

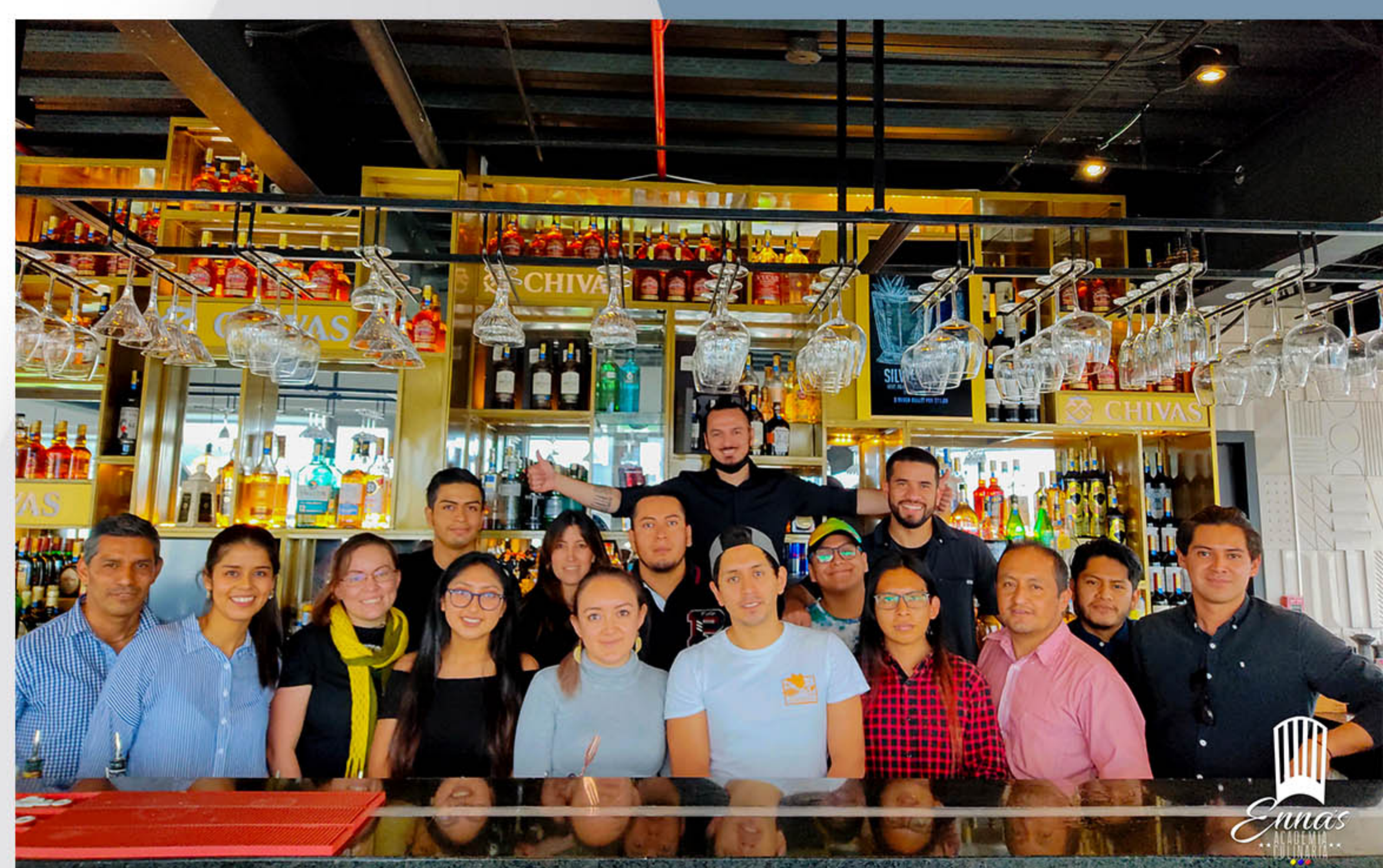
# PROGRAMA COCTELERÍA *profesional*

**Andrés Báez**  
Bartender Profesional





# NUESTROS ALUMNOS EN ACCIÓN






¿QUIÉN ES TU INSTRUCTOR?

# BARTENDER - INSTRUCTOR

## ANDRÉS BÁEZ



## EXPERIENCIA

-  Jefe de Barra - Barista, Los Troncos Fuegos Ancestrales
-  Bar Manager - Barista, Banh Mi Restaurante
-  Jefe de Barra, LoveMe Rooftop
-  Barman - Barista, San Telmo
-  Jurado Calificador Chawar 2021
-  taller de Alta Coctelería "CHOSEN BAR"





¿DÓNDE SERÁ EL CURSO?

# LA BIRRA BAR

VALLE DE LOS CHILLOS - AV. GEOVANNI FARINA



## UN LUGAR EXCLUSIVO

Amplios espacios para desarrollar la teoría y práctica  
Cuenta con una barra profesional de servicio  
Todos los implementos y herramientas que un bartender necesita  
Ubicado estratégicamente en el **Valle de los Chillos**  
Trabaja y siente la adrenalina de una barra real



**PRESIONA AQUÍ**

Para abrir la ubicación  
en google maps



**U UNIVERSIDAD  
Hemisferios**

**COCTELERÍA**  
*Profesional*



¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



## CLASE 1:

### INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCTELERÍA:

1. Qué es la coctelería, la coctelería Artesanal y la mixología

### EL ROL DEL BARTENDER:

- Un showman en la barra
- Un buen anfitrión
- Un malabarista incasable
- Un creador de tragos

### EL BARTENDER EMPRENDEDOR:

- Diferenciación y Variedad de productos
- El equipo de trabajo
- El equipamiento y la decoración
- Las compras
- Coctelería de autor

### EL JIGGER

- Uso correcto
- Como servir desde una botella
- Equivalencias de medidas





¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



### CLASE 2 TIPOS DE COCTELES - CATA TÉCNICA:

1. Según la medida y el tamaño.
2. Según el método de preparación.
3. Según el momento en que se sirven.

#### LA COMPOSICIÓN DE UN COCTEL:

1. Base alcohólica
2. El modificador
3. El aditivo aromático
4. La decoración
5. Consejos para crear un trago de autor

#### LAS BEBIDAS ESENCIALES:

1. Según su forma de elaboración:
  - Fermentadas
  - Forticodas o generosas
  - Licores y cremas
2. Bebidas destiladas o espirituosas:
  - Brandy
  - Cognac
  - Ron
  - Vodka
  - Tequila
  - Whisky
  - Gin / Ginebra

#### FAMILIA DE LOS COCTELES:

- Ponche
- Grog
- Toddy
- Sour
- Egg Nogg
- Sling
- Flip
- Posset
- Julep
- Cobbler
- Sangarees
- Crusta
- Smash
- Collins
- Cooler
- Fiiz
- Fix
- Daisy
- Highball
- Puff
- Frappe
- Colada



¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



### CLASE 3:

#### LA BARRA:

1. Tareas de apertura de la barra
2. Seguridad e higiene.

#### MISE EN PLACE DE LA BARRA:

1. Limpieza y orden de la maquinaria
2. Organización de las estanterías
3. Rotación de las bebidas
4. Alistamiento de la cristalería
5. Preparación de jugos y frutas
6. Ingredientes adicionales y decoraciones

#### HERRAMIENTAS DE LA BARRA:

1. Coctelera
2. Vaso mezclador
3. Colador
4. Dosificador
5. Mortero de mano
6. Pelador de fruta
7. Cucharilla mezcladora
8. Abrebotellas y sacacorchos
9. Pinzas
10. Tabla y cuchillo
11. Pico vertedor
12. Pala de hielo
13. Frapero
14. Cristalería
15. Palillos y agitador



¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



### CLASE 4: CREACIÓN DE COCTELES

#### 1. FÓRMULAS Y RECETAS:

- Cómo formular y corregir Cocteles
- Cómo crear tus propias recetas de cocteles
- Calidad en bebidas y cocteles
- Creación de coctel de autor

#### 2. EL ARTE DE MEZCLAR

- Hacer capas
- Agitar
- Machacado
- Flaming
- Añadir hielo
- Remover
- Construcción

#### 3. ATENCIÓN AL CLIENTE

- Tipos de clientes
- Consejos para una buena atención

#### 4. PRÁCTICA DE COCTELES



**U UNIVERSIDAD  
Hemisferios**

**COCTELERÍA**  
*Profesional*



¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



### CLASE 5: COCTELERÍA ARTESANAL

#### 1. FÓRMULAS Y RECETAS:

- Que es la coctelería artesanal
- Definición de la coctelería artesanal
- Definición jarabes, elaboración

#### JARABES EN COCTELERÍA:

- Definición jarabes saborizados, elaboración
- Definición jarabes tiki, elaboración
- Definición jarabes oleo-saccharum, elaboración
- Definición jarabes shrub (ácidos), elaboración

### CLASE 6: DESTILADOS Y CATA

#### CATAS:

- Destilado de ron (ron flor de caña)
- Grand ambassador (peter mera)



¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



### **CLASE 7: HIELO, BITTERS Y COCTELERÍA MODERNA**

#### HIELO:

- Definición e importancia del hielo en el coctel
- Tipos de hielo
- Elaboración

#### BITTERS:

- Definición
- Bitter potables
- Elaboración

#### CÓCTELES MODERNOS CLÁSICOS

- Definición y elaboración
- Práctica de cocteles modernos clásicos

### **CLASE 8: SALIDA DE CAMPO**

#### CASA AGAVE:

- Observación a una destilería licor
- Cata especial de miske
- Jardín botánico
- Museo del miske
- Degustación 6 derivados
- Barra de agave



¿QUÉ APRENDERÁS?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



**INCLUYE**

## **SALIDA NOCTURNA - TOUR DE BARRAS**

Salida nocturna visita de restaurantes y bares

- Restaurante **TRIBUTO**
- Restaurante **LOS TRONCOS FUEGOS ANCESTRALES**
- Gastro bar **LOVE ME ROOFTOP**

Conoce de cerca las barras cocteleras de los mejores bares y restaurantes de la ciudad. Visitaremos estos lugares, donde tendrás la oportunidad de ver cómo funciona una barra real, ver a sus bartenders en acción, trabajar junto a ellos y aprender sus técnicas, tips y secretos a la hora de preparar cocteles.

Degusta sus cocteles y vive de cerca el apasionante mundo de la coctelería. ¡Una experiencia única!



**U UNIVERSIDAD**  
**H HEMISFERIOS**

**COCTELERÍA**  
*Profesional*



# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL



### HORARIO 1: SOLO SÁBADOS

**15 CUPOS  
DISPONIBLES**

 Duración: 8 sábados consecutivos  
2 meses de formación

 Inicia: Sábado 11 de febrero

 Horario: 09h00 a 13h00

\*Los días de feriado no habrá clases y saltará al siguiente sábado

### HORARIO 2: SOLO LUNES

**15 CUPOS  
DISPONIBLES**

 Duración: 8 lunes consecutivos  
2 meses de formación

 Inicia: Lunes 13 de febrero

 Horario: 17h00 a 21h00

\*Los días de feriado no habrá clases y saltará al siguiente lunes



¿QUÉ PRECIO TIENE?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL

### INVERSIÓN:

**Pago Mensualidad: \$150 (TODO INCLUIDO)**

\*Aplica para pagos en efectivo, transferencia o depósito

Reserva tu cupo con \$50 y paga la diferencia la hasta 5 días antes de iniciar el curso

### INCLUYE:

- Uso de instalaciones y TODOS los insumos
- Visita guiada a CASA AGAVE
- Tour Nocturno de barras en bares y restaurantes
- Manual de Coctelería Profesional
- Materiales, ingredientes y herramientas
- Horas de práctica en Bares aliados
- Doble Certificación:
  - Universidad Hemisferios
  - Ennas Academia Culinaria
- Acceso a bolsa de empleo y/o pasantías de cocteleros en Quito



**U UNIVERSIDAD  
Hemisferios**

**COCTELERÍA**  
*Profesional*



¿QUÉ BENEFICIOS OBTIENES?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL

### BENEFICIOS ADICIONALES:

- Recibe GRATIS 1 Recetario con los mejores cócteles clásicos, modernos y de autor. Recopilación del Bartender Andrés Báez.
- Plantilla en excel para estandarización de recetas de cócteles.
- Prácticas directamente en La Birra y aliados
- Salidas de campo y visitas a los bares más representativos de Quito para conocer a sus bartenders y cocteles famosos.
- Formarás parte de la bolsa de empleo y/o pasantías de Ennas Academia Culinaria y Maitane. Una gran oportunidad de iniciarte profesionalmente



+

Espagheti a la boloñesa					
Ingredientes	Medida	Cantidad (g/L)	Costo (USD)	Porcentaje (USD)	Costo total
Spagheti	1 kg	1000	4.50	24.24%	4.50
Carne picada	200 g	200	4.50	20.45%	0.90
Tomate	1 kg	1000	0.50	2.72%	0.50
Salsa de tomate	2 pines	750	4.40	24.14%	3.30
Comino	1 pines	250	3.50	19.44%	0.87
Orégano	1 cucharada	200	0.40	2.22%	0.08
Comino	1/2 pines	125	2.50	13.72%	0.31
Arroz de arroz	1/2 kg	500	2.50	13.72%	0.68
Sal y pimienta	1/2 kg	500	0.50	2.72%	0.25
COSTO TOTAL DE LA RECETA					3.20

+





¿CÓMO RESERVO MI CUPO?

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL

### TRANSFERENCIA O DEPÓSITO BANCARIO

**Produbanco**   
*Grupo Promerica*

CUENTA CORRIENTE  
Nº: **2005247884**

 **BANCO  
PICHINCHA**

Se trata de ti.

CUENTA CORRIENTE  
Nº: **2100236961**

RUC: **1792904390001**  
ENNAS ACADEMIA CULINARIA

### TARJETA DE CRÉDITO

SOLICITA UN LINK DE PAGO PULSANDO AQUÍ



**DIFIERE TU PAGO A 3 o 6 MESES**

### EFFECTIVO

Acercase directamente a nuestras instalaciones.  
Dirección: **Ignacio San María y Juan Gonzáles**  
**(esquina) Junto al Colegio de Arquitectos.**



CONTACTA CON NOSOTROS

# PROGRAMA DE FORMACIÓN

## COCTELERÍA PROFESIONAL

### CONTÁCTANOS



WhatsApp: 0991316375



Llámanos: 022 244-193



Dirección para inscripciones presenciales:  
Ignacio San María y Juan González - esquina.  
Junto al Colegio de Arquitectos.



Ennas Academia Culinaria



@ennasacademiac



**U** UNIVERSIDAD  
**H** HEMISFERIOS

COCTELERÍA  
*Profesional*