

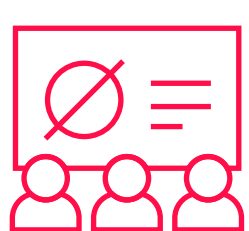
CURSOS Y
ESPECIALIZACIONES >>>

SISE >>

CURSO

BARTENDER

PROFESIONAL



ACERCA DEL CURSO:

BARTENDER PROFESIONAL

El propósito del curso es formar profesionales del rubro de bebidas, proporcionándoles las técnicas necesarias que les permita desenvolverse en cualquier empresa del rubro.

PERFIL DEL EGRESADO:

› **Dominio de técnicas**

Manejo de técnicas básicas y avanzadas enfocadas a la coctelería.

› **Conocimiento en bebidas y cultura**

Familiaridad con la historia y la cultura detrás de las bebidas, incluidos los vinos, cervezas, destilados y licores, así como la capacidad de compartir este conocimiento con los clientes.

› **Gestión del Bar**

Capacidad para gestionar eficientemente un bar, incluida la gestión de inventario, la creación de cartas, el control de costos y la supervisión del personal.

› **Ética Profesional**

Compromiso con altos estándares éticos y prácticas responsables, incluido el servicio responsable de alcohol y el respeto a las normativas legales y de seguridad.

› **Habilidades comunicativas**

Buena capacidad de comunicación para interactuar con los clientes de manera efectiva, entender sus preferencias y ofrecer recomendaciones personalizadas.

DIRIGIDO A:

- › Personas que laboran en establecimiento de bebidas y afines, que deseen reforzar sus conocimientos y complementarlos con las nuevas técnicas.
- › Personas interesadas en el rubro.
- › Profesionales no certificados en el área.
- › Público en general.

MODALIDAD:

Presencial

TEMARIO:

MÓDULO 1

Producción en Bar

- › Reconocimiento de utensilios y cristalería
- › Reconocimiento de frutas, botánicos, hierbas y verduras
- › Taller de infusiones, tizanas y iced
- › Taller de cortes y garnish
- › Taller de refrescos, frozen y jugos, aplicando gramage y ficha de rendimiento
- › Evaluación práctica el alumno presenta un Moctel aplicando las técnicas aprendidas
- › Taller de jarabes
- › Almibares y mermeladas
- › Taller de encurtido y shrubs
- › Taller de métodos de elaboración 1 (técnicas, posturas)
- › Taller de métodos de elaboración 2
- › Evaluación del final: teórico-práctico

MÓDULO 2

Reconocimiento de bebidas alcohólicas 1

- › Métodos de elaboración de bebidas alcohólicas
- › La fermentación, vino y cervezas
- › Bebidas destiladas el Pisco teoría
- › Cata de Pisco (master class y evaluación escrita)
- › Cocteles con Pisco (Pisco Sour, chilcano algarrobina, Pisco punch, Machu picchu)
- › Bebidas destiladas: El Ron
- › Cata de rones (Master class y evaluación)
- › Cocteles clásicos con ron
- › El Gin - teoría
- › Cata de ginebras (master class y evaluación escrita)
- › Cocteles clásicos con Gin (Dry Martini, Tom Collins, Basil smash)
- › Evaluación final

MÓDULO 3

Reconocimiento de bebidas alcohólicas 2

- › El Vodka - teoría
- › Cata de vodkas (master class y evaluación escrita)
- › Cocteles con vodka (moscow, mule, screwdriver, Cosmopolitan, vodka tonic)
- › El whisky y el whiskey - teoría
- › Cata de whiskies (master class y evaluación escrita)
- › Cocteles con whisky (Mint, julep, horse neck, manhattan, rob roy, old fashioned)
- › El tequila - teoría
- › Cata de tequilas (master class y evaluación escrita)
- › Cocteles con tequila
- › Bebidas aperitivas cata
- › Bebidas digestivas
- › Evaluación final

MÓDULO 4

Familia de cocteles , martinis, old school

- › Los sours, los flips. Los daisies, los julep, cobblers
- › Los Collins, los highballs, los fizz, los fixes
- › La sangrías, los cups, los punch, egg nog
- › Los smash, sangaree, los sundaes, los muller
- › Examen parcial
- › Festival de martinis 1
- › Festival de martinis 2
- › Cocteles old school 1
- › Cocteles old school 2
- › Coctelería creativa 1
- › Coctelería creativa 2
- › Examen final

MÓDULO 5

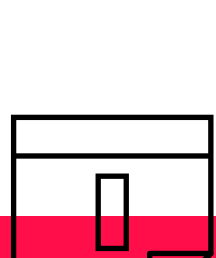
Gestión de bares

- › Master class de Excel aplicado al bar
- › Inventarios y Fichas técnicas estándar
- › Elaboración de cartas según los tipos de negocio 2 sesiones
- › Elaboración de cartas y sus documentos de control
- › Carta verso y carta sizzle
- › Evaluación parcial
- › Proveedores - visita de campo
- › Costos aplicados al bar 1
- › Costos aplicados al bar 2
- › Presupuestos - formatos
- › BPM y Almacenes
- › Presentación de carta evaluación final

MÓDULO 6

Bar y servicio

- › Técnicas eficientes de atención al cliente y ventas
- › Marketing personal
- › Etiqueta social
- › Etiqueta, protocolo y ceremonial
- › Redacción de documentos internos
- › Técnicas de comedor 1
- › Técnicas de comedor 2
- › Piqueos fríos
- › Piqueos calientes
- › Sumillería comercial 1
- › Sumillería comercial 2
- › Evaluación final evento temático



Contenido del temario a modo referencial. Instituto SISE se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del curso no se vea afectada.



DURACIÓN:

- 6 módulos equivalente a 216 horas académicas
- 6 meses, equivalente a 600 horas académicas.

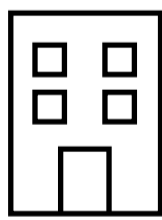


DIPLOMA DIGITAL GRATUITO

A nombre del Instituto SISE:
Bartender Profesional

MODALIDAD

- › 6 MÓDULOS
Presencial
- › 6 MESES
Presencial - convenios



SEDES:

- › Santa Beatriz
Av. Arequipa 1290, Lima.
- › Miraflores
Calle Cantuarias 385
- › San Juan de Lurigancho
Calle los Líquenes, esquina con
calle las Hebeas - Urb. San Silvestre.
- › Ate
Carretera Central km 9.2.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN **SISE?**



STAFF DE DOCENTES

Plana docente con experiencia y reconocidos por su trayectoria.



METODOLOGÍA LEARNING BY DOING

Aprendizaje 100% práctico. Aprendemos haciendo, no escuchando.



DIPLOMA DIGITAL GRATUITO

Al finalizar satisfactoriamente el curso podrás solicitar tu **DIPLOMA DIGITAL GRATUITO** a nombre del Instituto SISE



MODELO DE DIPLOMA

SISE 

DIPLOMA

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

Identificado(a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

BARTENDER PROFESIONAL

Aprobando los siguientes cursos:

- Producción en Bar
- Reconocimiento de bebidas alcohólicas 1
- Reconocimiento de bebidas alcohólicas 2
- Familia de cocteles,
- Gestión de Bares
- Bar y servicio

Realizando un total de: 6 sesiones, equivalente a 216 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, _____ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"







MODELO DE DIPLOMA

SISE 

DIPLOMA

El Instituto de Educación Superior Privado "Peruano de Sistemas SISE", licenciado mediante RM N°484-2023- MINEDU; RM N°394-2024-MINEDU y RM N° 325-2025-MINEDU, acredita:

Identificado(a) con código de estudiante N° _____, desarrolló el curso:

BARTENDER PROFESIONAL

Aprobando los siguientes cursos:

- Producción en Bar
- Reconocimiento de bebidas alcohólicas 1
- Reconocimiento de bebidas alcohólicas 2
- Familia de cocteles,
- Gestión de Bares
- Bar y servicio

Realizando un total de: 6 meses, equivalente a 600 horas académicas, las cuales fueron completadas de manera satisfactoria.

Se expide el presente diploma para los fines que el interesado(a) estima conveniente.

Lima, _____ Responsable IES - "Peruano de Sistemas SISE"






SISE»



INFORMES E INSCRIPCIONES

 +51 934 131 088

 625 5656

