

CARRERA
BAR Y COCTELERÍA

2 AÑOS

Alianzas con empresas Top | Diploma internacional | Interacción con estudiantes de diferentes nacionalidades

INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

TU ESTÁNDAR ES EL **MUNDO**

MALLA CURRICULAR

- Bar
- Gestión
- Flair
- Formación complementaria

CICLO I
Bar Básico
Bebidas Aguardientes
Bromatología
Inglés (Principiante)
Mantenimiento y Prevención de Accidentes
Recursos Turísticos
Experiencias Formativas I: Flair Básico
Experiencias Formativas II: Historia De La Coctelería

CICLO II
Bebidas Aperitivos y Licores
Coctelería Clásica
Comunicación
Costos
Inglés (Básico)
Snacks - Cafetería y Cocktail Lounge
Experiencias Formativas III: Flair Intermedio
Experiencias Formativas IV: Magia

Certificación modular 1: Técnicas de bartender

CICLO III
Coctelería Internacional
Compras y Almacén
Fundamentos de Marketing
Inglés (Intermedio)
Sistema Informático de Restaurantes
Técnicas de Servicio, Venta y Atención al Público
Vitivinicultura y Elaboración
Experiencias Formativas V: Flair Avanzado
Experiencias Formativas VI: Técnicas de Comedor

CICLO IV
Geografía y Maridaje
Gestión Empresarial
Inglés (Avanzado)
Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
Supervisión y Control de Bares y Bebidas
Técnicas de Producción
Técnicas para Concursos Nacionales e Internacionales
Experiencias Formativas VII: Showmanship

Certificación modular 2: Elaboración de bebidas y cocteles internacionales

DOBLE CERTIFICACIÓN

Internacional
La Fondation Le Cordon Bleu
Art Culinaire et Gestion Hoteliere

Diploma in Bartending

Nacional
Ministerio de Educación

Título de Técnico en Bar y Coctelería*
*Previa aprobación de todos los módulos.