

6 MESES



MODALIDAD PRESENCIAL



PROGRAMA DE BARTENDER

DIRIGIDA A:

- Personas que buscan oportunidades en el extranjero.
- Personas que quieren desarrollar su carrera en la coctelería profesional.
- Personas que quieren poner su propio negocio.

OBJETIVO:

Conviértete en un Bartender profesional capaz de elaborar coctelería clásica e internacional, desempeñando tu labor de forma eficiente. Crea tus propias elaboraciones y brinda la mejor atención a tus clientes.



TURNOS DISPONIBLES

Turno Mañana
Turno Medio Día
Turno Tarde



DURACIÓN

6 meses



HORARIO TURNO MAÑANA

08:00 am a 12:00 pm

HORARIO TURNO MEDIO DÍA

11:00 Am a 03:00 pm

HORARIO TURNO TARDE

03:00 pm a 07:00 pm



STENDHAL

Calle Álvarez Thomas 307
Cercado - Arequipa

* La Información de Inicios y Horarios está sujeta a cambios.

Conviértete en un Bartender Profesional

¡Aprende con los mejores!
Nuestro programa modular por
competencias de bartender te
transformará en un profesional
de alta calidad en el mundo de la
coctelería nacional e
internacional.

El bartender es un profesional
especializado en la preparación
y servicio de bebidas en un bar,
creando experiencias únicas
para los clientes.



MALLA CURRICULAR

MÓDULO I

Certificación

TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE COCTELERÍA CLÁSICA

- BPM en Bares.
- Taller de coctelería clásica.
- Técnicas de comedor.
- Técnicas de bar.
- Flair I.
- Destilados.

MÓDULO II

Certificación

TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE COCTELERÍA INTERNACIONAL

- Taller de Coctelería Internacional.
- Bitters, aperitivos y licores.
- El Mundo del Pisco.
- Costos.
- Flair II.
- Técnicas de comedor II.

MÓDULO III

Certificación

GESTIÓN DE BARES, TÉCNICAS DE COCTELERÍA CREATIVA Y MARIDAJE

- Coctelería de autor.
- Cafetería.
- Técnicas de venta servicio al cliente.
- El mundo del Vino.
- Flair III.

*Certificación Modular, previo pago y trámite correspondiente.

ESPECIALIZACIÓN (OPCIONAL)

Certificación

Especialización de Bartender **COCTELERÍA ARTESANAL Y CREATIVA (MIXOLOGÍA)**

- Organización de eventos.
- Mixología y coctelería de vanguardia.
- Técnicas de producción.
- Gestión de bares e Ingeniería del menú.
- Maridaje en la coctelería.

*Para el curso de Flair
(se necesita traer)

- Una botella de práctica Flairco o 4 botellas de vidrio con una cinta de embalaje
- 2 Tin o coctelera
- 1 cucharita de bar
- 1 onzero



INVERSIÓN

Matrícula: s/. 230

Programa 06 cuotas de
completo: S/. 380 c/u.

Incluye:

- Uniforme (camisa, mandil y corbatín).
- Fotocheck.
- Seguro contra accidentes.
- Recetario virtual.
- Insumos a excepción de exámenes finales.

Requisitos:

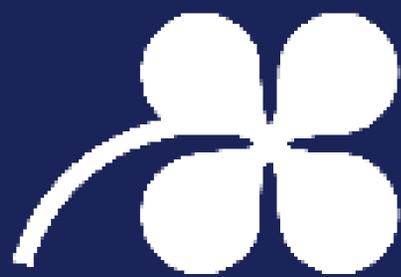
- Copia de DNI
- Copia de recibo de agua o luz



**Certificación a nombre del
Instituto Stendhal**

*La apertura de grupos está sujeto a
la cantidad de alumnos inscritos.





STENDHAL
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

CONTÁCTANOS

 932 475 938 – 922 728 626 – 922 730 591

  / @institutostendhal