
Temario curso de bartender

****Módulo 1: Introducción a la Bartendería****

- Historia y evolución de la coctelería
- Conceptos básicos de la coctelería
- Equipamiento necesario en un bar

****Módulo 2: Ingredientes y Utensilios****

- Tipos de licores y destilados
- Frutas, hierbas y otros ingredientes
- Utensilios de bar: cocteleras, medidores, coladores, etc.

****Módulo 3: Técnicas de Preparación****

- Técnicas de mezclado: agitado, removido, batido
- Técnicas de maceración y muddling
- Decoración y presentación de cócteles

****Módulo 4: Recetas Clásicas****

- Margarita
- Mojito
- Daiquiri
- Manhattan
- Martini

****Módulo 5: Creación de Cócteles Originales****

- Principios de mixología creativa
- Desarrollo de nuevas recetas
- Presentación y promoción de cócteles exclusivos

****Módulo 6: Servicio al Cliente y Gestión del Bar****

- Atención al cliente y habilidades de comunicación
- Organización y gestión del bar
- Aspectos legales y normativas relacionadas con la venta de alcohol

****Módulo 7: Evaluación y Certificación****

- Evaluación práctica y teórica
 - Entrega de certificados aprobatorios
-

Este temario proporciona una sólida formación en todas las áreas relevantes para convertirse en un bartender profesional.