

NOTEBOOK

NUEVAS TENDENCIAS

DE LA BARRA

map.



INTRODUCCIÓN

17 años
de experiencia!



Este curso
dirigido
por nuestro
embajador de

EXPERTOS EN BEBIDAS

Jhonnatan Mejias



es un acercamiento directo con las labores de un bartender,
ya sea para un experimentado o alguien que apenas está
comenzando en el gremio, debido a que tiene conceptos dirigidos
a las metodologías y tendencias más conocidas de la barra para
poner en práctica en el oficio y de esta manera innovar
e ir camino a ser expertos map.

TEMARIO

MEZCLADOR CON BRETaña

Cualquier cóctel con Bretaña puede ser una mezcla novedosa, además **cada sabor será increíblemente único y diferente** con un toque ideal de efervescencia.



También aprenderás a realizar sal artesanal para cada una de tus preparaciones y podrás conocer

varias opciones realizadas por



JHONNATAN

para que conozcas Bretaña y lo puedas convertir en un aliado esencial de tu barra y preparaciones.

SouBar, Mocktails Innovadores y Rentables

INNOVACIÓN,
SABORES EXQUISITOS,
RENTABILIDAD,
FULL ACTITUD,
Y CERO ALCOHOL.

Eso es SouBar, una barra llena de alternativas para incorporar en tu establecimiento y de esta manera satisfacer las necesidades de aquellos que desean divertirse sin la necesidad de

CONSUMIR ALCOHOL.

SouBar
Cero Alcohol - Full Actitud. 

Además podrás conocer las metodologías y los principios de **las tres R (reciclar, reutilizar y reducir)** para también aprender de la rentabilidad de **hasta el 80%** en algunas preparaciones de esta alternativa cero alcohol.



TÉ, MEZCLADOR INESPERADO

¿Beneficios del té? Muchos, y en nuestro portafolio map podrás encontrar una gran variedad de tés con múltiples sabores, en este módulo aprendes a diferenciarlos y utilizarlos en tus preparaciones según tu estilo en la barra, las ocasiones y la innovación que quieras proporcionarle a la mezcla.



*no calorías
sin azúcar Frutas!!*



diferentes tipos

*sabores
variados*

COCTELERÍA LIBRE DE CULPA

Aprende a realizar cócteles sencillos, rentables y muy deliciosos, pero sobre todo **bajos en alcohol y calorías**, debido a que el azúcar solo proviene de las frutas y de los destilados en baja proporción. Estas preparaciones son altas en rentabilidad y recuerdan a generar ocasiones de consumo responsable.

RED BULL, LAS ALAS DE LA COCTELERÍA

Conocimientos básicos sobre la ingesta de este energizante utilizado para mezclas con alcohol, **se debe proporcionar un consumo consciente y responsable** de acuerdo a los conceptos esenciales proporcionados por el mismo energizante.

A partir de los TWISTS CON REDBULL podrás encontrar una rentabilidad mucho mayor a la obtenida normalmente, además de generar oportunidades de venta con buena utilidad.



Whisky mezclar?

Ron!!!

**APRENDE
A REALIZAR ESTAS RECETAS
PARA APLICARLAS EN TU BARRA.**

APERITIVOS, OPCIÓN DE COCTELES RENTABLES

variedad
de sabores
dulce
naranja
limón?
refrescante



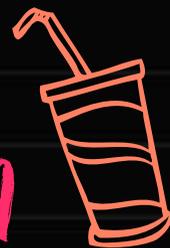
Los cócteles aperitivos son ácidos, amargos, poco dulces, refrescantes o secos y son esenciales en una barra para crear momentos de consumo utilizando diferentes ingredientes que brinden rentabilidad y

BUENOS RESULTADOS.



EN ESTE MÓDULO TE ENSEÑAMOS
DIFERENTES ALTERNATIVAS
QUE PODRÁS APRENDER Y APLICAR.

REFAJOS, TRADICIÓN COLOMBIANA



¡EL VERDADERO
REFAJO ES CON

COLOMBIANA!

Esta preparación **con más de 100 años de historia** se puede denominar como cóctel debido a que posee dos ingredientes, en este módulo podrás conocer su preparación, cristalería y servicio ideal para no perder la carbonatación y encontrar el equilibrio perfecto entre proporciones para darle el sabor ideal.



revolver
cerveza +
yerbabuena?
michelar
sal
10/10

EL CLÁSICO E INIGUALABLE

Gin Tonic

¿QUÉ SE DEBE HACER EN EL SERVICIO DE ESTE
ICÓNICO COCTEL?



*flor de Jamaica
hielos * infusionar!*

Hay que saber elegir correctamente los botánicos, florales, cítricos, herbales, frutales y especiados con los que se realizará la preparación.

CONOCE CADA INGREDIENTE Y EXPLORA
TODO UN MUNDO DE OPCIONES ALREDEDOR
DE ESTE CLÁSICO CÓCTEL.

EL SERVICIO CORRECTO DE LAS CERVEZAS

Cervezas, instrumentalización, cristalería adecuada y conocer la calidad de cada producto para aprender a diferenciar en el mercado las mejores opciones y de esta manera **ofrecer a nuestros clientes la mejor experiencia de consumo.**



BEER TAILS, COCTELERÍA CON CERVEZA

Son unas opciones de cócteles para aprovechar todos los ingredientes que tienes en tu barra, son realmente fáciles de preparar, **cuentan con excelente rentabilidad** y además se convierten en alternativas novedosas.

¡GRACIAS!

Sigue conectado a nuestros cursos de

EXPERTOS EN BEBIDAS



para continuar aprendiendo de nuestros **#Expertos** y conocer muchas más tendencias que facilitarán la innovación en la barra adquiriendo rentabilidad y satisfaciendo las necesidades y deseos *de nuestros clientes.*



map

2021

NOTEBOOK



NUEVAS TENDENCIAS DE LA BARRA
