



Cursos de Cocteleria

IBIZA

ibizaflairbaracademy

Estimado Aluno, estarás de acordo com nós que profesionalidade y organización são as chaves para o éxito, junto com muita dedicação y una boa formación. Artistas Ibiza Flair Bar Academy, oferece a possibilidade de expandir tua experiência, dándote a oportunidade de ser um Bartender profesional, ensinando o novo estilo de trabalho Americano.



Elige tu plan de curso y la Duración:

Programa de estudo personalizado:

Um plano de estúdio dividido **por semana**, uma imersão no mundo da coctelería com práctica y teoría. Técnicas de preparaçõs inovadoras y creativas de coctales, precisión, rapidez y perfeição de preparaçõ em modalidades Clásica y acrobáticas (Working Flair), estas serão as bases de nossas Clases. O curso semanal e **administrado em 5 dias de 2ª a 6ªfeira**



- BASIC -

1 SEMANA : INTRODUÇÃO A COCTELARIA

Mecânicas y técnicas de trabalho
Medidas de álcool perfeita - Rapidez y precisión no balcão - Tempo de construção dos cóctails (Fast Pour)
- Estudo y prática de receitas clássica y mais vendida –
Preparação cóctails (Técnicas) -
Práticas no balcão com free Pouring
- Uso do Exacto pour - Sistema de trabalho americano - Mise

2 SEMANA "FAST SERVICE" RAPIDEZ Y PRECISÃO

Treinamento y Elaboração de coctails com técnicas free pouring
Classe práctica de coctelaria creativa y acrobática - preparação para trabalhar de maneira rápida y perfecta com Técnicas inovadoras y creativas - movimientos acrobáticos básicos (Working Flair) para a elaboração dos coctails.

3 SEMANA-DINAMISMO CRIATIVIDADE FLUIDEZ

Classes com práticas avançadas –
Evolução de técnicas de trabalho –
Fast pour - Construção de rotina em Working Flair (secuência de movimientos básico com garrafas

4 SEMANA - ESPECTACULARIDADE WORKING FLAIR

Elaboração de cocktails cronometrados, construção de rotina em Working flair com mais objetos – técnicas de venda, Free pouring avançados y movimientos





CENTRO DE ENCINANÇA HOMOLOGADO

Cada aluno terá seu próprio balcão. As praças por curso são limitadas a 5 pessoas, com um seguimento pessoal e individualizado.

INSCRIÇÕES LIMITADAS



Ao concluir o curso, depois de um exame final, a escola outorga um Certificado Oficial e manual do bartender.

Ademais, terás a oportunidade de fazer um seguimento tendo acesso a classe (c/previa marcação) para resolver qualquer duvida que te surja, o fazer um repaço do que aprendeste.



Podes eleger teu plano de curso hoje y tomar uma decisão que pode mudar tua vida. Elige a profesionalidade y cria teu propio estilo de trabalho, fórma-te em nosso Centro de ensino reconhecido pelo Municipio de Ibiza.



TE ESPERAMOS EN NUESTRA ÚNICA SEDE:
Calle Pere Francés N 38 - 07800

IBIZA
centro

Porque Elegir Nossos Cursos?

ESCUELA HOMOLOGADA

Ibiza Flair Bar Academy es la única escuela de coctelería homologada y reconocida por el gobierno y Ayuntamiento de Ibiza.

CURSOS PERSONALIZADOS

Programas de cursos de coctelería gradual con oferta semanal y paquete mensual.

Instructores

Profesores diplomados en coctelería y calificados en coctelería académica con experiencia en hoteles de 5 estrellas y locales con varias estrellas Michelin en países como Italia, Suiza, Gran Bretaña, Brasil y España.

100% Practica

El centro cuenta con una barra por alumno para garantizar el correcto aprendizaje y simular un servicio real de bar. Además está proyectado con todas las normas de seguridad.

Bolsa de Trabajo

Possibilidad de trabajar con nosotros en el departamento eventos, fiestas privadas y espectáculos.

El Manual del Bartender

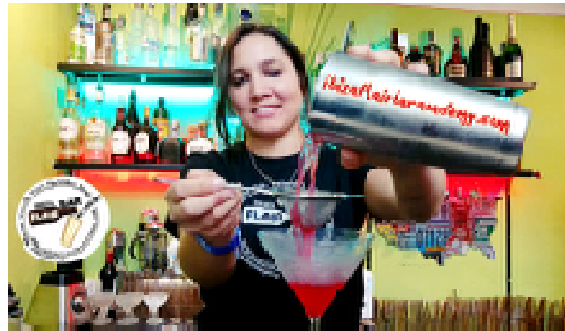
Un manual con un resumen detallado del curso y consejos para ser un bartender exitoso y como apostarte más en tu trabajo.

Seguimiento

Una vez terminado el curso, los alumnos siguen en contacto con Ibiza Flair Bar Academy por si surgen dudas, quieren entrenar un determinado cóctel o necesitan aprender a realizar una combinación nueva.

Punto de Referencia

Asesoramiento en la vida laboral.



RESERVA tu PLAZA!!!!





ÚNICA SEDE

Calle Pere Francés n 38
07800 - IBIZA centro
+34 696 66 66 33
+351 91 470 60 47

