

Diplomado en

# **COCTELERÍA Y ADMINISTRACIÓN DE BARES**

## **Objetivo**

Nuestro diplomado en Coctelería y Administración de Bares busca proveer a los participantes las herramientas requeridas para la operación de un bar a nivel profesional, integrando las diversas áreas relacionadas en el mundo de bebidas destiladas y espumosas, la coctelería clásica, acrobática, creativa y de vanguardia, legislación local vigente, políticas de consumo responsable, control de costos e inventarios de un bar.





**Fecha: 03 de Diciembre de 2022**

**Duración: 50 horas**

**Horario: Sábados de 7:00 a.m.  
a 3:00 p.m.**

# Competencias adquiridas

Los estudiantes realizarán diferentes tipos de preparaciones y abarcarán todos los aspectos relacionados con coctelería y administración de bares. Está orientado bajo una metodología de trabajo colaborativo entre estudiantes y docentes.

# Contenidos del diplomado

- I Generalidades**
- II Legislación y operaciones**  
**Introducción al mundo de la barra**
- III El mundo de la coctelería**  
Definición  
Clasificación  
Decoración de cocteles  
Rendimiento por botella
- IV Licores del mundo y su papel en la coctelería**  
Presentación de licores  
Descripción de cada uno  
Taller de reconocimiento
- V Coctelería y Flair**  
Historia de Flair  
Conceptos básicos  
Working Flair  
Flair exhibición
- VI Bebidas fermentadas**  
**Clasificación**  
Vinos  
Cervezas  
Carta demostrativa
- VII Bebidas destiladas y blancas**  
Aguardientes  
Vodka Ginebra  
Piscos

# Contenidos del diplomado

VIII

## Destiladas y añejadas

Tequila Whisky Branding

Ron

Cata a ciegas

IX

## Flair

Pasos básicos de working

Booms

Rolling

X

## Operación de bar

Requisitos y pedido de materia prima

Rotación de productos

# Beneficios de estudiar con nosotros

- Clases personalizadas
- Grupos de trabajo entre 15 y 20 estudiantes
- Ingredientes
- Kit de Coctelería
- Diploma

## Formas de pago



**Contado**



**Tarjeta débito**



**Tarjeta de crédito**



**Financiación con entidades bancarias**



**Cesantías**

**¡Gracias por su atención!  
¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos  
60-795 0000**

**[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)**



**Politécnico  
Internacional**

