

TÉCNICO EN COCTELERÍA

DIRIGIDO A

PÚBLICO EN GENERAL MAYOR DE 18 AÑOS, QUE DESEAN APRENDER TÉCNICAS Y HABILIDADES NECESARIAS PARA CONVERTIRSE EN UN BARTENDER.

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

Teoría: Historia de la coctelería, evolución del bar y bartender.
Práctica: BPM y mise en place del bar, elaboración de cocteles clásicos.

Sesión 2

Teoría: Bases de la coctelería y terminología, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
Práctica: Aperitivos y digestivos, elaboración de jarabes.

Sesión 3

Teoría: Herramientas y cristalería
Práctica: Elaboración de cocteles de frutas y batido, directo y licuado.

Sesión 4

Teoría: Presentación de coctel, decoración y garnish.
Práctica: Producción y atención en el bar.

MÓDULO 2

(20 HORAS)

Sesión 5

Teoría: Bebidas espirituosas (el pisco y el ron).
Práctica: Elaboración de cocteles con destilado bandera y con ron.

Sesión 6

PRÁCTICA CALIFICADA
Coordinar con el instructor para el desarrollo de la práctica.

Sesión 7

Teoría: Coctelería, destilados con gin.
Práctica: Elaboración de cocteles con gin.

Sesión 8

Teoría: Coctelería, destilados con tequila.
Práctica: Elaboración de cocteles con tequila.

MÓDULO 3

(20 HORAS)

Sesión 9

Teoría: Coctelería, destilados con vodka.
Práctica: Elaboración de cocteles con vodka.

Sesión 10

Teoría: Coctelería, whisky.
Práctica: Elaboración de cocteles con whisky.

Sesión 11

Teoría: Control de insumos.
Práctica: Realización de inventario.

Sesión 12

EXAMEN FINAL TEORICO PRACTICO
Maridaje y presentación de cocteles. (Coordinar con el docente los cocteles a preparar)



FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A nombre de: BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
Cta. corriente: 001102620200170674 | 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
INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

900 179 155
WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE

HORARIOS

SÁBADOS (MAÑANA)
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)