



CONVOCATORIA 2023

La Escuela de Artes Culinarias te invita a participar en la **CARRERA TÉCNICA EN MIXOLOGÍA Y BARTENDER**, como **Mixologo y Bartender Profesional Edición 2023, Generación N°3**

La Carrera Técnica en Bartender y Mixología es una carrera:

- ★ Dirigida al público en general, **no es necesario tener conocimientos previos para el desarrollo de las clases, ni se necesita tener una carrera o un grado escolar.**
- ★ Intensiva e integral de **8 meses** de duración, donde el alumno aprenderá desde las bases de un bartender hasta las técnicas avanzadas de la mixología de manera profesional.
- ★ Es presencial
- ★ **LA CARRERA ES 80% PRÁCTICO, 20% de INVESTIGACIÓN/EVIDENCIA.**
- ★ **Se trabaja siguiendo metodología Investigación, práctica y evidencia.**

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

En la carrera aprenderás:

- Barra
- Limpieza e Higiene en una barra
- Herramienta
- Métodos de uso de herramienta
- Uso de Cristalería
- Metodos de construccion Con o Sin herramienta
- Shaker (Reverse Shake, Dry Shake, Shaked, Throwing)
- Vaso de Construcción (Mixing Glass)
- Tipos de Spirits
- Destilados
- Aperitivos
- Amaro
- Digestivos
- Mixers
- Historia de la coctelería
- Prohibición
- Coctelería Tiki
- New Orleans
- Bitters
- Tinturas
- Mixers
- Syrups
 - Simple Syrups
 - Rich Syrup
 - Demerara Syrup
 - Honey Syrup
 - Agave Syrup
 - Grenadine Syrup
 - Fruit Syrups
 - Óleo Saccharum
 - Herbs Syrups
 - Long Term Herbs Syrups
 - Cordiales, Orgeat
 - Spice Syrups
 - Falernum
 - Shrubs
 - Oxymels

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®
www.escoladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

- Uso correcto del cuchillo
- Uso del fuego
- Decoración para coctelería
- Garnish
- Uso de herramientas para hacer garnishes (Hierbas, Peels, Corte de Fruta, Pintura Comestible, Caramelos, Aceitunas, Aceite)
- Infusiones
 - Infusión
 - Tea
 - Fat Wash
- Clarificados
 - Con leche
 - Clarificados con xanta
 - Etc.
- Sustituciones elementaria
 - Como aquafaba
 - Solución Ácida
- Postmoderna
- Spritz
- Sours (Sustituciones)
- Estimulantes
- Refrescos
- Gaseosas
- Carbonados
- Jugos
- Zumos
- Néctares
- Salsas
- Tragos Clásicos de Cocteleria moderna
- Mocktails
- Cómo Ahumar y con qué
- Herbolaria
- Manejo del Hielo
- Clarificación de hielo
- Fermentación (Kombuchas, Ginger beer, Etc)
- Coctelería de Eventos (Pre Batching)
- Coctelería sin alcohol
- Creación de Coctelería
- Creación de menús
- Costos

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinaria®
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

Con la Carrera Técnico en Mixología y Bartender **dominarás las técnicas más avanzadas que se aplican en casi cualquier estilo de barra.** (Nuestro programa fue desarrollado usando las técnicas de los mejores bartender locales e internacionales creando un programa avanzado, intensivo e integral).

BASES

FECHA DE INICIO

GENERACIÓN N°3

INICIO MIÉRCOLES 2 DE AGOSTO DEL 2023

TODOS LOS MIÉRCOLES DE, 6:00 PM A 9:00 PM APROXIMADAMENTE (VESPERTINO) (PRESENCIAL), 8 MESES DE DURACIÓN.

COSTOS

Aparta tu lugar y matrícula con \$500 pesos solicitando el lugar vía Whatsapp al 646 1505504.

→ Costo de inscripción \$1000 pesos (\$500 de anticipo para apartar lugar y la diferencia se paga el primer día de clases)

→ Mensualidades

→ \$2995 pesos, pagando mes anticipado.

→ \$3500 pesos, pagando cualquier día del mes en curso.

Costo del certificado con validez curricular al finalizar la carrera \$1,000 pesos.

FORMAS DE PAGO

- Efectivo
- Transferencia bancaria
- Deposito en Oxxo o bancario
- Mercado pago
- Aceptamos pagos con tarjeta

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

CUPO LIMITADO. APARTA CON TIEMPO

REQUISITOS

- Ser mayor de 18 años
- Entregar el primer día de clases una copia de su identificación oficial

DIRECCIÓN

Nos ubicamos en la ciudad de Ensenada sobre la Calle #12 entre Miramar y Riveroll #746 (Oficinas e instalaciones). Referencias: Nos encontramos a mitad de la calle y las oficinas tienen loseta oscura por fuera y los vidrios polarizados. Si vienes por IZZI sobre la calle 12 nos encontramos una cuadra hacia abajo, rumbo a la hielera vieja.

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

CUENTAS BANCARIAS

Inbursa

4658 2859 1309 4144

BBVA

4152 3141 1840 5466

Gabriela Haydee Valdez Fernandez

Traspaso

0121 8001 5229 332957

Consultas y aclaraciones 646 150 55 04



Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®
www.escoladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS