

Apothecarios do Brasil

ACADEMIA BRASILEIRA DE MIXOLOGIA

Grade Curricular Completa



ABM
ACADEMIA BRASILEIRA
DE MIXOLOGIA
DESDE 2015

ACADEMIA BRASILEIRA DE MIXOLOGIA

Eleve o padrão do seu estabelecimento com a primeira escola itinerante de elite do Brasil

- 1 Aumento de faturamento com bebidas exclusivas
- 2 Equipe capacitada com técnicas fundamentais e avançadas
- 3 Diferencial competitivo no mercado produzindo seus próprios insumos
- 4 Valorização da identidade brasileira no seu cardápio
- 5 Retorno sobre investimento com produtos de maior valor agregado



Desafios dos Proprietários de Bares e Restaurantes

Mão de obra desqualificada

Dificuldade em recrutar e reter bartenders com expertise técnica e conhecimento em mixologia.

1

Falta de diferenciação

Estabelecimentos sem identidade única tornam-se invisíveis em um mercado saturado.

3

Isolamento geográfico

Bares fora dos centros urbanos têm acesso limitado à capacitação, networking e novas tendências de mixologia.

5

Custos elevados de insumos

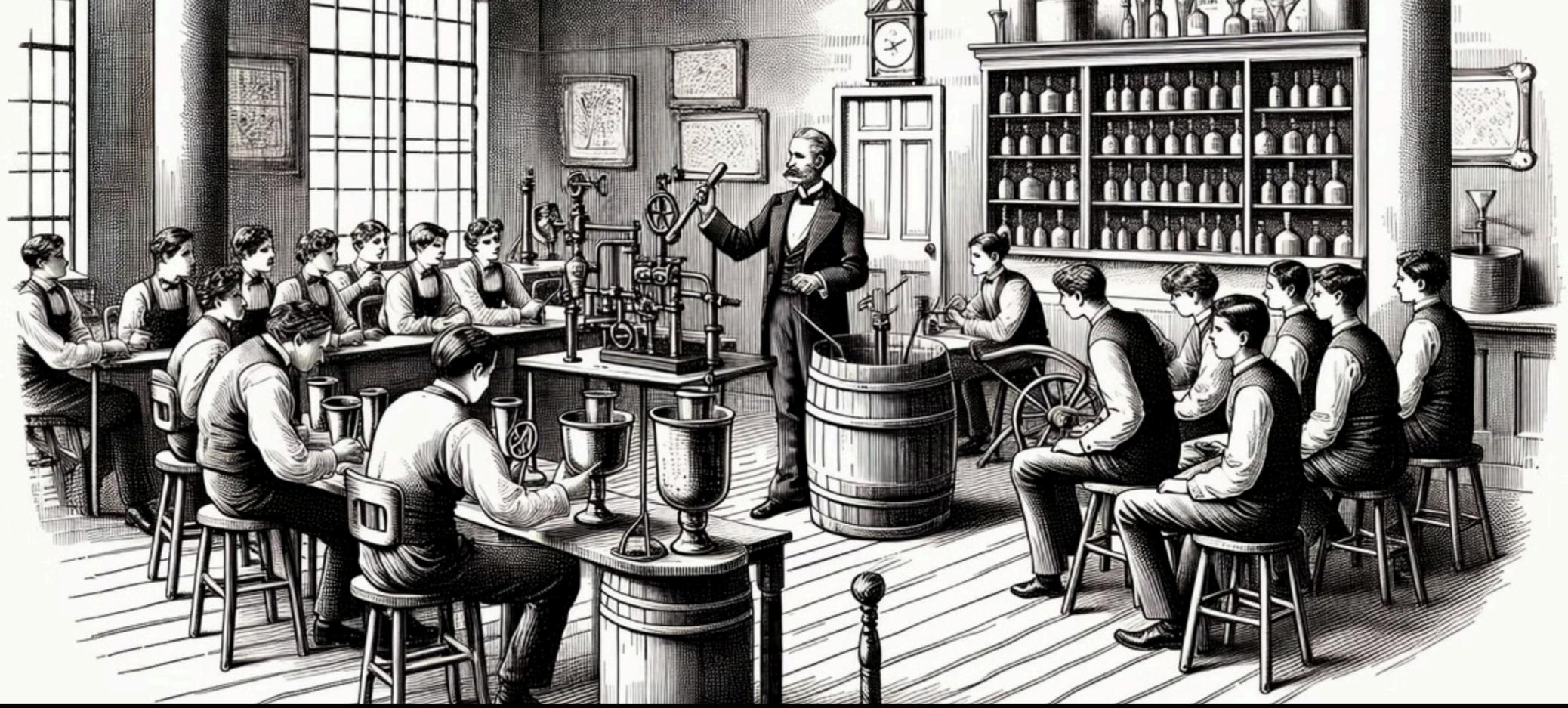
Aumento nos preços de bebidas premium e insumos de qualidade compromete a rentabilidade do negócio.

2

Rotatividade de pessoal

Ausência de planos de carreira gera alta rotatividade, aumentando custos com recrutamento e comprometendo a consistência.

4



A Nossa Metodologia de Ensino

1 Estrutura Curricular Estratégica

Desenvolvimento progressivo abrangendo fundamentos, história, técnicas e gestão.

2 Equilíbrio Teórico-Prático

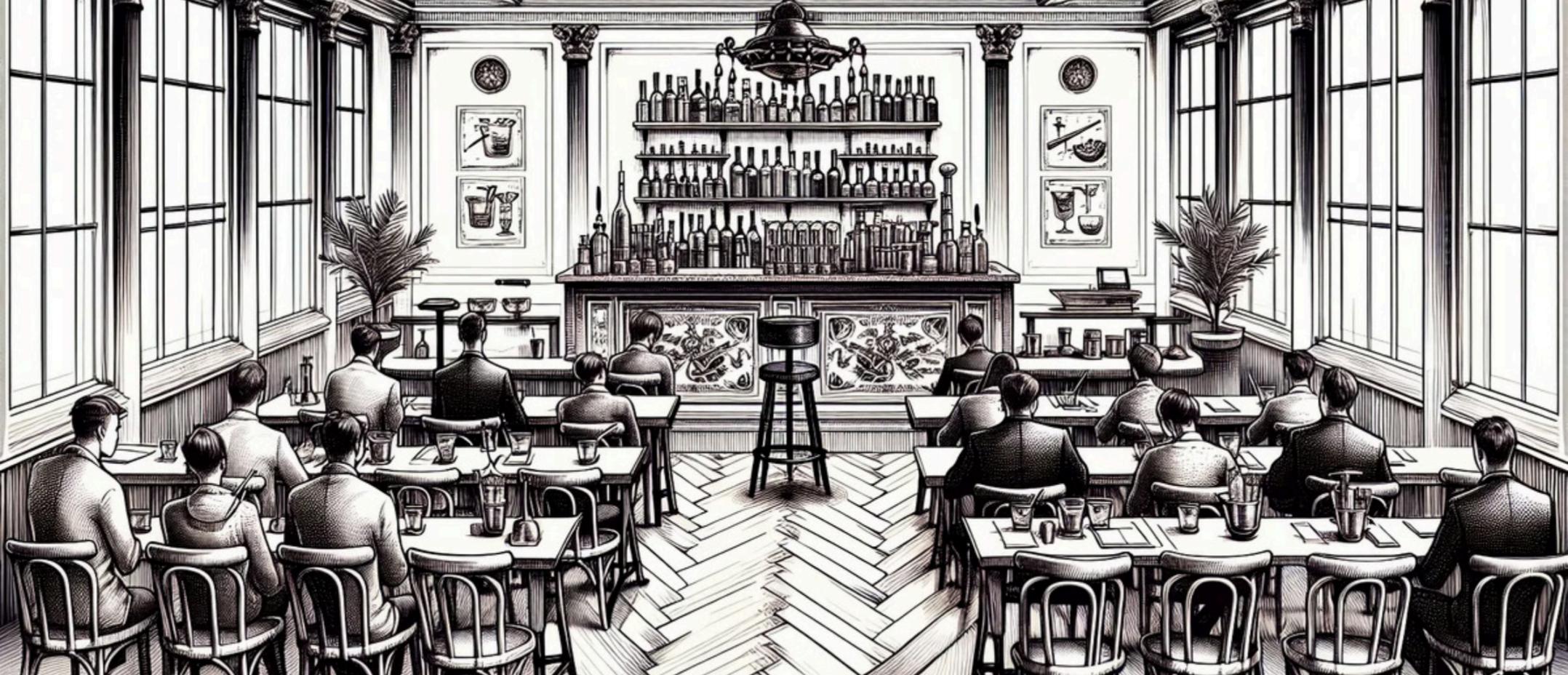
Conteúdos conceituais complementados por workshops práticos e demonstrações.

3 Avaliação Contínua

Feedback personalizado e projetos criativos que simulam desafios reais do mercado.

4 Certificação Profissional

Formação completa com reconhecimento nacional para inserção imediata no mercado.



O Diferencial da Academia Brasileira de Mixologia

Expertise Exclusiva em Mixologia Brasileira

Formação única que valoriza ingredientes nacionais e técnicas exclusivas para criar experiências sensoriais incomparáveis.

Metodologia Prática e Certificada

Treinamento hands-on com equipamentos profissionais e certificação reconhecida no mercado nacional e internacional.

Desenvolvimento de Assinatura Autoral

Criação de coquetéis exclusivos e cardápios personalizados que destacam seu estabelecimento da concorrência.

Rede de Oportunidades Profissionais

Acesso privilegiado a melhor qualidade do mercado e conexão com os principais players da indústria de bebidas.



Estrutura do Curso de Mixologia

Capítulos 1-10: Fundamentos

Bebidas e Civilização, O Bar, O Bartender, Equipamentos, Bebidas Alcoólicas, Fermentação, Cerveja, Vinho, Sake e Destilação.

Capítulos 11-20: Destilados e Licores

Vodka, Gin, Rum, Cachaça, Tequila, Mezcal, Whisky, Brandy, Amaro & Vermute e Licores.

Capítulos 21-25: Técnicas Avançadas

Produções Artesanais, Mixologia Sem Álcool, A Mixologia, Flavor Pairing e Métodos de Preparo.

Capítulos 26-30: Especialização

Os Cocktails, Glassware, Estudo Aprofundado sobre Cocktails, Marketing Pessoal e Cocktails Clássicos da IBA.



Capítulo 1: Bebidas e a Civilização

História e Evolução

Das fermentações primitivas aos coquetéis contemporâneos: uma jornada através dos séculos.

Impacto Cultural

A influência das bebidas nas civilizações antigas e seu papel como elemento de status social.

Conexões Temporais

Técnicas ancestrais que fundamentam as práticas modernas da mixologia atual.



Capítulo 2: O Bar

Ergonomia e Organização

Design e disposição estratégica para eficiência operacional durante o serviço.

Tipologias de Bar

Comparação entre bares de hotel, speakeasies, bares de coquetéis e gastrobares, com suas particularidades técnicas.

Gestão e Estoque

Controle de inventário, armazenamento de insumos e estratégias contra desperdícios.

Equipamentos Essenciais

Ferramentas e utensílios para execução de técnicas de mixologia profissional.



Capítulo 3: O Bartender

Técnica e Carisma

A combinação de precisão técnica com presença marcante que cativa clientes e define os grandes mestres da profissão.

Ética Profissional

Valores e condutas para atuação responsável no mercado, desde consumo consciente até práticas comerciais sustentáveis.

Hospitalidade

Estratégias para criar experiências memoráveis através de atendimento personalizado que transforma clientes ocasionais em frequentadores fiéis.



Capítulo 5: As Bebidas Alcoólicas

Destilados

Whisky, vodka, rum, gin e tequila - bases fundamentais para coquetéis.

Fermentados

Cervejas e vinhos e seu papel na mixologia contemporânea.

Licores e Aperitivos

Amaros, licores e aperitivos que adicionam complexidade às preparações.

Aspectos Técnicos

Impacto da graduação alcoólica, legislação e tendências no mercado premium.

Capítulo 6: A Fermentação

Bioquímica da Fermentação

O processo químico da fermentação alcoólica e seus fundamentos científicos.

Microorganismos Transformadores

Leveduras e bactérias na transformação de açúcares em álcool e outros compostos.

Fatores de Controle

Temperatura, pH e condições ambientais que afetam o processo fermentativo.

Matérias-primas

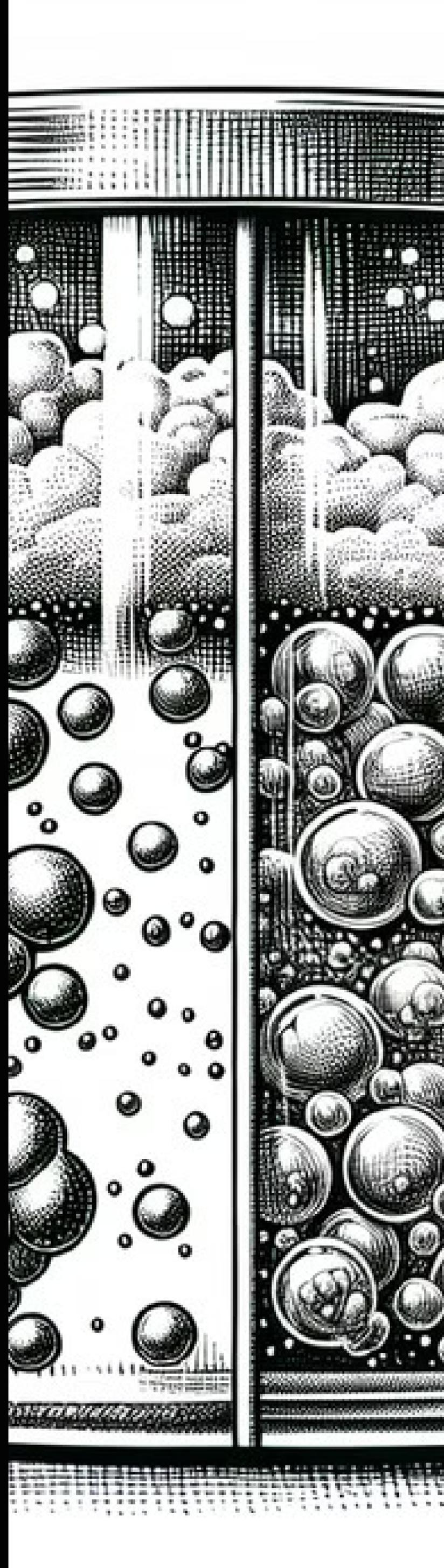
Seleção e preparo dos ingredientes para obter uma fermentação ideal.

Perfil Sensorial

Desenvolvimento de aromas e sabores complexos durante a fermentação.

Tecnologias e Métodos

Abordagens artesanais e inovações tecnológicas no controle fermentativo.



Capítulo 7: A Cerveja

Ingredientes Fundamentais

Malte, lúpulo, água e levedura: como cada elemento influencia o sabor e características do produto final.

Estilos e Características

De Pilsners a Stouts: processos de produção e particularidades que definem cada estilo cervejeiro.

Contexto Histórico

A evolução da cerveja através dos séculos e seu papel em diferentes culturas mundiais.

Análise Sensorial

Métodos de degustação para identificar aromas, sabores e texturas característicos.

Harmonização

Como combinar diversos estilos cervejeiros com diferentes pratos e ocasiões.



Capítulo 8: O Vinho

Viticultura

Cultivo de uvas, influência do terroir, principais castas e regiões produtoras

Vinificação

Processos de produção, fermentação e técnicas de maturação

Análise Sensorial

Metodologia de degustação e identificação de características organolépticas

Harmonização

Princípios para combinar vinhos com diferentes alimentos e ocasiões

Classificações e Terroir

Sistemas classificatórios e a influência do ambiente no caráter do vinho



Capítulo 9: O Sake

Processo de Produção

Técnicas de polimento do arroz, categorias e o processo único de fermentação com koji-kin

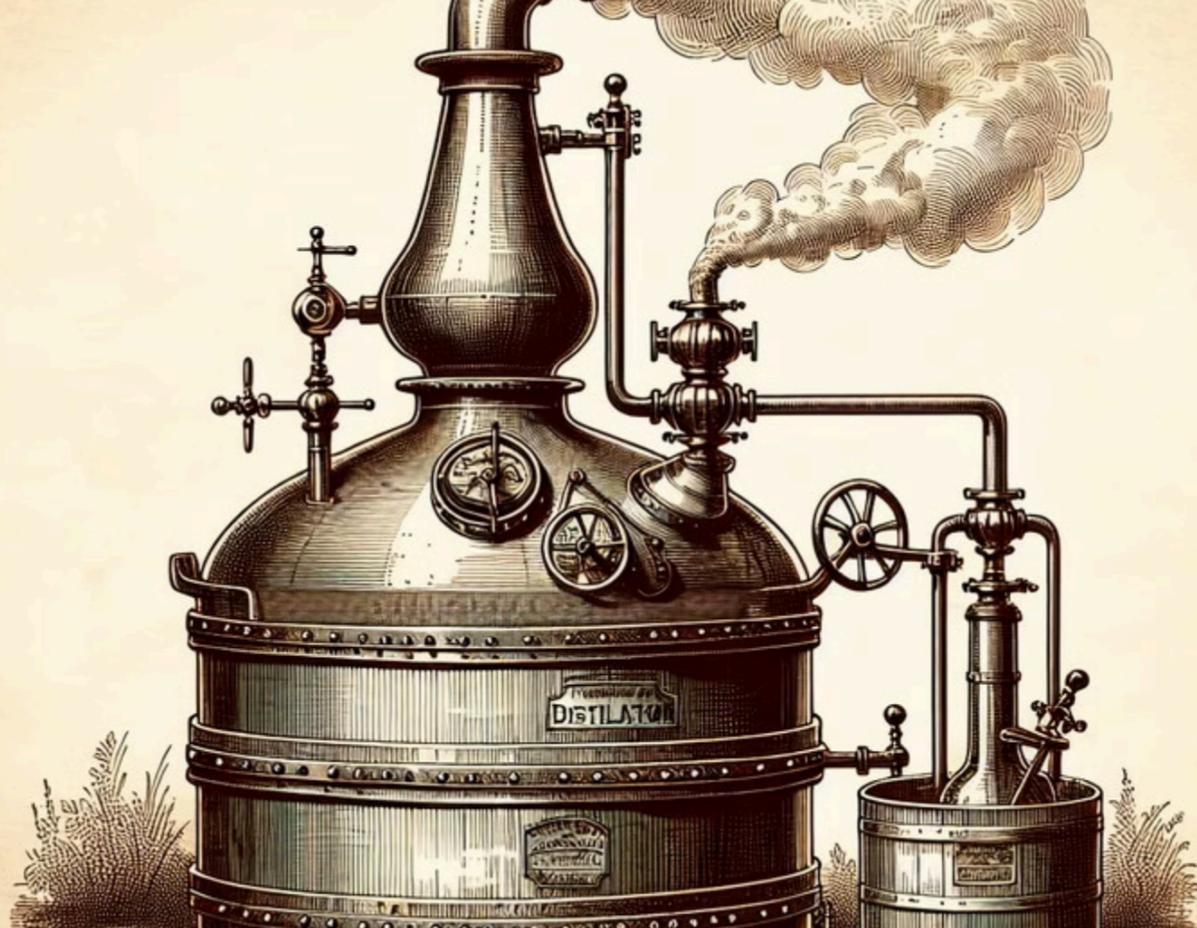
Estilos e Serviço

Contrastes entre reishu (frio) e atsukan (aquecido), além das aplicações na mixologia contemporânea

Análise Sensorial

Identificação de aromas e sabores para apreciação em diversos contextos gastronômicos





Capítulo 10: A Arte da Destilação

Alambiques vs. Colunas

Alambiques de cobre vs. colunas industriais: princípios, funcionamento e impacto no produto final

Evolução Histórica

Evolução dos métodos ancestrais para técnicas contemporâneas

Impacto Sensorial

Influência dos métodos na complexidade aromática e perfil de sabor

Categorias Globais

Análise sensorial das principais categorias de destilados mundiais

Capítulo 11: A Vodka

Origens e Matérias-primas

Grãos, batatas e outras fontes utilizadas na produção de vodka ao redor do mundo.

Métodos de Produção

Destilação, filtração e sua influência determinante no produto final.

Variedades Regionais

Principais estilos e suas características distintas em diferentes regiões.

Coquetéis Emblemáticos

Moscow Mule, Cosmopolitan, Bloody Mary e outras criações icônicas.

Técnicas de Serviço

Temperatura ideal, avaliação sensorial e melhores práticas de apresentação.



Capítulo 12: O Gin

Estilos

London Dry, Old Tom, Navy Strength e New Western - características e particularidades de cada variante.

Botânicos Essenciais

Zimbro, coentro, casca de cítricos e outros elementos que compõem o perfil aromático e seus impactos sensoriais.

Técnicas de Mixologia

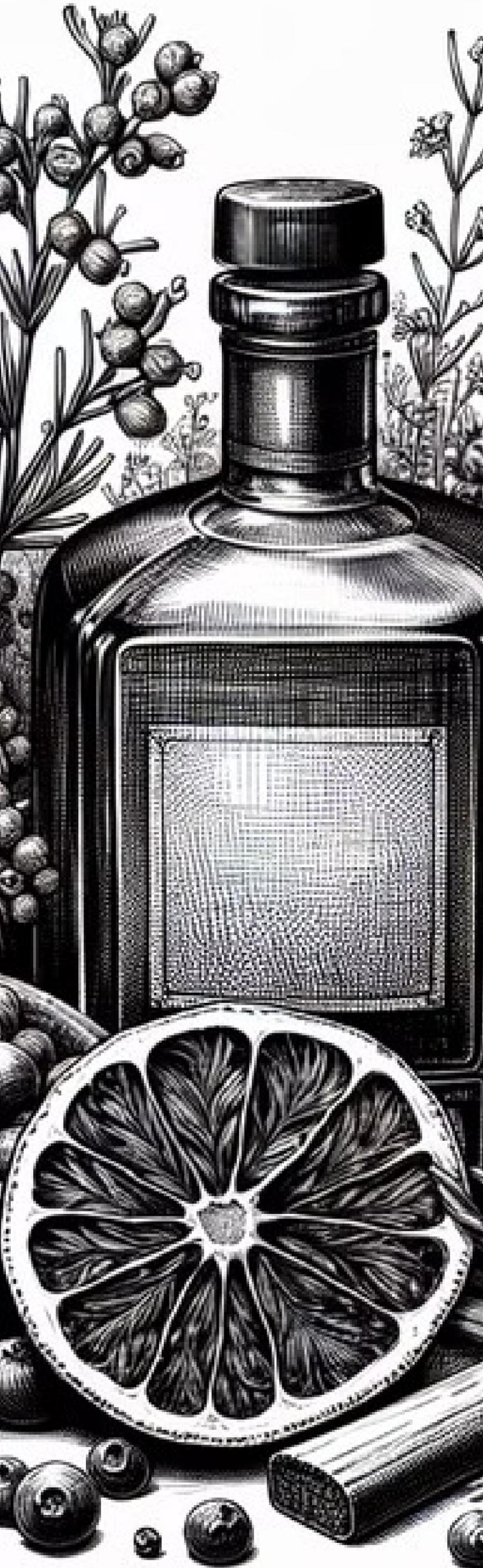
Métodos específicos de preparação de coquetéis com gin, incluindo diluição e temperatura ideais.

Coquetéis Clássicos

Martini, Negroni e as diversas variações de Gin Tônica que marcaram a história da coquetelaria.

Tendências Contemporâneas

A revolução moderna do gin, novos produtores artesanais e evolução do mercado global.



Capítulo 13: O Rum

História e Origens

Surgimento nas Antilhas e sua conexão com o comércio colonial e a indústria açucareira.

Processo de Produção

Cultivo da cana, fermentação, destilação e envelhecimento em tonéis de carvalho.

Perfil Sensorial

Características organolépticas, incluindo notas de baunilha, caramelo e especiarias típicas.

Variedades Regionais

Comparação entre estilos produzidos no Caribe, América Central e outros países.

Importância Cultural

Impacto nas economias locais e influência nas tradições das regiões produtoras.



Capítulo 14: A Cachaça

Origens Históricas

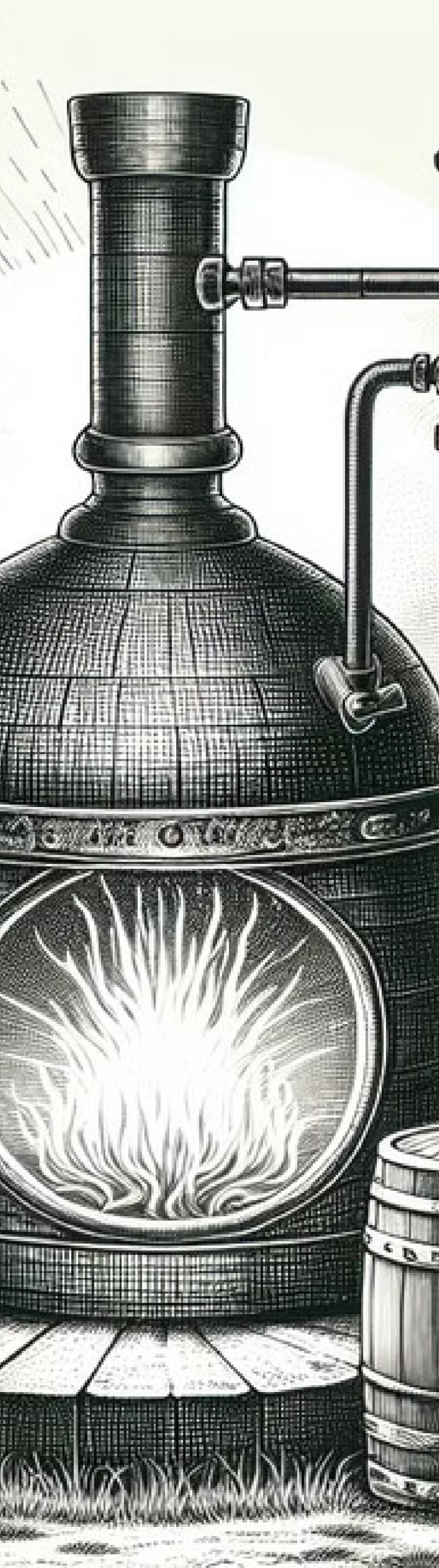
A trajetória histórica da cachaça como patrimônio nacional e o reconhecimento de sua denominação de origem em 2008.

Processo de Produção

Destilação em alambiques de cobre, processos de envelhecimento e diversidade de estilos regionais.

Aplicações Gastronômicas

Análise sensorial, preparo da caipirinha e criação de coquetéis contemporâneos com cachaça.



Capítulo 15: Tequila

Classificações

Variedades Blanco, Reposado e Añejo, seus processos de envelhecimento e características sensoriais únicas.

Impacto Econômico

Exportação, geração de empregos e desenvolvimento turístico na região de Jalisco.

Inovação e Tradição

A harmonização entre métodos ancestrais e tecnologias modernas na produção e comercialização internacional.



Capítulo 16: O Mezcal

Origens e História

A rica tradição do Mezcal como patrimônio cultural mexicano.

Processo de Produção

Métodos artesanais: seleção de agaves selvagens e cozimento em fornos de pedra vulcânica.

Perfil Sensorial

Características organolépticas: notas defumadas, terrosas e expressões regionais.

Tradição e Modernidade

Mestres mezcaleros preservando técnicas ancestrais enquanto adaptam-se ao mercado global.



Capítulo 17: O Whisky

Variações Regionais

Expressões escocesas, irlandesas, americanas e japonesas com suas características distintivas.

Matérias-Primas

Influência da cevada maltada, milho, centeio e outros cereais no perfil da bebida.

Envelhecimento

Transformação de aromas e sabores nos barris de carvalho, desenvolvendo complexidade.

Análise Sensorial

Técnicas para identificar notas defumadas, maltadas, frutadas e amadeiradas nas diferentes variedades.



Capítulo 18: O Brandy

Expressões Regionais

Cognac, Armagnac, Brandy espanhol e Pisco com suas tradições e particularidades.

Elaboração & Destilação

Processos técnicos de produção e sistemas de envelhecimento que definem o produto.

Perfis Aromáticos

Características sensoriais e notas de degustação das diferentes variedades.

Aplicações na Coquetelaria

Uso em bebidas clássicas e criações contemporâneas na mixologia profissional.



Capítulo 19: O Amaro & O Vermute

Origens & Tradições

História e influência cultural dos amaros italianos e vermute mediterrâneos

Composição & Elaboração

Ingredientes botânicos distintos e métodos de produção regional

Aplicações Práticas

Uso como aperitivos/digestivos, coquetelaria clássica e inovações gastronômicas



Capítulo 20: O Licor

Fundamentos dos Licores

História, classificação e características dos licores tradicionais e contemporâneos

Processo de Produção

Técnicas de maceração, infusão e destilação com ingredientes botânicos

Aplicações na Mixologia

Incorporação criativa em coquetéis e harmonização com outros elementos

Licores na Gastronomia

Uso em sobremesas e preparações culinárias inovadoras



Capítulo 21: As Produções Artesanais

Xaropes Artesanais

Técnicas de extração, concentração e conservação para criar xaropes únicos de frutas, especiarias e ervas.

Bitters e Amaros

Elaboração de bitters complexos e amaros caseiros para elevar o perfil sensorial dos coquetéis.

Tinturas Botânicas

Metodologias de maceração e infusão para extrair sabores e aromas de ingredientes botânicos.

Fermentados Caseiros

Técnicas seguras de fermentação para criar bases exclusivas na mixologia contemporânea.





Capítulo 22: Mixologia Sem Álcool

1 Mocktails Gourmet

Crie bebidas zero álcool com perfis sensoriais complexos utilizando técnicas de camadas de sabor, espumas, infusões e extratos.

2 Sucos Naturais Artesanais

Componha bebidas elegantes com ingredientes frescos através de métodos de extração, clarificação e conservação para experiências gastronômicas memoráveis.

3 Destilados Não-Alcoólicos

Conheça alternativas que replicam perfis de destilados tradicionais e aprenda a utilizá-las em receitas exclusivas para surpreender paladares exigentes.

Capítulo 23: A Mixologia

Fundamentos Científicos

Princípios químicos das interações entre sabores, temperaturas e texturas.

Técnicas Avançadas

Infusão, defumação, carbonatação e emulsificação aplicadas à coquetelaria.

Apresentação Sensorial

Experiências multissensoriais através de elementos visuais e teatrais.

Tendências Globais

Inovações de bartenders premiados e tendências em mixologia de autor.



Capítulo 24: Flavor Pairing

Gastronomia Molecular

Princípios aplicados à
coquetelaria criativa.

Perfis Sensoriais

Identificação de notas
aromáticas e construção de
combinações complexas.

Harmonizações Inovadoras

Técnicas baseadas em
compostos químicos
compartilhados entre
ingredientes.





Capítulo 25: Métodos de Preparo

Técnicas de Agitação e Mistura

Métodos clássicos e contemporâneos para diversos coquetéis.

Controle de Temperatura e Diluição

Equilíbrio preciso de sabores e texturas nas bebidas.

Procedimentos Avançados

Aeração, desenvolvimento de texturas e aprimoramento sensorial.



Capítulo 26: Os Cocktails

Coquetéis Clássicos e Contemporâneos

Análise por destilados base e perfis sensoriais.

Apresentação e Criatividade

Técnicas de garnish e desenvolvimento de receitas autorais.

Mixologia Brasileira

Ingredientes regionais e harmonização gastronômica.



Capítulo 27: O Glassware

Tipos de Cristais

Diferenças entre materiais e seus impactos sensoriais nas bebidas.

Formatos e Funções

Conexão entre design do recipiente e características do coquetel.

Temperatura e Aromas

Preservação térmica e potencialização de bouquets aromáticos.

Seleção Estratégica

Critérios para escolha ideal visando experiências sensoriais completas.



Capítulo 28: Estudo Aprofundado sobre Cocktails

Análise Estrutural

Dissecação de receitas clássicas e princípios de balanceamento entre ingredientes.

Contexto Histórico

Evolução da mixologia através das épocas e influências nas tendências atuais.

Desenvolvimento Criativo

Ferramentas para criar estilo próprio, aprimorar intuição e implementar técnicas inovadoras.

Abordagem Metodológica

Técnicas científicas para análise sensorial e documentação de processos criativos.



Capítulo 29: Marketing Pessoal para Mixologistas

Estratégias de Autopromoção

Técnicas para destacar seu trabalho no mercado competitivo.

Conteúdo para Redes Sociais

Criação de posts, calendário editorial e interação com seguidores.

Fotografia de Cocktails

Iluminação, composição e equipamentos para fotos profissionais.

Desenvolvimento de Marca Pessoal

Identidade visual, storytelling e posicionamento no setor.

Networking Profissional

Conexões estratégicas e participação em eventos da indústria.



Capítulo 30: Os Cocktails Clássicos da IBA

Receitas padronizadas

Cocktails com reconhecimento mundial e aprovação oficial.

Técnicas específicas

Métodos de preparação exclusivos para cada cocktail clássico.

Contexto histórico e cultural

Origem e evolução dos cocktails icônicos ao longo do tempo.

Proporções e apresentação

Medidas e decoração conforme diretrizes internacionais.

Exercícios práticos

Treinamento com os clássicos mais solicitados no mercado.



Eleve o Padrão do Seu Bar com Profissionais Qualificados

Curso Intensivo de Mixologia de 5 Dias (8h às 16h) ideal para capacitar sua equipe com técnicas avançadas e conhecimento teórico-prático. Seu estabelecimento ganhará diferencial competitivo com bartenders formados por profissionais renomados do mercado.

Benefícios para seu negócio: colaboradores com Certificação Profissional reconhecida, Material incluído e acesso a uma Rede de Contatos estratégica no setor de bebidas e hospitalidade.

Investimento: R\$2.899* em até 6x no cartão ou boleto R\$2.699* à vista via PIX.

Garanta vagas para sua equipe: WhatsApp (41) 99662-1198 ou contato@apothecario.com.br.

*Valores e descontos promocionais especiais aplicados a associados da ABRASEL. Entre em contato para mais informações.