  
Informacion  
Bartender