



INTUR - PERU

INSTITUTO INTERNACIONAL DE TURISMO

RESOLUCIÓN

N° 312-2000-ED

N° 03563 2014-DRELM



BARTENDER

24
Meses



➤ DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera bartender, también conocida como servicio de restaurante y bar está dirigido a los jóvenes que desean formarse en las diferentes técnicas de preparación de bebidas. Asimismo, nuestros egresados, innovan con los diferentes insumos para la preparación de nuevas bebidas.

➤ PERFIL DEL ESTUDIANTE:

Nuestros egresados contarán con un perfil profesional que les permitirán trabajar en diferentes eventos, cruceros, restaurantes y casinos.

BENEFICIOS EDUCATIVOS



Plan curricular actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus habilidades con prácticas continuas e insertarte rápidamente al mercado laboral.



Talleres de Bar y Flair amplios y modernos, ampliamente equipados.



Enfatizamos en el dominio de técnicas de bar, creatividad y control de las barras



Seminarios con ponentes reconocidos.



- Doble certificación.
- Certificaciones progresivas.
- Título a nombre del Ministerio de Educación.



Docentes e instructores de bar de primer nivel.



Inglés / Francés



CAMPO LABORAL

Tendrás la capacidad de dirigir tu propia empresa y desarrollarte en:



Eventos de Gala



Casinos



Cruceros



Resort-Bares



Clubs



Hoteles



Negocio propio



MALLA CURRICULAR

MÓDULO 1er 4 meses	Equipamiento y Logística Del Bar	Etiqueta y Tecnicas De Comedor	Insumos	Bar Básico I
	Bar Básico II	Bar Básico III	Bar Básico IV	Bar Básico V
MÓDULO 2do 4 meses	Historia De Las Bebidas	Manipulación	Tecnicas De Producción de Bar	Bar Avanzado I
	Bar Avanzado II	Bar Avanzado III	Bar Avanzado IV	Bar Avanzado V
MÓDULO 3er 5 meses	Piqueos I	Piqueos II	Garnish Bar	Primeros Auxilios
	Haccp	Coctelería Tiki I	Coctelería Tiki II	Barismo I
	Barismo 2	Org. de Eventos		
MÓDULO 4to 5 meses	Enología y Maridaje I	Enología y Maridaje II	Deontología Profesional	Costos de A&B
	Bar Especializado I	Bar Especializado II	Bar Especializado III	Bar Especializado IV
	Flair I	Flair II		
MÓDULO 5to 6 meses	Mixología Molecular I	Mixología Molecular II	Coctelería Creativa I	Coctelería Creativa II
	Ofimática	Administración y Gestion Empresarial	Marketing e Investigación De Mercados	Gestión Laboral
	Inglés I	Inglés II	Francés I	Francés II

TÍTULO Y CERTIFICACIONES

TÍTULO

Título a nombre del Ministerio de Educación como **Técnico en Servicio de Restaurante y bar.**

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS

- Técnicas de servicio y atención al cliente.
- Preparación y presentación de bebidas.
- Técnicas básicas de cocina.
- Bartender.
- Gestión del servicio de alimentos.

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS A NOMBRE DE INTUR PERÚ

- Experto en productividad de bar.
- Especialista en gestión operativa de bar y barista experto.
- Bartender profesional & Mixologo.

INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA

PENSIÓN

INICIO

HORARIOS

REQUISITOS

- Copia de DNI o Carnet de extranjería.
- Certificado de colegio.

UNIFORME

Camisa, chaleco, mandil y corbatín.




INTUR - PERÚ



/InturPeru



/intur.peru



CERCADO DE LIMA
Av. Venezuela 3278

Cruce con la Av. Universitaria y
la Av. Venezuela.



S.J.L
Av. Próceres de
la Independencia 1119

Estación Pirámide del Sol y al costado
del Mercado Los Jardines.



SAN ISIDRO
Av. Arequipa 3545
 01 421 9987

Frente al Canal ATV.



informes@inturperu.edu.pe



www.inturperu.edu.pe



960 236 808