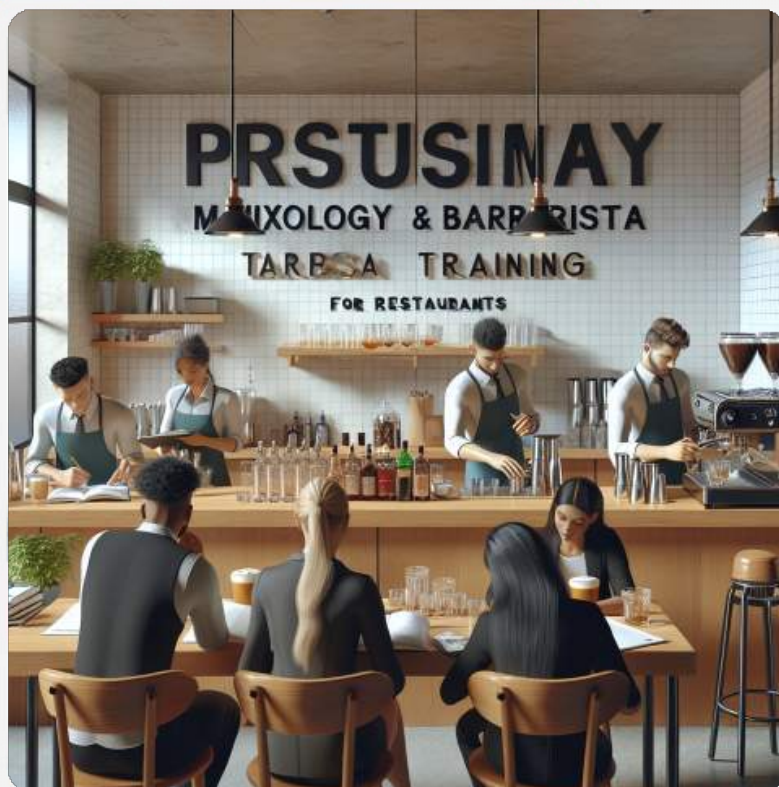




COCTELERÍA Y BARISMO PROFESIONAL PARA RESTAURANTES

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Perfeccionar las habilidades de los participantes en coctelería y barismo, reforzando la organización, la presentación y la estandarización de preparaciones, con el fin de lograr uniformidad, innovación y mayor eficiencia en los tres locales del restaurante.



Objetivos específicos

- Optimizar la organización del trabajo en barra, aplicando técnicas avanzadas de mise en place para mayor rapidez y eficiencia.
- Estandarizar la preparación de cócteles y bebidas de café, unificando medidas, cristalería y presentaciones para garantizar uniformidad en todos los locales.
- Aplicar técnicas avanzadas de coctelería, mosquetería y barismo, integrando métodos modernos que aporten innovación y calidad al servicio.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Organización Avanzada de Barra y Mise en Place (1 hr)

Distribución estratégica de herramientas, licores y cristalería.
Técnicas de mise en place para rapidez y control de insumos.
Flujo de trabajo en barra con alto rendimiento.

Módulo 2: Selección y Calidad de Licores (1 hr)

Criterios para evaluar destilados y licores.
Conservación y almacenamiento profesional.
Sustituciones para mantener estandarización sin perder calidad.

Módulo 3: Cristalería y Presentación Profesional (1 hr)

Tipología de copas y vasos según familia de cócteles.
Estándares de presentación visual.
Técnicas de garnish básicas y avanzadas.

Módulo 4: Técnicas Avanzadas de Coctelería (2 hrs)

Manejo de coctelera: shake, dry shake, hard shake.
Filtrados y colados: simple y double strain.
Infusionados, maceraciones y bitters.
Elaboración de siropes y espumas.
Actividad práctica: preparación de 2 cócteles de autor.

Módulo 5: Mosquetería y Clásicos Modernos (2 hrs)

Preparación de Margarita, Daiquiri, Martini y Negroni.
Variantes modernas y adaptadas al restaurante.
Actividad práctica: competencia de rapidez con cócteles clásicos.

Módulo 6: Formación en Barismo (4 hrs)

Conocimiento del café: variedades, tueste y molienda.
Uso y calibración de máquina espresso.
Técnicas de vaporización de leche y microespuma.
Preparación de espresso, cappuccino, latte y americano.
Introducción al arte latte básico.
Actividad práctica: preparación guiada de 3 bebidas de café por participante.

Módulo 7: Práctica Final de Estandarización (1 hr)

Preparación simultánea de cócteles y cafés en tiempo cronometrado.
Evaluación de uniformidad, presentación y rapidez.
Retroalimentación y cierre.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl