

EDUCACIÓN CONTINUA



CURSO:  
**BAR BÁSICO**  
**EL ABC DEL BAR**



**INICIO:**  
**04 DE SETIEMBRE**



**MODALIDAD:**  
**SEMPRESENCIAL**

## PRESENTACIÓN:

El Perú es uno de los países más visitados por turistas extranjeros en América Latina, no solo por su riqueza arqueológica y ancestral, sino también por su incomparable gastronomía convirtiéndolo en uno de los destinos gastronómicos a nivel mundial.

La cocina, la gastronomía y la hotelería en su conjunto son pilares en los que se asientan las actividades turísticas en el mundo, principalmente en nuestro país, lo que ha generado el crecimiento de hoteles y restaurantes que exigen contar con las mejores barras de expendio de bebidas.

En la actualidad, la coctelería no es solo un complemento de la cocina sino es toda una experiencia social, una idea de negocio, y que se ha reinventado en esta época de pandemia.

Este curso tiene el propósito de conocer, comprender y aplicar los procesos de preparación, elaboración y creación de bebidas particulares, con la finalidad de atender a los clientes en diversos contextos, ya sea en un bar, restaurante, discotecas, entre otros lugares de diversión y entretenimiento.

### **Cantidad de horas:**

36 horas cronológicas



Sábados



6:00 p. m. - 9:00 p. m.



Inicio: 04 de setiembre



Duración: 3 Meses



## OBJETIVOS



Comprender los fundamentos y los conceptos básicos del bar.



Conocer las herramientas, los instrumentos y las técnicas que emplea el bartender para llevar a cabo la elaboración, la preparación y la creación de diferentes tipos de bebidas.



Analizar los procesos prácticos para la elaboración, la creación y la preparación de diferentes tipos de bebidas.

## DIRIGIDO A:

A jóvenes y adultos interesados en aprender técnicas básicas de bar, quienes deseen trabajar en restaurantes, bares, centros nocturnos, etc...

## REQUISITOS:

Para acceder al curso deberá contar con:



Una conexión a internet  
vía wifi o cable de red.



Móvil, PC o laptop con sistema  
operativo Windows o Mac OS.



Cámara web (Opcional).



Audífonos con micrófono.



Un área tranquila y sin  
interrupciones durante la sesión.

## CARACTERÍSTICAS

### CLASES EN VIVO

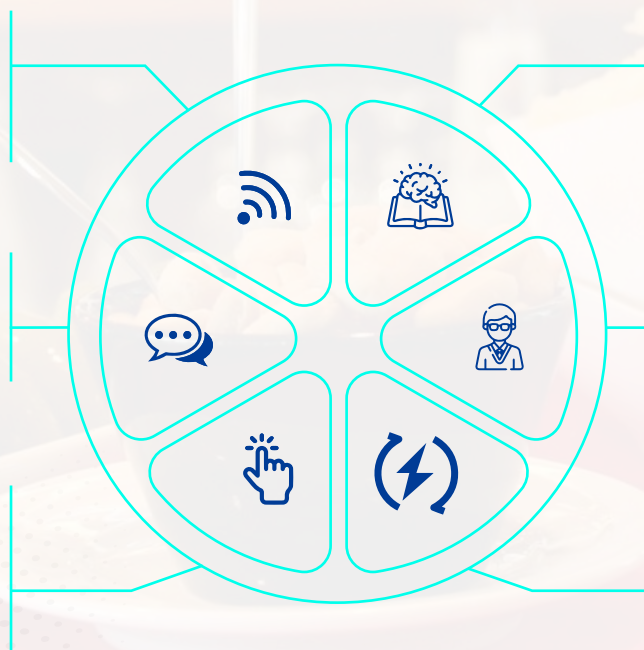
El 100% de las clases que se desarrollan en el programa son en vivo.

### ASESORÍA ACADÉMICA

Apoyo permanente del jefe del programa de estudios y del docente a cargo del curso.

### PLATAFORMA VIRTUAL

Accede en cualquier momento a materiales obligatorios y complementarios: lecturas, videos, tutoriales y más.



### METODOLOGÍA FLIPPED CLASSROOM

Facilitamos y potencializamos los conocimientos de manera más personalizada y práctica consolidando el proceso de enseñanza-aprendizaje.

### PRACTITIONERS

Nuestros docentes son profesionales con una amplia experiencia laboral y reconocidos en el rubro de la actividad.

### INCUBACIÓN

Te apoyamos a potenciar tus ideas de negocios o proyectos en marcha.

# TEMARIO

## SESIÓN 01



### Introducción al Bar Básico.

## SESIÓN 02



### Terminologías básicas del Bar.

## SESIÓN 03



### Equipos y Herramientas del Bar.

## SESIÓN 04



### PISCO

- Pisco Sour.
- Sour de Maracuyá.
- Chilcano de Pisco.
- Capitán.
- Coctel de Algarrobina.
- Pisco Punch.

## SESIÓN 05



### RON

- Cuba Libre.
- Piña Colada.
- Bacardi Coctel.
- Mai Tai.
- Planter's Punch.
- Cubata.

## SESIÓN 06



### VODKA

- Screw Driver.
- Apple Martini.
- Sex on the beach.
- Cosmopolitan.
- Black Russian.
- Vodka Tini.

## SESIÓN 07



### TEQUILA

- Margarita.
- Tequila Sunrise.
- Cucaracha.
- Medias de Seda.
- Charro Negro.
- Brave Bull.

## SESIÓN 08



### WHISKY-WHISKEY

- Godfather.
- Old Fashioned.
- Rod Roy.
- Rusty Nail.
- Manhattan.
- Whiskey Sour.

## SESIÓN 09



### GIN

- Gin Tonic.
- Martini.
- Negroni.
- Bronx.

## SESIÓN 10



### GIN

- Singapur.
- Gin con Gi.
- Horse's Neck.
- Alexander.

## SESIÓN 11



### COGNAC-BRANDY

- Stinger.
- Side Car.
- French Connection.
- Porto Flip.

## SESIÓN 12



### CREMOSOS

- Grasshopper.
- White Russian.
- Orgasm.
- Golden Cadillac.
- Blow Job.
- Irish Coffee.

Modalidad semipresencial con clases 100% en vivo



## CERTIFICACIÓN:

Luego de aprobar el curso con una nota no inferior a 13, el participante recibirá un certificado emitido por el IES Cepea.

## INVERSIÓN:

Público en general:  
S/ 300 Pago total

Alumnos , exalumnos y convenios:  
S/ 250 Pago total

*\*Puede pagarlo hasta en 3 cuotas*

## FORMAS DE PAGO:

Banco de la Nación

00018-024969

CCI: 018-018-000018024969-20



Av. Brasil 1360 - Pueblo Libre



Tlf: (01) 743 7900 - Anexo 112



Wsp: 922 671 413



educacioncontinua@cepea.edu.pe