

DIPLOMADO **MIXOLOGÍA**

Objetivo

Ofrecer una ampliación del conocimiento del mundo de las mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Mediante más de 50 recetas distintas que involucran coctelería del Siglo XXI, coctelería de vanguardia, coctelería Tiki y coctelería clásica





HORARIO: Martes, miércoles y jueves de
6:00 p.m. a 9:00 p.m.
MODALIDAD: Presencial

Habilidades adquiridas

- Tendrás la capacidad de desarrollar recetas de autor involucrando lo último en tendencia. Tanto bares como restaurantes en la actualidad están interesados por buscar mixólogos que diseñen cócteles “DE LA CASA” y darles originalidad a las recetas.
- Tendrás la capacidad de ser “trainer” de bartenders en el establecimiento que así lo requiera, ofreciendo conocimientos como; optimización de recursos, manejo de utensilios esenciales, técnicas óptimas, inocuidad durante la operación y desarrollar en ellos la creatividad para realizar cócteles según las exigencias de un cliente.
- Ofrecer capacitaciones, cata de cócteles, experiencias con bebidas alcohólicas.
- Gestionar el área de bebidas para eventos que así lo requieran. Sin olvidar que tendrás la capacidad de optar por ser JEFE de BAR o Bartender jefe, ya que tendrás un amplio conocimiento de recetas clásicas de la IBA como recetas vanguardistas y los elementos indispensables para que un cóctel se considere perfecto; color, sabor, aroma, presentación y espíritu.



CONTENIDO TEMÁTICO

DIPLOMADO MIXOLOGÍA



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



- Teoría sobre coctelería Siglo XXI, coctelería clásica y coctelería molecular.
- Elaboración de cócteles aperitivos.
- Elaboración de cócteles refrescantes.
- Elaboración de cócteles digestivos.
- Instrucción de diseño de cócteles.
- Receta estándar y costo.
- Principios administrativos y manejo de utensilios.
- Elaboración de cócteles reconstituyentes.
- Elaboración de siropes, infusiones y reducciones.
- Elaboración de cordiales, shurbs y bitters.
- Coctelería Tiki.
- Elaboración de cócteles Tiki clásicos.
- Elaboración de cócteles Tiki siglo XXI.
- Coctelería Tiki y siglo XXI de autor.
- Coctelería molecular.
- Deconstrucción de cócteles.
- Esferificación directa.

CONTENIDO TEMÁTICO

DIPLOMADO MIXOLOGÍA



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



- Lámparas de lava.
- Falso Caviar.
- Shots moleculares.
- Cócteles nitrogenados.
- Esferas inversas.
- Espumas.
- Emplatado de cócteles.
- Coctelería molecular de autor.
- Presentación final de autor donde deben involucrar Tiki, siglo XXI y molecular en la presentación.

Perfil profesional

Dirigido tanto para profesionales del gremio; gastronómico, hotelero, hospitalidad y bares, como para los amantes de las bebidas, sus elaboraciones orígenes y los que tienen intención de iniciar en el mundo de la coctelería y el arte del bartender.



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Ingredientes - Certificado** ●
- Degustaciones** ●
- Uniforme por pronto pago** ●

FORMAS DE PAGO



Contado



Tarjeta
débito



Tarjeta de
crédito



Financiación
con
entidades
bancarias



Cesantías



¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

¿ALGUNA INQUIETUD?

CONTÁCTENOS

60-795 0000

WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO



**Politécnico
Internacional**
Toda una experiencia

