

# TÉCNICO EN COCTELERÍA

## DIRIGIDO A

PÚBLICO EN GENERAL MAYOR DE 18 AÑOS.

TRABAJADORES DE BARES, DISCOTECAS Y RESTAURANTES QUE DESEEN MEJORAR SU TÉCNICA Y CONOCIMIENTOS EN COCTELERÍA.



## ¿QUÉ APRENDERÁS?

- APRENDE LAS NUEVAS TENDENCIAS DE VANGUARDIA EN EL RUBRO DEL BAR Y COCTELERÍA, EXPLOTA TU TALENTO PARA CONVERTIRTE EN UN EXPERTO BARTENDER.
- ¡BUSCAMOS LA EXCELENCIA!, LAS CLASES SE REALIZARÁN EN EL BAR DEL HOTEL BTH SAN BORJA, UN AMBIENTE DISEÑADO BAJO ESTÁNDARES INTERNACIONALES Y CUENTA CON MODERNOS EQUIPOS Y MOBILIARIOS PARA EL DESARROLLO DE SUS PRÁCTICAS.



SOMOS PARTE DE  
**BTH  
GROUP**

# CERTIFICACIÓN



EL PARTICIPANTE RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE CERTIFICA SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO:

**BTHSTUDIO**  
**INSTITUTE**  
IESP IBEROAMERICANA  
RM 173-2018 MINEDU

## CONTENIDO TEMÁTICO

3 MESES - MODALIDAD PRESENCIAL - 20 HORAS MENSUALES / 5 HORAS SEMANALES

### MÓDULO 1

(20 HORAS)

#### SESIÓN 1

**T:** HISTORIA DE LA COCTELERÍA  
**P:** BPM Y MISE EN PLACE DEL BAR

#### SESIÓN 2

**T:** BASES DE LA COCTELERÍA CLÁSICA Y TERMINOLOGÍA  
**P:** ELABORACIÓN DE COCTELES CLÁSICOS

#### SESIÓN 3

**T:** HERRAMIENTAS Y CRISTALERÍA  
**P:** ELABORACIÓN DE COCTEL BATIDO, DIRECTO Y LICUADO

#### SESIÓN 4

**T:** PRESENTACIÓN DE COCTEL: DECORACIÓN Y GARNISH  
**P:** PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN EN EL BAR

### MÓDULO 2

(20 HORAS)

#### SESIÓN 1

**T:** EL PISCO COMO PRODUCTO BANDERA DEL PERÚ  
**P:** ELABORACIÓN DE COCTELES CON DESTILADO BANDERA

#### SESIÓN 2

**T:** COCTELERÍA - DESTILADOS CON RON  
**P:** ELABORACIÓN - COCTELES CON RON

#### SESIÓN 3

**T:** COCTELERÍA - DESTILADOS CON GIN  
**P:** ELABORACIÓN - COCTELES CON GIN

#### SESIÓN 4

**T:** COCTELERÍA - DESTILADOS CON TEQUILA  
**P:** ELABORACIÓN - COCTELES CON TEQUILA

### MÓDULO 3

(20 HORAS)

#### SESIÓN 1

**T:** COCTELERÍA - DESTILADOS CON VODKA  
**P:** ELABORACIÓN - COCTELES CON VODKA

#### SESIÓN 2

**T:** COCTELERÍA - WHISKY  
**P:** ELABORACIÓN - COCTELES CON WHISKY

#### SESIÓN 3

**T:** CONTROL DE INSUMOS  
**P:** REALIZACIÓN DE INVENTARIO

#### SESIÓN 4

EXAMEN FINAL TEORICO PRACTICO  
PRESENTACIÓN DE COCTELES



### HORARIOS

SÁBADO 9:00AM A 2:00PM  
SEGÚN DISPONIBILIDAD

### MATRÍCULA Y CAPACIDAD POR AULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME Y DIPLOMA)  
10 PARTICIPANTES MÁXIMO, EDUCACIÓN PERSONALIZADA

### DURACIÓN

60 HORAS  
3 MESES

**PRECIO REGULAR:**

3 CUOTAS DE S/1,200

**PRECIO POR CAMPAÑA:**

3 CUOTAS DE S/ 750 (INCLUYE INSUMOS PARA CLASES PRÁCTICAS)

### FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997  
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM  
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

### NOTA IMPORTANTE

\*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.  
\*\*El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

📞 902756902 - 900179155

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE