



ANDRES ARIAS

BARTENDER

PORTAFOLIO DE FORMACIÓN

Cocelería Profesional

Aprende técnica, creatividad
y servicio **detrás de la barra.**



CURSOS

BASICO - INTERMEDIO
AVANZADO



TALLERES

PRACTICOS Y
PERSONALIZADOS



CAPACITACIÓN

PARA BARES, EQUIPOS
Y EVENTOS





FORMACIÓN EN COCTELERÍA

Aprende a tu ritmo. Evolucionas a tu nivel.

Cada uno de nuestros cursos está diseñado para brindar una experiencia práctica, completa y profesional, combinando conocimiento, técnica y experiencia detrás de la barra.

TODOS NUESTROS CURSOS INCLUYEN



CERTIFICADO DE ASISTENCIA

Reconocimiento de participación y culminación del curso



MATERIA PRIMA E INSUMOS

Ingredientes necesarios para desarrollar las preparaciones durante las prácticas.



INSUMOS

Elementos y mezcladores esenciales para la elaboración de cócteles de calidad.



LICORES

Selección de destilados y bebidas para la elaboración y práctica de cócteles.



HERRAMIENTAS PARA LA PRÁCTICA

Uso de utensilios y equipos profesionales durante las sesiones.



RECETARIO DIGITAL

Material de apoyo con recetas y preparaciones trabajadas en clase.



MATERIAL DE APOYO

Contenido complementario para reforzar los conocimientos adquiridos



BREAK EN CADA CLASE

Un espacio para descansar y compartir durante la jornada de formación

TRES NIVELES DE FORMACIÓN

BÁSICO



Construye tus bases

Ideal para quienes comienzan en el mundo de la coctelería

INTERMEDIO



Amplía tus conocimientos

Para quienes desean profundizar en técnicas, bebidas e ingredientes.

AVANZADO



Perfecciona tu técnica

Orientado al desarrollo profesional, creatividad y técnicas avanzadas.

¿TIENES UN OBJETIVO ESPECÍFICO? CREA TU CURSO PERSONALIZADO

Diseñamos un programa de formación según los temas que desees aprender, la intensidad y el horario que mejor se adapte a ti.

TÚ ELIGES:

- Temas específicos
- Nivel de profundidad
- Intensidad de la formación
- Horarios

INVERSIÓN PERSONALIZADA

El valor del curso se determina de acuerdo con los temas seleccionados, la intensidad horaria, la duración y los recursos necesarios para la formación



PERFIL PROFESIONAL



Bartender Certificate I.B.A
(Asociación internacional de bartenders)



Bartender Certificate ACBAR
(Asociación Colombiana De Bartenders)



13 Años De Experiencia En El Gremio De
Restaurantes Y Bares



8 Años De Experiencia Como Bartender



5 Años Bartender Embajador
Ron Viejo De Caldas Quindío



Capacitación De Personal



Asesorías - Montajes De Menú En Bares



Talleres - Cursos De Coctelería



Bartender Para Eventos Privados



Flair bartender



FORMACIÓN

COCTELERÍA

EXPERIENCIA



CURSO DE COCTELERÍA BÁSICO

Inicia tu camino en el mundo de la coctelería. Aprende las bases esenciales para preparar cocteles clásicos con técnica, creatividad y seguridad.

LOS TEMAS QUE APRENDERÁS:



FUNDAMENTOS

Historia de la coctelería y conceptos esenciales.



HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS

Utensilios, cristalería, medidas y métodos de preparación



COCTELERIA CLASICA

Elaboración y estructura de cocteles clásicos.



SERVICIO Y PRESENTACIÓN

Métodos de servicio, decoración y presentación



MISE EN PLACE

Organización, preparación y buenas prácticas de barra.

INVERSIÓN

\$ 500.000

Pasión, técnica y servicio
para crear experiencias inolvidables.





CURSO DE COCTELERÍA INTERMEDIO

Si quieres adentrarte en todo el mundo de la coctelería, vinos, cerveza y todo lo relacionado con bebidas con y sin alcohol, para ejercer la profesión, este curso está diseñado para ti.

LOS TEMAS QUE APRENDERÁS:



FUNDAMENTOS DE COCTELERÍA

Historia, herramientas, cristalería, métodos, medidas y elementos del coctel.



DESTILADOS Y LICORES

Fermentación, destilación, marcas, precios y clasificación



TECNICAS Y PREPARACIÓN

Categorías de cocteles, elaboración de coctelería clásica



INGREDIENTES Y CREACIONES

Almíbares artesanales, shrubs, sodas italianas, deshidratación de frutas, sangrias



CERVEZAS Y VINOS

Catación de cervezas importadas y servicio de vinos.



COCTELERIA ARTESANAL

Elaboración de cocteles artesanales con creatividad y presentación.

INVERSIÓN

\$ 800.000

Pasión, técnica y servicio
para crear experiencias inolvidables.





CURSO DE COCTELERÍA AVANZADO

Si quieres fortalecer todas tus bases en la profesión, aprender técnicas avanzadas y todo lo mas nuevo en la coctelería, este curso esta diseñado para ti.

APRENDERAS A DOMINAR:



TÉCNICAS PROFESIONALES

Domina métodos avanzados y procesos de vanguardia.



CREA Y EXPERIMENTA

Elabora almíbares, shrubs, infusiones cordiales, tinturas, espumas y más.



INNOVACION EN CADA DETALLE

Ahumados, maceraciones, extracciones y técnicas modernas.



COCTELERIA DE ALTO NIVEL

De la cocteleria clasica a la de autor con cafe, vinos y maridajes.



SERVICIO Y PRESENTACIÓN

Eleva tu servicio con decoración, cartas y experiencias únicas.



PIONERO DE LOS AGUARDIENTES DESDE 1885



VIVE
SIN
FRONTERAS

INVERSIÓN

\$ 1.000.000

Pasión, técnica y servicio
para crear experiencias inolvidables.





CONTACTO

*Estoy para ayudarte a llevar
tu pasión por la coctelería
al siguiente nivel.*



INSTAGRAM

@bartenderandresarias



WHATSAPP

321 852 4138



TIK TOK

@bartenderandresarias



UBICACIÓN

Armenia, Quindío



PAGINA WEB

www.bartenderandresarias.com



¡Salud y éxito en tu camino!

