

# Curso de Flair Bartending *avanzado*

---

**Dirigido a:**

- Bartenders profesionales que deseen profundizar en sus nociones de flair.
- Con alguna experiencia.

**Objetivos:**

- Subir de nivel en el manejo de elementos de bar (botellas y cocteleras), haciendo acrobacias con ellos.
- Desarrollar rutinas de flair más complejas con varios elementos en working flair y de exhibición.

**Aforo:** 4 personas.

**Cuándo:** Lunes a viernes de 11:00 a 15:00 y de 18:00 a 20:00

**Precio:** 500 €/persona (incluye 1 coctelera + 1 botella de prácticas. No incluye IVA)

**Horas lectivas:** 40 (en cinco sesiones: 8 horas/día, 5 días/semana, 1 semana)

Un paso más allá en la práctica del flair, capacitándote para lanzar cocteleras, botellas, vasos, frutas y pajitas de manera artística y eficaz, "poniendo la guinda" al servicio detrás de la barra cuando sirves una buena bebida. Comprende desde movimientos sencillos con 1 y 2 elementos para working flair y flair de exhibición hasta rutinas más complejas con múltiples elementos y mayor efecto de show.

## Aspectos cubiertos durante el curso

Rol del flair bartender

Diferentes servicios y cortes

Medidas en *free pouring* (pour test)

Prácticas\* de working flair:

- Movimientos de exhibición (spinning, stall, flipping...)
- Movimientos de botella y/o coctelera de forma individual (I; II y III)
- Movimientos con botella y coctelera, múltiples elementos (3 rutinas)

*\* Prácticas con botellas de entrenamiento y de vidrio con líquido*