



CURSO CORTO  
**COCTELERÍA ARTESANAL**

**PRESENCIAL**



## COCTELERÍA ARTESANAL

La coctelería artesanal tiene como finalidad, elaborar bebidas, jarabes, licores, bitters artesanales que permitan desarrollar conceptos únicos.

Los bartenders cada vez están aplicando dichas técnicas en sus barras, así mismo los dueños de locales están siendo seducidos por innovar sus cartas de bebidas.

### Bartender Rafael Zavala Gómez

Director del RZ Bar empresa dedica a la asesoría de Bares, Bartender con más de 12 años como instructor docente en las escuelas más prestigiosas de coctelería de Lima, conferencista en Coctelería avanzada, Mixología Molecular y Coctelería Artesanal.

Egresado de IBA The Elite Bartender Course JWX-Far East.



## DIRIGIDO A:

Este curso está dirigido a los profesionales y aficionados al tema, en donde puedan aprender un poco más sobre las técnicas y preparaciones de las diversas bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El participante conocerá la elaboración de los diversos tipos de técnicas de aplicadas a coctelería artesanal.



## FECHAS

18 y 19 Mayo



## DURACIÓN

2 sesiones



## HORARIO

2:00 pm a 4:00 pm



## CLASES PRESENCIALES DEMOSTRATIVAS

\*El instituto se reserva el derecho de postergar el inicio en caso no se complete la cantidad mínima de alumnos matriculados.

# TEMARIO

## SESIÓN 1

- Una nueva alternativa: coctelería saludable
- Batimos con conciencia: coctelería consciente
- Impacto positivo en el mundo: coctelería sustentable
- Los scoobys (kombucha, kéfir de agua, kéfir de leche)
- Estandarización de productos en la producción

## SESIÓN 2

- Uso de equipos de medición (refractómetro)
- Tipos de syrups: oleos, shrubs, cremas
- ¿Tropical o Tiki ? Que es sustentabilidad / sostenibilidad
- La correcta estrategia ¿Cómo identificarlos?
- Impacto negativo del hombre Un aporte al mundo por parte del bar



# COCTELERÍA INTERNACIONAL

## INVERSIÓN

- Precio Regular: S/ 200
- Precio Promocional: S/ 170  
(Válido hasta el 30 Abril)

### Incluye:

- Recetario virtual
- Certificación a nombre del Instituto
- Ingreso a Plataforma Virtual
- Chef especialista
- Clases en vivo y grabadas

\*Acceso a los contenidos del aula virtual hasta 30 días posteriores a la entrega del certificado.

