

LA BARRA

LA | REVISTA | PARA | GERENTES | DE | RESTAURANTES | Y | CLUBES • No. 37

www.revistalabarra.com.co



El italiano que entra pisando fuerte

Pamela Ludwig
enfrenta el reto de la llegada de la
franquicia más importante de
Europa a Bogotá

ESPECIAL Compras

Aprenda del modelo de gestión
de compras de los restaurantes
de almuerzos ejecutivos

■ **Banquetes y Catering:**
Este servicio se ha convertido en la
alternativa para enfrentar la recesión

■ **Vinos**
Dos restaurantes colombianos
figuran entre los recomendados de
Wine Spectator

COLOMBIA SB 900

ISSN 1692-3669



7170999310037 4,6



LA PRIMERA ESCUELA DE FLAIRBARTENDING EN COLOMBIA DESDE 2006.



CAPITAMOS PERSONAL EN CRUCEROS, HOTELES, CLUBES, RESTAURANTES Y BARES EN COCTELERÍA Y SHOW BARMAN



FLAIR BARTENDER
MIXIOLOGÍA
ARTE LATTE
EVENTOS

ARTURO ROSAS

DOCENTE DE LA ESCUELA
MARIANO MORENO

EMBAJADOR PARA COLOMBIA DE LA



CALLE 72A N°20-05 OF.203 BOGOTÁ D.C.
(57-1) 6091165; (57)312-4900269
WWW.ESCUELABARTENDER.COM
BARTENDER.INS@GMAIL.COM
HTTP://YOUTUBE.COM/WORKINGFLAIR

CAPACITACIÓN

Formación de Bartenders

Detrás de la barra existe un personaje encargado de satisfacer las sensaciones gustativas de un paladar exigente o de explotar la capacidad de sorpresa que posee un novato en el tema de los cocteles. ¿Quién lo forma?

De acuerdo con Arturo Rosas, Embajador para Colombia de la FBA Flair Bartenders Association y Barmanager de la Escuela de Bartender Working Flair, la oferta académica en Colombia para el bartender es tan variada como el mismo campo laboral al que puede tener acceso. Tal vez el programa que mayor reconocimiento tiene dentro del gremio es el ofrecido por el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, pues por su posicionamiento institucional, la presencia que puede hacer en todo el país y su gratuidad hace que de él egrese el mayor número de bartenders en Colombia.

Pero también las organizaciones gremiales como la Asociación Colombiana de Bartenders, ACBAR; la Asociación de Empresarios de Bares, ASOBARES; la Asociación Hotelera de Colombia, COTELCO; la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, entre otras, ofrecen programas en los que se difunden los estándares internacionales de la International Bar Association, IBA, en la preparación de los cocteles. En adelante, cada programa, obedeciendo en ocasiones a la necesidad del sector, da a conocer las posibilidades de variación que cada una de las familias de la coctelería ofrece.

Como experiencia especial y de amplio reconocimiento, se debe mencionar el programa Rumba Sana, emprendido por la Alcaldía Mayor de Bogotá, bajo la segunda regencia de Antanas Mockus. El programa se destacó por promover un modelo de fiestas para menores de edad en las que se consumían cocteles sin contenido alcohólico.

Las instituciones educativas de carácter privado constituyen otra alternativa importante en la oferta educativa del sector. Éstas ofrecen desde seminarios de un día de duración, hasta carreras técnicas o tecnológicas. Por último, deben mencionarse la capacitación y el entrenamiento que ofrecen las empresas y los

■ Degustaciones como el espaghetto-Cosmo y el Cosmopolitan en forma de espagueti, son ejemplos de las creaciones de Fizz Bartenders.



mismos bares con el ánimo de fortalecer el perfil de sus bartenders.

Intensidad horaria y costos

No existe una intensidad horaria definida ni unos costos estándares para la preparación académica. Esto se debe a la misma variedad de la oferta y a la naturaleza privada o pública de los programas. El abanico de posibilidades arranca en la gratuidad del programa del SENA, hasta los diplomados que se ofrecen en universidades privadas, con costos que superan los dos millones de pesos.

Así mismo, la intensidad horaria va desde seminarios de uno o dos días de duración, hasta cuatro o cinco de semestres en las carreras técnicas.

No obstante, afirma Iván Ramírez, quien además es catedrático de bartenders en Lasalle College, que en algunas ocasiones la formación que las grandes marcas del mundo ofrecen en la ciudad cobijan únicamente a los empleados de los establecimientos que se encuentran dentro de su target. Entonces, no cualquier bartender ni cualquier bar tiene acceso a esos programas. “Resultan ser exclusivos y dirigidos a un público en general”, concluye.

Contenidos de los programas

El SENA brinda la formación escolarizada formal para sus estudiantes y programas de actualización a los empresarios y profesionales del área. ACBAR, ofrece formación en áreas como mixología, técnicas de servicio en la barra, responsabilidad social y técnicas de flair –uno de los valores agregados de mayor crecimiento en el servicio de bar–.

COTELCO, por su parte, explota la franquicia educativa del Educational Institute de la American Hotel and Lodging Association, y además ofrece cursos diseñados por su departamento de capacitación. Con su oferta académica busca desarrollar en el bartender habilidades administrativas y de seguridad alimentaria para la gestión del bar.

De acuerdo con Iván, la formación ética del bartender es un aspecto que debe fortalecerse de



El Nitro Mojito, una versión vanguardista del clásico y popular coctel nacional de Cuba, elaborado con nitrógeno líquido, a 196 grados centígrados bajo cero, es la más reciente creación de Fizz Bartenders, que con su línea de cocteles moleculares experimenta y hace jugar a sus clientes con la diferentes texturas, temperaturas, colores y sabores.

manera que pueda equilibrar el hecho de realizar bien su trabajo y promover el consumo de las bebidas que ofrece en su barra, al tiempo que evita que sus clientes ingieran bebidas alcohólicas hasta llegar a la intoxicación. Al respecto dice que “esta no es una tarea fácil porque el bartender debe poder decidir cuándo sirve o no, más licor a uno de sus clientes, sin que el tema de las ventas lo afecte.”

Perfil del bartender

Como en toda profesión, la formación que cualquier programa académico pueda ofrecer a sus alumnos, cumple con unos requisitos básicos en cuanto a técnicas, procedimientos y estándares que rigen el oficio. Pero esto no quiere decir que la innovación y la creatividad no formen parte fundamental de un bartender.

Es esencial que conozca las principales características de los licores más comunes en la preparación de los cocteles. En adelante, la innovación y la creación de nuevas mezclas exitosas –que es el sueño de todo bartender– dependerá de la capacidad que se tenga para encontrar, explorar, y descubrir nuevos y excelentes resultados en sus mezclas.

Al final, bar y bartender buscan ofrecer precisión en la preparación de cocteles, garantizar que sus clientes experimenten sensaciones gustativas, sociales y hasta emocionales. También existe la posibilidad de que en la barra se ofrezca un show que brinde entretenimiento como un gran valor agregado. ■

Empresa de catering de cocteles

Fizz Bartenders es una compañía que opera en Barcelona, España. Un grupo de especialistas presta el servicio de mixología en eventos familiares y empresariales, tal como las mejores empresas de catering, lleva a domicilio a sus bartenders para que realicen los más selectos cocteles. Además de lo novedoso que puede parecer este negocio para Colombia, los bartenders ofrecen un sinnúmero de creativas bebidas que pueden, incluso, llevar los colores corporativos de quien los contrate.