

OBJETIVO DEL CURSO

En los tiempos que corren, profesionalizar nuestro trabajo es de vital importancia para su crecimiento como profesional; por ello Mundobar lanza su nuevo curso Professional Bartender III, dedicado íntegramente a desarrollar sus habilidades en el mundo de la mixología. El objetivo es simple, lograr ampliar sus conocimientos en las técnicas de texturas, extracciones, usos de maquinarias especializadas y mucho más, buscando obtener ingredientes como shrubs, sales, oleos, reducciones, destilaciones, espumas, aires, caviars, esferas, bitters, perfumes y mucho, mucho más.

SOBRE LA MODALIDAD DE ESTUDIO Y EL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

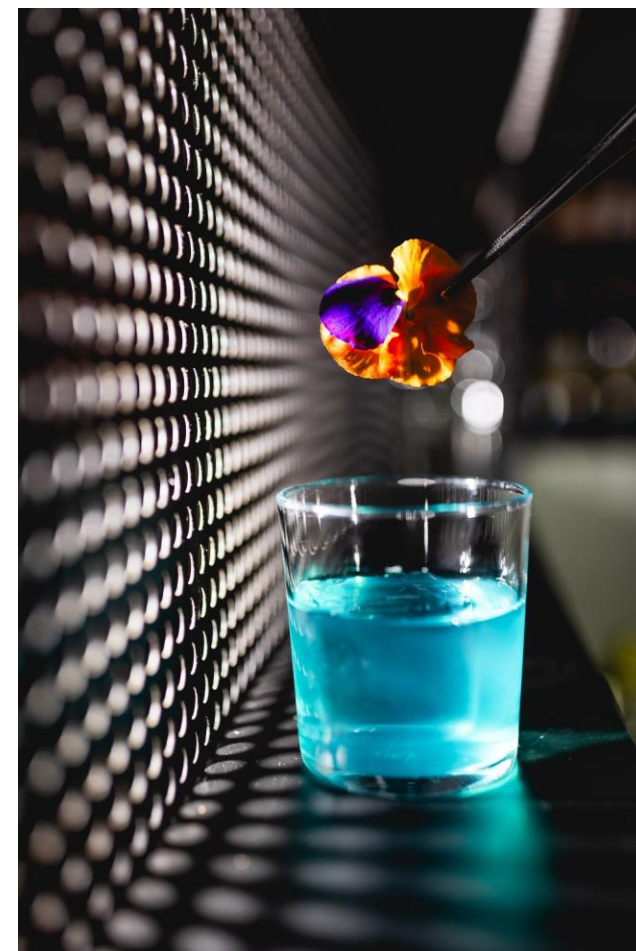
La modalidad es simple; cada aspirante deberá asistir a 10 módulos de 2 horas cada uno, comprimidos de manera intensiva en 5 clases teórico/ técnico/ prácticas.

SOBRE LOS Y LAS PROFES

Dirigido e impartido en gran parte por nuestro director Matías Supán, el equipo estará conformado por profesionales que están dedicados a la producción de los cocktails y la mixología en Siete Negronis, (mejor bar de Chile y listado entre los mejores 100 bares del mundo por 50'S Best Bars en 3 oportunidades).

LA INVITACIÓN

Creemos que la coctelería en Chile está creciendo como nunca en la región y el mundo entero, y necesitamos formar a quienes serán el futuro de la mixología; llevamos mucho tiempo preparando un curso único, divertido e ideal para expandir tus conocimientos, tu creatividad y técnica. Bienvenida/o al curso Professional Bartender III

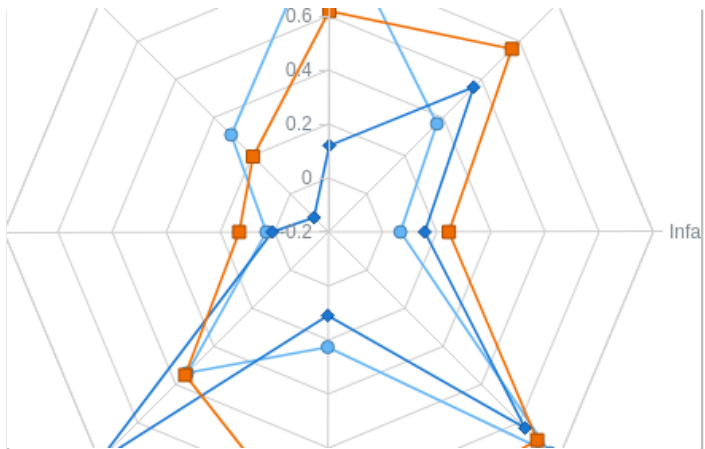




PRIMER BLOQUE LÓGICA DE TRABAJO

Conceptualización de un menú de bar de alta gama. Ejemplos, teoría general de construcción, redacción y muestra de nuestras creaciones.

Estructura de balance de un cocktail perfecto, biblioteca de sabores en profundidad y análisis de insumos no convencionales.



SEGUNDO BLOQUE PRÁCTICA DE TÉCNICAS

- Estructura de creación de un cocktail de alta gama.
- Selección de cocktails para ejercicios de creación de “Classic With a Twist” para la estandarización de estructura de creación de cocktails.
- Elaboración de los cocktails creados con la modalidad en barra.



TERCER BLOQUE CEREBRO COLECTIVO

Trabajo de pautas de investigación para el futuro desarrollo de nuestro menú final, búsqueda de ingredientes por estilo, conceptualización, ideas generales de los cocktails como piezas.





PRIMER BLOQUE LÓGICA DE TRABAJO

Teoría general de clarificaciones, diferencias entre el uso de clarificadores lácteos y agar-agar, ingredientes ideales para una técnica y otra, teoría del “porqué” se clarifica, los beneficios estéticos, la reacción del consumidor, algunos ejemplos.



SEGUNDO BLOQUE PRÁCTICA DE TÉCNICAS

- Elaboración de Hazel, un Negroni clarificado con leche, limón y avellanas
- Elaboración de jugo de pomelo/albahaca para la producción de un súper cocktail (Carcioffo E Capperi).
- Otras pruebas e ideas de clarificación con otros lácteos
- Ejercicios de balance creando cocktails con “caja sorpresa” para ajuste de balance en barra.



TERCER BLOQUE CEREBRO COLECTIVO

Avances en la conceptualización de nuestro menú, pruebas generales de procesos para la elaboración de cocktails individuales, pruebas de elaboraciones anteriores, pautas de investigación como tareas.





PRIMER BLOQUE LÓGICA DE TRABAJO

- Conocimiento general de los químicos para lograr esferificaciones, gluconato, gluconolactato, alginato, citrato y otros, diferencias generales entre el uso de productos con y sin calcio para esferificaciones directas e inversas, usos y aplicaciones.
- Teoría general de creación de aires, espumas y sodas.



SEGUNDO BLOQUE PRÁCTICA DE TÉCNICAS

- Elaboraciones de caviars como práctica general y prueba de sabor / textura
- Elaboración de esferificaciones directas
- Elaboración de aires con lecitina de soja
- Elaboración de espumas con espesantes
- Elaboración de sodas de autor



TERCER BLOQUE CEREBRO COLECTIVO

Avances en la conceptualización de nuestro menú, pruebas generales de procesos para la elaboración de cocktails individuales, pruebas de elaboraciones anteriores, pautas de investigación como tareas.





PRIMER BLOQUE LÓGICA DE TRABAJO

- Generación de bases para construcciones de bitters por estilos
- Caramelos de diferentes intensidades
- Aceleración de procesos en Sous Vide
- Tostado de chips de madera para añejamiento acelerado
- Teoría general de extracciones no tradicionales, fatwashing, shrubs, oleo Saccharum y más.



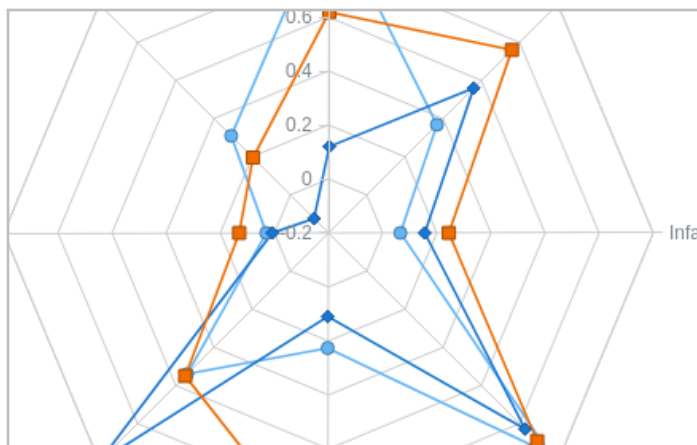
SEGUNDO BLOQUE PRÁCTICA DE TÉCNICAS

- Elaboración de shrubs
- Elaboración de pintura de aceto y balsámico, nibs de cacao
- Jarabe de toffee
- Primer cocktail con la técnica de infusión por presión en congelación



TERCER BLOQUE CEREBRO COLECTIVO

Avances en la conceptualización de nuestro menú, pruebas generales de procesos para la elaboración de cocktails individuales, pruebas de elaboraciones anteriores, pautas de investigación como tareas.





PRIMER BLOQUE LÓGICA DE TRABAJO

- Ejemplos generales de decoraciones de alta gama, logística, usos, maquinaria, ingredientes y otros necesarios, “match” con cocktails de mixología y más.
- Teoría de construcción de cocktails en batch utilizando Sous Vide con ingredientes de alta gama, proyección de cantidades y transformación de sabores con tiempo y temperatura, uso de triple catalizados con calor, presión y alcohol.



SEGUNDO BLOQUE PRÁCTICA DE TÉCNICAS

- Elaboración de frutas “cristal” vidriadas
- Galletitas para decoraciones de los cocktails y otras masas
- Tuiles, corales y otros similares
- Paletas dulces con sabores a licores
- Papeles a partir de productos reciclados
- Elaboración de cocktails en batch con termocirculador



TERCER BLOQUE CEREBRO COLECTIVO

Avances en la conceptualización de nuestro menú, pruebas generales de procesos para la elaboración de cocktails individuales, pruebas de elaboraciones anteriores, pautas de investigación como tareas.

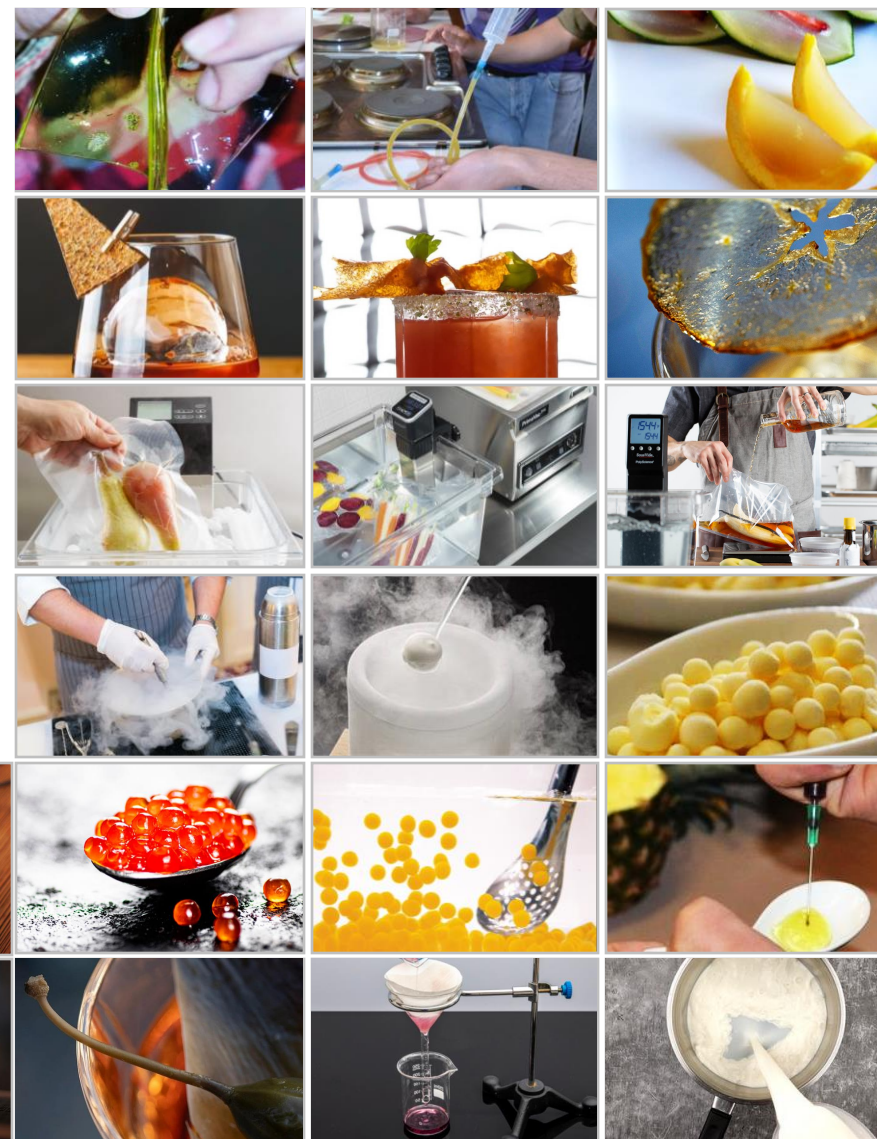


PRESENTACIÓN FINAL DE UN MENÚ DE ALTA GAMA

FINAL DE NUESTRO TRABAJO

Cada uno de los aspirantes deberá ser capaz de entregar un menú de 8 cocktails de alta gama, donde la mixología sea sorprendente en materia de sabores y técnica. Luego de ello deberemos explicar la lógica, la identidad y elaborar uno de los cocktails de la carta siendo el mismo el más representativo de la idea e identidad del menú.

El menú deberá ser enviado por correo a matías@mundobar.cl con la explicación detallada de cada uno de los cocktails, concepto y todo lo necesario para entender cada una de las creaciones.



MODALIDAD Y VALORES

10 seminarios independientes de 2 horas cada uno compactados en 5 módulos de 4 horas, (dos clases cada día)

Días de asistencia a clases y horarios:

- Módulo 1 y 2: Viernes 09 de Enero de 11:00 a 15:00 hrs.
- Módulo 3 y 4: Viernes 16 de Enero de 11:00 a 15:00 hrs.
- Módulo 5 y 6: Viernes 23 de Enero de 11:00 a 15:00 hrs.
- Módulo 7 y 8: Viernes 30 de Enero de 11:00 a 15:00 hrs.
- Módulo 9 y 10: Viernes 06 de Febrero de 11:00 a 15:00 hrs.
- Presentación final: Viernes 13 de Febrero 11:00 hrs.

Valor por todo concepto: \$CL 350.000

Valor alumnos Mundobar: \$CL 250.000

