

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	EMP ESPECIALIZACIÓN	045
PLAN	2013	2013
ORIENTACIÓN	FLAIR BARTENDER	37A
SECTOR DE ESTUDIOS	GASTRONOMÍA	16
AÑO	ÚNICO	00
MÓDULO	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA	FLAIR	5851
ASIGNATURA	FLAIR	1648
ESPACIO CURRICULAR	-	-

TOTAL DE HORAS/CURSO	160 hs
DURACIÓN DEL CURSO	32 semanas
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	5 hs

FECHA DE PRESENTACIÓN	18.3.13
FECHA DE APROBACIÓN	
RESOLUCIÓN CETP	

FUNDAMENTACIÓN

Es en el Taller donde se desarrollan las habilidades y destrezas, el dominio del trabajo acrobático de los *barman*. Este estilo de trabajo acrobático, surge en el siglo XIX, aunque el flair moderno surge en los años 70. Es el arte de hacer una bebida con movimientos, con estilo.

El Flair es el acto de mover, de hacer girar, de lanzar, de balancear, atrapar botellas, durante la preparación de bebidas, así como la utilización de herramientas de la barra en el transcurso de elaboración de los cócteles. Implica gran técnica en el servicio, cortes que aseguren exactitud y ningún derramamiento mientras que se realizan varios trucos y movimientos.

Esos movimientos rápidos combinados con una manera eficiente de hacer bebidas involucra la multa - botella y el servicio, las atrapadas, los balances, atrapadas invertidas, como los movimientos normales.

El programa de la práctica profesional está determinada por tres grandes momentos: el *pour test*, en lo que refiere a la mise en place, seguridad; el *working flair*, o rutinas y el entrenamiento que determinan los movimientos rápidos y el *Speedy round*, entrenamiento de competencia, donde se conjugan los conocimientos de coctelería con el entrenamiento.

OBJETIVOS

- Supervisa, coordina y trabaja en equipo
- Crea rutinas
- Usa y maneja responsablemente el alcohol
- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene: alimentaria, de útiles, máquinas, herramientas y del local.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad personal ambiental y de equipo
- Repasa el material de equipo y controla el mismo
- Efectúa las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto requerido en las instalaciones del bar y cafetería.
- Realiza las operaciones de apertura y cierre del servicio.
- Aplica las técnicas de base y de especialización del bar
- Crea y realiza presentaciones específicas para cada público.
- Crea y realiza show aplicado a la coctelería

UNIDADES

- I. POUR TEST
- II. WORKING FLAIR
- III. SPEED ROUND

UNIDAD I: POUR TEST

COMPETENCIAS:

- Prepara la mise en place para cada actividad.
- Respeta las normas de seguridad y bromatológicas
- Entrena

ACTIVIDADES

- 1) Práctica continua para dosificar a diferentes volúmenes

UNIDAD II: WORKING FLAIR

COMPETENCIA

- Conoce y experimenta:
 - o Un servicio rápido seguro con movimientos ágiles
 - o Entrena

ACTIVIDADES:

- Elabora tragos.
- Utiliza todas las herramientas y elementos de bar posibles,
- Práctica con un mínimo de 5oz o botellas llenas.
- Realiza rutina con movimientos circulares sin hacer girar en el aire.

UNIDAD III: SPEED ROUND

COMPETENCIA

- Demuestra velocidad y profesionalidad en el servicio de cócteles en tiempo determinado

CONOCIMIENTOS

- Tragos IBA

ACTIVIDADES:

Realizar cócteles con un promedio de cinco tragos en tiempo controlado.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

EL DOCENTE

- Determinará los tiempos de entrenamiento de acuerdo a las características, destrezas y habilidades de los alumnos.
- Realizará las demostraciones correspondientes en cada nueva técnica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.
- Formará brigadas responsabilizando a los alumnos por su trabajo.
- Fomentará el auto evaluación y la autocrítica en cada clase.
- Incluirá eventos didácticos fundamentando el objetivo y utilidad del mismo.
- Marcará tareas nuevas que marquen obligaciones y responsabilidad con su nuevo perfil.
- Perfeccionara la compostura y la elegancia en el servicio.
- Fomentara la práctica continua y un arduo entrenamiento
- Fomentará la participación a seminarios, visitas coordinadas

EVALUACIÓN

La evaluación final del Taller de flair, se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente, la cual estará determinada por presentación de una rutina con la creación de un trago en base a las pautas del docente. La misma involucrará aspectos teóricos y prácticos de la especialización

SE VALORARÁ

- Higiene y presentación personal
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas e innovaciones.
- Organización de tareas, tiempos y calidad del servicio.
- El trabajo individual y en equipo.
- Manejo de situación bajo presión y situaciones adversas.

BIBLOGRAFIA

<u>DELGADO CARLOS</u>	EL LIBRO DE LOS AGUARDIENTES Y LICORES 1992 ESPAÑA
<u>IMM</u>	ORDENANZA BROMATOLOGICA. MONTEVIDEO
<u>GUSTAVO ARCARI</u>	MANUAL DE BAR SANTILLON S.A. MONTEVIDEO 1991
<u>DE FRUTOS ESTELA</u>	GUIA DE VINOS DEL URUGUAY EDICIONES TRILCE MONTEVIDEO 1995
<u>MUÑOZ TORRENT</u>	MIS DESTILADOS EPICUR PUBLICACIONES S.L. 2007 ESPAÑA
<u>HELMUTH HAENCHEN</u>	BEBIDAS FAMOSAS DEL MUNDO EVEREST 1991 5ta EDICION ESPAÑA
<u>MUÑOZ TORRENT</u>	COCKTAIL SELECT PUBLICACIONES S.L. 2009 ESPAÑA
<u>HELEN CHARLEY</u>	PREPARACION DE ALIMENTOS Y SU TECNOLOGIA TOMOS: I, II, III, IV 1990 MEXICO
<u>VARIOS</u>	LAORUSSE DE LOS VINOS LAROUSSE 1999 ESPAÑA
<u>VARIOS</u>	VINOS Y BODEGAS DEL URUGUAY FIN DE SIGLO AÑO 2008 MONTEVIDEO
<u>VARIOS</u>	EL VINO Y SU SERVICIO

CENGAGE LEARNING ARG 2009 ARGENTINA

PAGINAS WEB

- @ LATINBAR.NET (LATINO AMÉRICA – URUGUAY)
- @ BARFLAIR.ORG (U.S.A.)
- @ FLAIRBAR.COM (U.S.A.)
- @ FLAIRDEVILS.COM (U.S.A)
- @ LEGENDSOFBARTENDING.COM (U.S.A)
- @ UNIVERSIDADDELCOCKTAIL.COM (ARGENTINA)
- @ ROADHOUSE.COM.UK (INGLATERRA)