

BARMANAGER FORMACION PROFESIONAL

Título que otorga

BARMANAGER PROFESIONAL

MODALIDAD:

Se cursa durante 1 año, con la modalidad presencial y la frecuencia de 2 clases semanales de 3 hs reloj.

Se compone de módulos teóricos y prácticos de aprobación individual y un examen final.

PLAN DE ESTUDIOS

Materias Teóricas

1er BIMESTRE	2do BIMESTRE	3er BIMESTRE	4to BIMESTRE
Elaboración de bebidas alcohólicas La barra Manejo de herramientas	Cafetería La Cerveza Vinos y Champagne	Administración de barra Bebidas destiladas	Gestión del Bar Mixología Atención al cliente

Materias prácticas

1er BIMESTRE	2do BIMESTRE	3er BIMESTRE	4to BIMESTRE
Coctelería I Coctelería II Working Flair I	Coctelería III Degustación I Working Flair II	Coctelería IV Manejo de salón Proyecto "Bar" Proyecto "Menú y Carta" Working Flair III	Degustación II Coctelería II Coctelería V Presentación Proyecto "Bar" Presentación Proyecto "Menú y Carta" Working Flair IV

HORARIOS	ARANCELES
Turno Mañana: Martes y Jueves de 10 a 13 hs Turno Noche: Martes y Jueves de 18 a 21 hs Inicio: 30 de marzo	No socios: \$250.- Socios: \$50 10 cuotas sin matricula