

# Curso Basico de Cocteleria y Mixologia

## Bartenders

[www.pomanazono.jimdo.com](http://www.pomanazono.jimdo.com)

**Prof:**  
**Chef Docente**  
**Alejandro Lara**



# Que es la Cocteleria o Mixologia?

La Coctelería o Mixología se define básicamente como el Arte o la Ciencia de combinar Armónicamente y equilibradamente potencias alcohólicas, colores y sabores para crear resultados que por sus mismos sabores son agradables y diferenciables de una misma base líquida comestible, bien sea alcohólica o no alcohólica.



# Que es un Coctel?

Cóctel es el producto o resultado de la combinación de potencias alcohólicas, con zumos, soda, aguas u otros líquidos, frutas, hierbas o cáscaras, entre otras y que lleva un proceso meticuloso de preparación basada en técnicas de preparación y presentación la cual posee una anatomía que consta de:

- Nombre
- Ingredientes con sus medidas
- Método de elaboración
- Cristalería o envase de contención
- Presentación



# Que son Bebidas?

Las bebidas son alimentos de contenido energético variable, que al momento de consumirse se presentan siempre en forma líquida, acuosa o pastosa. Por su naturaleza y propiedades fundamentales tales como el aporte de energía y el calmar la sed, son fácilmente aprovechables por nuestro organismo en cantidades considerables.



# Orígenes de las Bebidas?

**EN FORMA NATURAL:** Es decir, sin intervención humana en su procesamiento. Tal es el caso del agua, la leche, los zumos de frutas.

**EN FORMA ARTIFICIAL:** Algunas bebidas requieren de cierto tipo de elaboración a partir de mostos o zumos vegetales, o tratamientos especiales en el caso de productos de origen animal, tales como leche en polvo, huevos, materias grasas, etc.

**EN FORMA INDUSTRIAL:** La mayor parte de las bebidas en la actualidad se elaboran industrialmente partiendo de mostos de vegetales, alcoholes, aguas purificadas y otros elementos autorizados por las legislaciones actuales, sumamente exigentes al respecto. Los vinos, aguardientes, licores, cervezas y refrescos son los principales ejemplos.



# Origenes de los Bares?

En la Inglaterra industrial aparece un nuevo tipo de lugar, el “pub”, viene de la abreviación de la palabra public house, tiene su origen como eje de la vida social de los barrios obreros. La palabra bar procede de la palabra inglesa “barriere” que significa “barra” o “barrera”.

Cuando los primeros colonos llegaron a Norteamérica, en las tabernas se separa la zona donde se vendían las bebidas alcohólicas del resto del local mediante una barrera.



# Clasificación de los Bares?

## **BAR FAMILIAR:**

El más sencillo de todos. Se encuentra normalmente en los hogares, en un pequeño espacio destinado a este fin.

El stock de bebidas es mínimo, difícilmente de más de una docena de botellas, y los utensilios con que cuenta son los indispensables.

El anfitrión improvisa mezclando licores que normalmente no se beben puros por sus efectos o el sabor.

## **BAR PROFESIONAL:**

Es el Bar abierto al público, con montaje e instalaciones apropiadas.

Está dotado de un amplio surtido de bebidas, y equipos, cristalería y utensilios apropiados para el trabajo eficiente y un buen servicio. Requiere de profesionales con técnicas muy depuradas para su atención y administración.



# Tipos de Bares?

## **BAR DE COCTELES:**

Los Bares de Cocteles deben ofrecer una amplia variedad de tragos internacionales.

Normalmente cuentan con stock de buenas marcas y ofrecen un standard superior de servicios de mesa. El personal trabaja bajo la supervisión de un Jefe de Bar o Cantinero Jefe.

## **BAR DE EXPENDIO DE BANQUETES O SERVICIO:**

Su función principal es servir al cliente a través de terceras personas. En la mayoría de los casos se ubica fuera de la vista del público. Se le considera como extensión de las operaciones de Bodega.





# Tipos de Bares?

## **BAR DE FUNCIONES - OPEN BAR:**

No es permanente, por lo que se suele instalar con muebles desarmables. Su propósito es brindar servicio rápido en conferencias, cenas danzant, coffee break, etc.

## **BAR DE VINOS:**

Normalmente ofrecen únicamente vinos o bebidas preparadas a base de ellos. También proporcionan piqueos fríos y calientes.



# Tipos de Bares?

## **BAR DE RESTAURANTE:**

Bar exclusivo para los comensales de un restaurante. Ofrecen cocteles clásicos internacionales, y un stock de vinos de mesa y fortificados.

Normalmente está en la entrada del restaurante, al que sirve también como zona de recepción.

## **BAR DE PISCINA:**

Están situados en el área de la piscina o dentro de ella. Es frecuente que no utilice vasos de vidrio, pues las roturas representan riesgo para los pies descalzos.



# Tipos de Bares?

## **BAR PÚBLICO:**

Está abierto al público en general, ofrece una gama de cervezas y bebidas alcohólicas limitadas en marcas. Raramente ofrece cocteles preparados.

En algunos países se acostumbra servir con los licores un menú ligero o bocaditos ("tapas").

## **PIANO-BAR:**

Es el Bar que ofrece música de piano como entretenimiento. Se sirven pocos cocteles.



# Tipos de Bares?

## **BAR PÚBLICO:**

Está abierto al público en general, ofrece una gama de cervezas y bebidas alcohólicas limitadas en marcas. Raramente ofrece cocteles preparados.

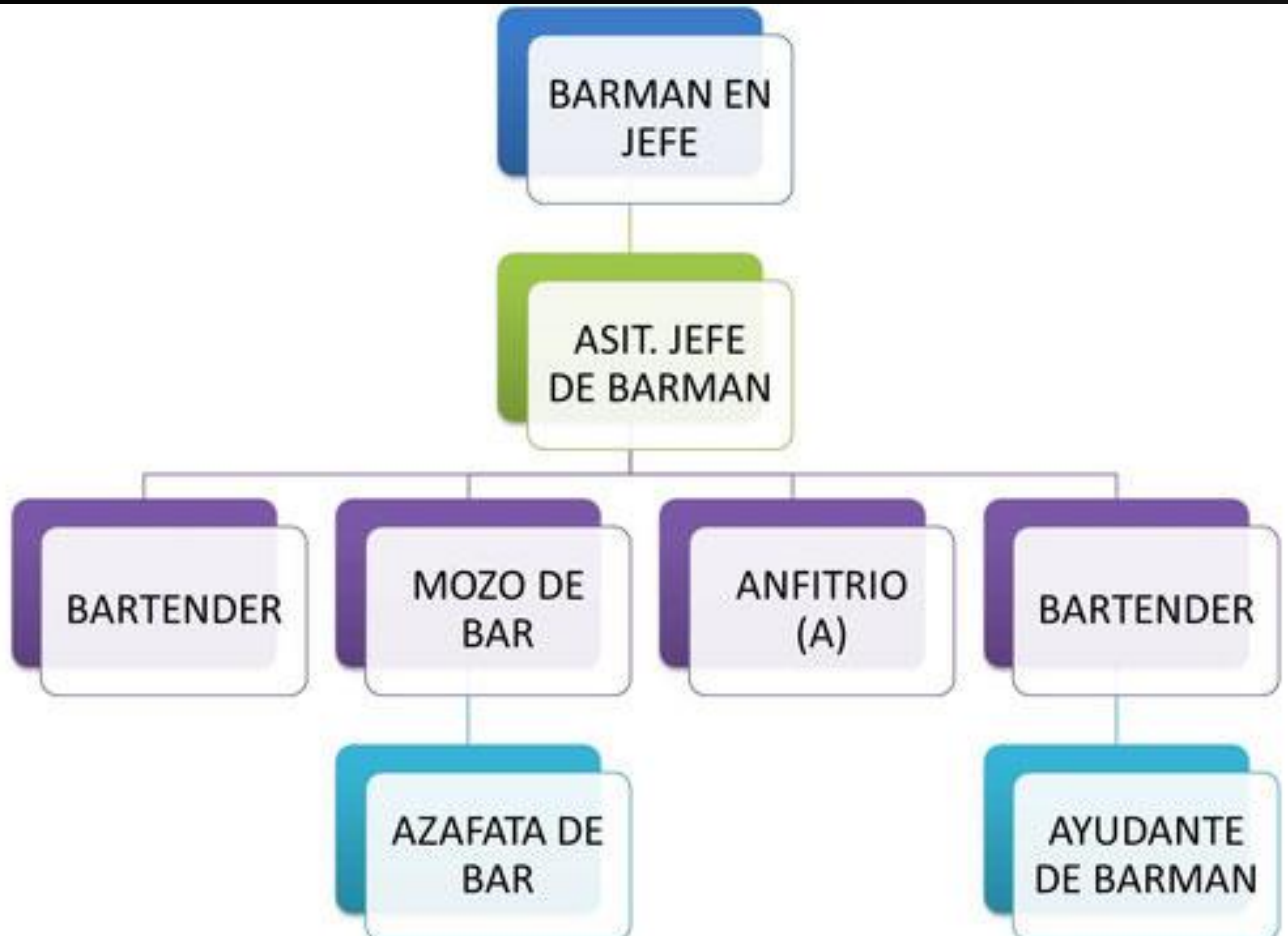
En algunos países se acostumbra servir con los licores un menú ligero o bocaditos ("tapas").

## **PIANO-BAR:**

Es el Bar que ofrece música de piano como entretenimiento. Se sirven pocos cocteles.



# Estructura Organica de un Bar



# Que es un Bartender?

La palabra Bartender es un término genérico que abarca la expresión "Barman". En español, Barman equivale a "cantinero". Sin embargo, esta palabra no denota el concepto moderno que representa la profesión del Bartender.

Si buscamos una definición lógica, hallaríamos que el Bartender es "la persona que combina y sirve bebidas alcohólicas solicitadas por los clientes en un Bar, restaurante u otro local, que registra el consumo, organiza, limpia y cuida la barra o mostrador donde se acomodan los clientes, controla la existencia de los insumos alcohólicos y solicita su reposición.

Hoy en día el término Barman (En plural: Barmen) se refiere a los varones. Para las damas que ejercen el atractivo oficio del Bar son denominadas Barmaid. El término Bartender se aplica a varones y mujeres por igual.



# Perfil y Características de un Bartender?

No todas las personas pueden desempeñar todos los trabajos. En el caso del Bartender, se exigen ciertos requisitos que mencionaremos tratando de no ser demasiado exigentes ni teóricos.

Por ejemplo el mismo deberá poseer las siguientes cualidades Generales:

- Personales
- Relaciones Humanas
- Técnicas, destreza, creatividad y experiencia



# Perfil y Características de un Bartender?

## CARACTERÍSTICAS PERSONALES:

comprende los valores que debe reunir el postulante.

- Presentación
- Cortesía
- Puntualidad
- Honestidad
- Buena Memoria





# Perfil y Características de un Bartender?

## RELACIONES HUMANAS:

comprende la forma de tratar a las personas.

- Fisonomista
- Buen trato
- Imagen
- Discreto.



# Perfil y Características de un Bartender?

## TÉCNICAS Y EXPERIENCIA:

comprende el conocimiento que tiene el postulante del puesto de trabajo.

- conocimiento del puesto
- conocimiento de gastronomía
- conocimiento del centro de trabajo
- idiomas



# Funciones Generales de un Bartender?

La responsabilidad del Bartender varía según el tipo de Bar en el que labore. Además variará según la organización y tipo de administración que tenga el local. Sin embargo, en términos generales, se puede decir que las labores de un Bartender son las siguientes:

- Organizar el Bar o salón de Bar.
- Cuidar de la limpieza.
- Preparar y servir o hacer servir los tragos ordenados.
- Supervisar la labor de sus ayudantes, aprendices o azafatas.
- Atender a los clientes.
- Controlar el stock de Bar y solicitar su reposición.

El Bartender ha de estar preparado para desempeñar todas estas funciones, aunque tal vez en la actualidad no las lleve a cabo.



# El Mise en Place en el Bar

Es un término en francés que significa "Puesto en su lugar". Por supuesto, significa poner a punto el Bar para el trabajo. Comprende todas y cada una de las actividades o tareas que se realizan antes de abrir el Bar.

Estas actividades incluyen desde la limpieza, repaso y lavado de utensilios, equipo y cristalería, hasta la misma barra, sub-barra, etc., su orden y decoración para el turno correspondiente.



# La Estacion Central

Es el lugar apropiado destinado a facilitar el trabajo de preparación al Bartender. Es un pequeño espacio de aproximadamente un metro cuadrado de extensión, en donde se colocarán los goteros, condimentos, portapajillas, removedores, mondadientes y demás elementos que faciliten su tarea al Bartender.



# Distribucion interna del Bar

Atendiendo a la complejidad de propósitos y servicios que prestan los Bares, merece especial atención su instalación y equipamiento interno. Afortunadamente, casi todos los Bares tienen una similar estructura interna:

Los mismos accesorios, compartimientos, cavas para vinos, estantes para bebidas, productos enlatados, refrigeradoras, máquinas para enfriar refrescos y copas, estantes apropiados para la cristalería, amplios depósitos para hielo, grifos y purificadores para agua, calentadores para copas, sifones, tomacorrientes estratégicamente ubicados, colgadores para secadores, pozos para botellas de uso frecuente, estantes de exhibición de botellas; y sobre todo, espacio para que al menos dos personas se puedan desplazar con facilidad a la hora de mayor afluencia de público.

El profesional de la coctelería debe conocer ampliamente el sistema operativo de las diferentes unidades del Bar.

Es muy grande el número de accesorios que un Bar puede contener, por ello es importante que el Bartender se mantenga constantemente al día de las mejoras que la tecnología pone en la actualidad a nuestra disposición.



# Requisiciones del Bar

Son documentos (formatos, utilizados en el Bar para solicitar al almacén las reposiciones de los insumos, y estos pueden ser los siguientes:

- Pedido de Bebidas.
- Pedido de Comestibles.
- Pedido de Frescos.
- Pedido de suministros varios.



# El Hielo. El Alma del Coctel

El hielo en abundancia es esencial para el Bartender profesional. Este elemento es considerado "el alma del coctel", y debe ser higiénicamente conservado en lugares de fácil acceso, y manipulado con cuidado y limpieza. Los cubitos de hielo se utilizan para servir los High Balls y las bebidas en las rocas, así como para refrescar y batir cocteles. El hielo Frappé se usa para licuar combinados, servir tragos largos, tragos Frappé y otras bebidas que se sirven con pajillas o cañitas.

El hielo, sea en cubitos o en Frappé siempre debe ser manipulado en cantidades apropiadas y con un cucharón o pala para hielo, así como una tenazas para hielo. La ética de un Bartender le obliga a JAMAS tomar el hielo con la mano, por más limpia que esté.

Un Bartender manipula elementos que ingresarán en el organismo del cliente, y con la salud del cliente no se juega. Además, si un cliente llega a verlo, es posible que ese cliente no solamente no vuelva, sino que haga propaganda negativa contra el establecimiento. En consecuencia, no usemos la mano para el hielo, sino los instrumentos especialmente diseñados para manipularlo.

Para asegurarse de lo frío de una bebida, hay que enfriar el vaso en que se va a servir, ya sea en el refrigerador, o colocando en el vaso cubitos de hielo y moviéndolo hasta que el vidrio escarche.





# Equipamiento y Utensilios del Bar

Son las principales herramientas de trabajo del Bartender. De la inmensa variedad que existe citaremos los más importantes e indispensables:

## **LA COCTELERA O SHAKER.-**

Es una vasija de metal fuerte, generalmente de acero inoxidable o plaqué, que consta de dos o tres cuerpos que se encajan unos en otros. Estas piezas son llamadas Vaso, Cubrevaso (que hace la función de colador), y Cubreboca (que sirve de tapón).



# Equipamiento y Utensilios del Bar

Existen varios tipos de Coctelera:

**Coctelera Europea:** De dos cuerpos: Vaso y tapa solamente.

**Coctelera Americana o Tipo Boston:** De dos vasos, uno de vidrio y otro de metal.

**Coctelera de tres cuerpos:** Generalmente de acero inoxidable.



# Equipamiento y Utensilios del Bar



# Equipamiento y Utensilios del Bar



# Equipamiento y Utensilios del Bar

## USOS DE LA COCTELERA:

Para batir un coctel, se tomará la coctelera con las dos manos a la altura del hombro, con la tapa apuntando hacia uno mismo, inmediatamente se agitará enérgicamente durante 8 a 10 segundos. De esta forma se obtendrá un buen coctel debidamente enfriado.

La coctelera no debe usarse para batir refrescos con gas, Champagne, vinos espumosos ni cerveza, pues al batir la tapa se soltará violentamente.

### · **El Vaso Mezclador.-**

Es un vaso de vidrio de 1/2 litro de capacidad. Se utiliza para mezclar y enfriar cocteles que no necesitan ser batidos. Con él se enfrían productos tales como jugos, vinos de Jerez u Oporto, licores o aperitivos. Como complemento de esta pieza tenemos el pasador o gusanillo y la cucharita mezcladora, con la que se mueve vigorosamente de arriba abajo, luego se cuela el contenido usando el pasador en la copa correspondiente.

No debe dejarse un coctel en el Vaso Mezclador pues el hielo se derretirá y echará a perder el producto.



# Equipamiento y Utensilios del Bar

## COLADOR PARA COCTEL.-

También llamado Gusanillo. Consta de una manija de metal rodeado por un alambre en espiral que se acopla en la boca del vaso, y sirve para evitar que pase el hielo, la espuma y las pepitas del limón cuando se sirve la bebida.



# Equipamiento y Utensilios del Bar

## EL MEDIDOR U ONCERA.-

Es un recipiente pequeño de metal, cristal o incluso de plata de ley. Sirve para dosificar con exactitud las diferentes bebidas que contiene un coctel. En nuestro medio consta de dos copitas acopladas de capacidad variable, por lo general de una onza y media.



# Equipamiento y Utensilios del Bar



Cuchara Removedor mango largo



Cortador pelador de cáscaras



Meddler o Mortero de Mano



Destapador Múltiple





# Equipamiento y Utensilios del Bar



Exprimidor Manual de Jugos



Dosificadores de Botellas



Pala de Hielo



Cuchillo



# Equipamiento y Utensilios del Bar



Licadora



Pinza de Decoración



Sacacorchos



Picahielo



# Equipamiento y Utensilios del Bar



**Pinzas de Hielo**



**Pajitas o Pitillos**



**Colador**



**Goteros para jarabes**



# Cristalería del Bar

## COPA COCTEL O MARTINI



La copa de coctel no puede faltar en ningún bar, por limitado que sea. El diseño de esta copa es elegante y se adapta de forma extraordinaria a la mano. La parte superior de toda copa de coctel, debe ser lo suficientemente abierta para permitir algún tipo de decoración. Su capacidad máxima debe ser de unas 4 onzas. Se utiliza preferentemente para servir Martinis, Manhattans y cocteles en general. La copa de cóctel debe ser presentada tomada por la base del asta.

## VASO HIGBALL O TUMBLER



Conocido como el vaso típico de los "tragos largos", es uno de los vasos más utilizados en la preparación de varios tipos de cocteles, es por eso que este tipo de vaso no puede faltar en su bar. Se usa mucho para la preparación de tragos con wishky, ron, ginebra y vodka, cuando estos se sirven con hielo, agua, soda u otra bebida. La capacidad de un vaso Highball o Tumbler varía entre 8 y 12 onzas.



# Cristalería del Bar

## VASO OLD FASHIONED



Recuerdan un whisky en las rocas? Pues, el vaso old-fashioned es el vaso ideal para servir un wishky en las rocas, es decir, un vaso lleno de cubos de hielo y wishky. Es el vaso ideal para todo coctel en las rocas. Hagan el símil: roca es igual a cubos de hielo en los cocteles y tragos. La capacidad de un vaso Old fashioned es de aproximadamente 6 onzas. Este vaso al igual que los otros nunca debe faltar en su bar.

## VASO COLLINS O ZOMBIE



El vaso Collins o Zombie, al igual que el vaso Highball, sirve para la preparación de Tragos Largos. Por ser el vaso Collins más alto que el vaso Highball, tiene una capacidad un tanto mayor, está alrededor de 10, 12 y 14 onzas. Se usa para preparar el Coctel TOM COLLINS (que puede buscar en nuestra sección de Bebidas con Ginebra), jugos y otros tragos refrescantes.



# Cristalería del Bar

## VASO SOUR



El vaso SOUR se caracteriza principalmente por ser usados para los cocteles de la familia SOUR. Los cocteles SOUR son los cocteles clásicos y simples que se elaboran en coctelera con alcohol base, zumo de limón y azúcar, a los que en algunos casos se agrega clara de huevo. El primer sour que se elaboró fue el WHISKY SOUR, puede consultar su preparación en nuestra sección de Bebidas o haciendo clic sobre WHISKY SOUR. La capacidad de un vaso Sour varía entre 5 y 6 onzas.

## COPA GLOBO



La Copa de Globo se utiliza como la copa para servir vinos, es una copa muy versátil, ya que también se usa para servir aperitivos. Recordemos que son los aperitivos. Los aperitivos son aquellas bebidas que tienen la característica de abrir el apetito, tienen un gran contenido alcohólico y se toman antes de las comidas, forman parte de un rito a la hora de comer. La copa globo, dada su versatilidad puede ser usada también para servir cerveza y su capacidad es de aproximadamente 10 onzas.



# Cristalería del Bar

**COPA SHERRY  
O JEREZ**



La copa Sherry o Jeréz (en español) es la copa exclusiva para los cocteles que se conocen como "digestivos", que como su nombre lo indica ayuda a digerir las comidas. Normalmente estas copas son de pequeña capacidad, aproximadamente 3 onzas. Es la típica copa que puedes usar para servir el vino español JEREZ..

**COPA LICOR O CREMA**



La copa de licor o cremas, es la copa más pequeña. En ella se sirven los licores exóticos, las cremas, y licores servidos solos, como pousse-café. Así conservan mejor su aroma. La capacidad de una copa de licor o de crema es de 1 o 2 onzas



# Cristalería del Bar

COPA COGÑAC  
O BRANDY



La copa de Cognac o Brandy tiene historia en el arte de las bebidas. Debido a la forma redonda de la copa de Brandy, la palma de la mano mantiene mayor contacto con ella y mantiene caliente la bebida, en la boca esta copa es más estrecha, lo que permite mantener el aroma de su bebida. La copa de cognac o brandy nunca se llena completa, sólo hasta la mitad o menos. Existen distintos tamaños de copas de cognac, se sugiere no usar las de gran tamaño porque pierden la elegancia del trago.

COPA CHAMPAGNE



La copa de champagne se caracteriza por ser una copa abierta. Forma parte del protocolo de los brindis en cualquier evento y esto se debe a que su forma permite que se beba en ella más rápidamente. La capacidad de una copa de champagne es de 5 onzas. Además del champagne, estas copas por su amplitud en la boca, están siendo usadas para servir cocteles como los daikiris y aquellos tragos que se preparan con mucho hielo molido.





# Cristalería del Bar

## COPA TULIPAN



La copa Tulipán es usada para servir el champagne. Posee un diseño más elegante que la copa tradicional de champagne, es alargada y estrecha. Este diseño es el que permite que el champagne mantenga durante más tiempo las burbujas, manteniendo así su sabor. La capacidad de la copa Tulipán es igual a la capacidad de la copa de champagne, cinco onzas..

## COPA FLAUTA



La copa Flauta, al igual que la copa Tulipán se usa para servir el champagne. La flauta es una copa estrecha y alargada que aumenta su anchura levemente hacia la boca. Esta forma facilita la ascensión de las burbujas y la formación de la corona de burbujas. La copa Flauta al igual que todas las flotas de champagne tiene una capacidad de 5 onzas.



# Cristalería del Bar

## COPA VINO TINTO



La copa de vino tinto, es una copa con un borde ancho que permite que el vino pueda respirar. La copa de vino tinto tiene una capacidad de 6 onzas, pero se debe llenar sólo los dos tercios esta copa de vino tinto. Esta copa o vaso también se puede usar para los claretes. **El vino clarete** se define como el procedente de mostos de mezclas de uvas blancas y tintas, cuya fermentación se hace en presencia de los **hollejos tintos (los hollejos son las pieles delgadas de las frutas, en este caso de la uva)**. La temperatura para servir el vino tinto oscila entre los 18°C y los 21°C.

## COPA VINO BLANCO



La copa del vino blanco debe poseer una base más ancha que la la copa de vino tinto y no es preciso que sea tan alta. Si requiere que su boca sea más amplia para que los aromas logren la expansión necesaria. El vino blanco debe servirse a una temperatura de 6°C y en menor cantidad que el tinto, con lo cual siempre se tomará frío. La capacidad de la copa de vino de blanco es de 5 onzas.



# Cristalería del Bar

VASO PILSEN



El vaso Pilsen es usado para servir cerveza. Al momento de presentar el vaso, este debe ser tomado por la base. Su diseño es alargado y elegante. La capacidad del vaso Pilsen es de 10 onzas.

COPA CERVECERO  
TARRO



Este vaso al igual que le vaso Pilsen se utiliza para servir la cerveza. El diseño es el tradicional y tal vez el preferido por los tomadores de cerveza, ya que el asa impide que el calor de la mano enfríe la cerveza. La capacidad de un vaso cervecero es de 10 a 12 onzas.

