



BAR PROFESIONAL

PROGRAMA ESPECIALIZADO



www.inteci.edu.pe

 [inteci.edu](https://www.tiktok.com/inteci.edu)

 [inteci_peru](https://www.instagram.com/inteci_peru)

 [intecioficial](https://www.facebook.com/intecioficial)

BAR PROFESIONAL

PROGRAMA ESPECIALIZADO

6 MESES

El crecimiento del turismo no es ajeno a nuestro maravilloso país, lo que ha generado el incremento de hoteles, restaurantes, casinos y cruceros con las mejores barras de bebidas, cada vez más especializadas, haciendo que la coctelería tome protagonismo como una experiencia social, una mezcla de sensaciones, una idea de negocio, entre otros.

Pensando en ello, INTECI ha diseñado un programa especializado y de corta duración que te ayudará a incorporarte rápidamente al mercado laboral, a nivel nacional e 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 programa, 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, buenas prácticas de manipulación e imagen y el perfil de un bartender profesional que te permitirá gestionar exitosamente una barra de buen nivel.

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**".

1

APRENDER HACIENDO

Desarrolla tus habilidades con prácticas continuas en nuestros talleres

2

PASANTÍAS

Gracias a nuestros convenios, podrás desarrollar prácticas profesionales en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional.

3

EXPERIENCIA INTERNACIONAL

El intercambio de experiencias y conocimientos a nivel internacional impulsan las competencias profesionales, por ello realizaremos: foros, clases y conferencias magistrales con profesionales de instituciones extranjeras, viajes de estudio, intercambios, entre otros.

PERFIL DEL EGRESADO

Al concluir el programa, estarás en 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.



4

CERTIFICACIÓN PROGRESIVA

La formación modular, especializada de acuerdo a cada rubro, nos permite otorgar certificaciones progresivas, convirtiéndose en una oportunidad para incorporarte rápidamente al mercado laboral.

5

COACHING PROFESIONAL

En INTECI tenemos un área de apoyo y asesoría cuyo objetivo es potenciar tus habilidades y facilitar oportunidades de prácticas laborales, que te beneficiarán a nivel profesional.

6

COACHING ACADÉMICO

INTECI cuenta con una estructura de soporte académico para que puedas adquirir un aprendizaje integral y puedas superar cualquier dificultad en tu camino hacia la vida profesional.

CAMPO LABORAL

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



PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1: ASISTENTE DE BAR

- Principios y fundamentos en la coctelería
- Reconocimiento de insumos en la coctelería
- Elaboración de insumos artesanales (Deshidratados, macerados, jarabes , etc)
- El fascinante mundo del Pisco
- BPM en el bar
- Marketing personal de un bartender profesional
- Coctelería Nacional
- Garnish y tallado para coctelería

MÓDULO II: BARTENDER

- Análisis y reconocimientos de bebidas alcohólicas (ron, gin , whisky , etc)
- Análisis de Aperitivos y marcas
- Técnicas para competencias de bar
- Diseño y elaboración de cartas de bar
- El mundo del café
- Coctelería con café
- Coctelería internacional

MÓDULO 3: BARMANAGER

- Técnicas de producción
- Pour test
- Speed round
- Introducción a la Enología
- Maridaje con vinos
- Sumillería y servicios
- Coctelería de vanguardia

*Malla sujeta a cambios con previo aviso

CERTIFICACIONES

- Diploma como BARTENDER PROFESIONAL a nombre de INTECI.
- Certificación en el conocimiento y dominio de Técnicas de preparación de bebidas en el bar a nombre del Ministerio de Educación. (Sujeto a horas de práctica, cronograma de tiempos y requisitos del MINEDU)





TESTIMONIO

JESÚS LONGA BAUTISTA
Supervisor de Barra en Spa 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".



VENTAJAS

- Más de 23 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 insertarte 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 prestigio y trayectoria profesional.
- 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 empresas del rubro para acceder a prácticas y empleo.

*Nota: La certificación a nombre del Ministerio de Educación, está sujeto a horas de práctica, cronograma de tiempos y requisitos del MINEDU)

REQUISITOS DE MATRÍCULA

- Imagen de su DNI o CE, ambos lados en PDF.
- 03 fotos a color tamaño pasaporte (fondo blanco).
- Pago de seguro estudiantil contra accidentes o constancia de seguro médico nacional o privado vigente.
- Carné de sanidad (original) emitido por la Municipalidad de su sector.

HORARIO

INICIO

INVERSIÓN

DURACIÓN



LOS OLIVOS

Pje. Las Compras 118
Urb. El Trébol

SURCO

Av. Santiago de Surco 4366
Urb. La Virreyna

Separa tu cita:



93730-4721 • 94570-2232
95570-5138 • 93422-8303