



# BARTENDER INTERNACIONAL

## PLAN CURRICULAR

### BAR BASICO

- El Bar: Definición y Origen
- Clasificación: Tipos de Bar y servicios que ofrecen.
- Equipamiento y mobiliario del Bar: Utensilios, su uso y cuidado.
- Cristalería en el Bar: Copas, vasos y otros.
- Mise en Place: Tareas previas y requisiciones de insumos.
- Manipulación de alimentos y bebidas.
- Decoración, adornos y creatividad.
- Elaboración de cocteles comerciales Nacionales e Internacionales.

### BAR AVANZADO

- El Bartender: Características y funciones.
- Desarrollo y ética profesional.
- Las bebidas: Definición y origen.
- Bebidas alcohólicas: Clasificación por sus propiedades.
- Bebidas aperitivas, aguardientes, licores y bebidas regionales.
- Técnicas de Bar y Comedor.
- Coctelería Internacional.

### BAR ESPECIALIZADO

- Distribución Interna del Bar Barra y Sub-Barra.
- Control de stock en el Bar.
- Costos y Presupuestos del Bar.
- Diseño de un Bar Moderno.
- Piqueos fríos y calientes.
- Elaboración de cocteles exóticos.
- Tallados de Frutas para decoración de cócteles
- Elaboración Avanzada de Cocteles Internacionales.
- Flair Bartending.