



CURSO BAR PROFESIONAL

VENTAJAS

- 18 años de experiencia con la satisfacción de tener a nuestros ex alumnos trabajando en prestigiosos restaurantes y empresas del rubro.
- Plan curricular actualizado y diseñado para insertarse rápidamente al mercado laboral.
- Ponemos énfasis en el dominio de técnicas de bar, creatividad y control de las barras.
- Seminarios y clases magistrales con expositores nacionales e internacionales de gran prestigio y trayectoria.
- Educación personalizada a cargo de una plana docente con exitosa trayectoria profesional.
- Doble certificación: a nombre de INTECI y el Ministerio de Educación.
- Alianzas estratégicas con reconocidas empresa del rubro para acceder a prácticas y empleo.

REQUISITOS DE MATRÍCULA

- DNI (original y fotocopia).
- Pago de seguro estudiantil contra accidentes.
- 03 fotos a color tamaño carné (fondo blanco).
- Carné de sanidad (original) emitido por la Municipalidad de tu sector.
- Fotocopia de recibo de servicios (luz, agua o teléfono).

HORARIO

INICIO

INVERSIÓN

DURACIÓN



Tu propia versión del **éxito.**



LOS OLIVOS

D. Av. Antúnez de Mayolo 900
Urb. Mercurio
T. 522.4878 / 522.4920

LOS OLIVOS

D. Pje. Las Compras 118
Urb. El Trébol
T. 533.8176 / 533.0564

SURCO

D. Av. Santiago de Surco 4844
Urb. San Roque
T. 274.5058 / 557.5301

SURCO

D. Av. Santiago de Surco 4366
Urb. La Virreyna
T. 274.3013 / 282.9626



f /INTECIOFICIAL

WWW.INTECI.EDU.PE

©/INTECI_PERU

CURSO BAR PROFESIONAL

El incremento del turismo en el mundo, principalmente en nuestro país, ha generado también el crecimiento de hoteles y restaurantes que cuentan con las mejores barras de expendio de bebidas. La coctelería, en la actualidad, no solo es vista como un complemento de la cocina, sino también como una experiencia social, una idea de negocio, entre otros.

Pensando en ello, INTECI ha diseñado un curso especializado y de corta duración que te ayudará a incorporarte rápidamente al mercado laboral, a nivel nacional o internacional. A través de una formación práctica, y de la mano de nuestros destacados docentes, aprenderás la elaboración de todo tipo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, refrescantes, aperitivas, digestivas, nutritivas y exóticas.



En este curso, INTECI te ofrece una plana de docentes especializados y de amplia experiencia en el mundo de la coctelería para plasmar una metodología intensiva, modular y personalizada que te ayudará a potenciar tu talento.

Complementaremos tu formación con modernas técnicas de atención en barra, costos y presupuestos, controles de stock, inventarios, administración y marketing de servicios que te permitirá gestionar exitosamente una barra de buen nivel.

COMPETENCIAS

Al concluir, estarás en la capacidad de:

- Desarrollarte exitosamente en la barra de restaurantes, hoteles, discotecas, cruceros y afines.
- Elaborar diferentes bebidas alcohólicas y no alcohólicas nacionales e internacionales: refrescantes, aperitivas, digestivas, nutritivas y exóticas, aplicando las más modernas técnicas de bar y coctelería.
- Reconocer y utilizar adecuadamente los insumos que intervienen en la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (BPM).
- Optimizar la utilización correcta de las materias primas en las elaboraciones de las bebidas.
- Conocer y preparar elaboraciones básicas del café en barra: su técnica, historia, tipos y aplicaciones.
- Administrar el equipamiento, utensilios y cristalería adecuada para el servicio en un bar.
- Determinar los costos y procesos de control en las elaboraciones de un bar.
- Utilizar adecuadamente las técnicas de competencia en la coctelería.

TESTIMONIO



JESÚS LONGA BAUTISTA
Supervisor de Barra en Spa Soho Color

"Destaco la calidad de la enseñanza y los profesores, reconocidos a nivel internacional. Sin duda, es un lujo recibir una lección por parte de ellos".

CAMPO LABORAL

Restaurantes, hoteles, cruceros, discotecas, casinos, pubs, concesionarios de clubes, servicio de catering, cafeterías, entre otros.

EL CAMINO INTECI

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

En INTECI recibirás una formación integral para potenciar tu talento y emprender con éxito. A esto le denominamos "El Camino INTECI".



PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO I

Bar clásico	Marketing personal de un barman	Reconocimiento de insumos en el bar	El mundo de los siropes y jarabes
Introducción al mundo de la coctelería	Equipamiento de un bar (tipos de barras, cristalería, herramientas)	BPM en el bar	Decoración de cócteles, tallado de frutas

MÓDULO II

Coctelería internacional	El pisco como producto bandera del Perú	Técnicas de servicio, ventas y atención al cliente	Snacks y piqueos en una barra
Análisis y reconocimiento de las bebidas alcohólicas	Introducción al mundo del café	Estructura y desarrollo de una carta en el bar	Aprovisionamiento en un bar (proveedores, marcas, rendimiento, precio, calidad)

MÓDULO III

Coctelería de vanguardia	Elaboración de bitters	Costos informáticos en un bar y manejo de mermas	Técnicas de competencias en el bar
Enología, armonía, cata y maridaje	Bar manager	Relaciones en el entorno de trabajo	El mundo de las cervezas, elaboración de cervezas artesanales.

PRIMER MÓDULO:
Experto en coctelería clásica

SEGUNDO MÓDULO:
Experto en coctelería internacional

TERCER MÓDULO:
Bar manager

CERTIFICACIONES

- Certificado como Bartender Profesional a nombre del Instituto de Profesionales Empresariales INTECI.
- Certificado a nombre del Ministerio de Educación.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS



*Malla sujeta a variaciones con previo aviso