



CERTIFICADO EN
BARTENDING



PROGRAMA CERTIFICADO | 8 MESES

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Este programa ofrece a los estudiantes la oportunidad de adquirir competencias y conocimientos en coctelería, enología, gestión y servicio, entre otros.

El programa prepara al estudiante en los fundamentos del servicio de bebidas alcohólicas, estándares de saneamiento, uso de equipos, principios de administración, servicio de mesa, enología y degustación. Las clases son completamente en idioma español, excepto cierta terminología que se enseña en el idioma inglés como por ejemplo los nombres de los tragos.

El contenido temático se concentra en torno a la ocupación de Bartender y la Industria de Bebidas. Nuestro sistema de entrenamiento práctico se lleva a cabo paso a paso tipo "hands on" que permite una mejor comprensión de los laboratorios de preparación de bebidas alcohólicas clásicas y contemporáneas.

Las clases se dividen en laboratorio supervisado y teoría. La fase de laboratorio permite al estudiante la oportunidad de practicar ciertos procedimientos y técnicas de mixología. En el último semestre se requiere una práctica externa de 270 horas.

CIP CODE | DEFINICION IPEDS

12.0502 Bartending / Bartender

Un programa que prepara a las personas para preparar profesionalmente bebidas alcohólicas y no alcohólicas y productos relacionados y administrar bares, salones y operaciones de servicio de bebidas en la industria hotelera.

Incluye adiestramiento en:

- Instrucción en mixología
- Enología
- Contabilidad básica
- Manejo de efectivo
- Manejo de inventarios y bodegas
- Manejo de bares y salones
- Leyes y regulaciones aplicables
- Servicio al cliente
- Regulaciones laborales



REQUISITOS DE ADMISION

Todo aspirante a nuevo ingreso debe estar graduado de escuela superior o su equivalente. Debe completar la solicitud de admisión acompañada de:

- Tener 18 años
- Diploma o transcripción de créditos de escuela superior o equivalente en original.
- Original del certificado de inmunización (PVAC-3), si es menor de 21 años.

REQUISITOS ESPECIALES

Inmunización

Estudiantes que al momento de ser admitido, le faltan vacunas requeridas por el DE como por ejemplo una dosis de Hepatitis, deberá acudir a su médico para que le administren las dosis en la fecha correspondiente.

Práctica Externa

Los centros de práctica pueden exigir al estudiante cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Certificado de salud
- Certificado de cultivo de garganta
- Certificado negativo de antecedentes penales
- Prueba negativa de Covid-19
- Certificado [ServSafe Covid-19](#)

CARGOS DE MATRICULA

Los costos establecidos para el año académico **2022-2023** aplicarán a todos los estudiantes que se matriculen para comenzar clases entre el 29 de agosto de 2022 y el 19 de mayo de 2023 incluyendo a estudiantes de readmisión.

Créditos 24 @ \$330.00:	\$ 7,920.00
Cuota de admisión:	\$ 50.00

Estimado de ayuda económica si cualifica y plan de pago:

• Beca Pell (100%):	\$ 6,895.00
• Balance estimado:	1,025.00
• Pago mensual:	128.00
• Mensualidades:	8

Financiamiento para estudiantes que no cualifican para ayuda económica:

• Matrícula por semestre:	\$ 3,960.00
• Pronto 60%:	2,376.00
• Pago mensual:	396.00
• Mensualidades:	4

Aviso:

La cuota de admisión \$50.00 no es reembolsable después de 3 días de la fecha de pago.



Ivaem College | Bartending Lab

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Bartending será capaz de elaborar bebidas típicas, clásicas, contemporáneas y creativas bajo los estándares de calidad.

Conocerá las diversas técnicas de coctelería y las tendencias de la mixología. Será diestro en preparar salsas, condimentar tragos, decorar tragos con frutas y vegetales. Podrá asesorar a los clientes sobre maridaje de vinos y comidas.

Será capaz de gestionar y desarrollar negocios de venta y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como de administrar el área del bar de un restaurante.

Al finalizar el programa de estudios, el estudiante podrá:

- Mezclar tragos con las últimas tendencias.
- Desarrollar sus propias recetas.
- Organizar la barra e inventario.
- Dar un buen servicio y satisfacer a los clientes.
- Innovar con nuevas técnicas de coctelería.
- Emprender negocios de bebidas.
- Elaborar bebidas artesanales locales.

CAMPO LABORAL

Una vez el estudiante completa el programa con éxito, estará capacitado para asumir y alcanzar posiciones, comenzando con el primer nivel de entrada de la ocupación:

- Aprendiz de Bartender
- Asistente de Bartender
- Bartender

Los egresados de este programa pueden aspirar a iniciar su propio negocio o trabajar como especialista de repostería en los siguientes campos de acuerdo con el nivel de entrada de la ocupación:

- Barras
- Lounge
- Discotecas
- Restaurantes
- Barras de casino
- Barras de hoteles
- Barras de banquete o catering
- Barras de coliseos o arenas
- Fraternidades
- Eventos
- Cruceros
- Promotor de marcas
- Servicio de Bartender privado

Hay múltiples variables que pueden afectar el que un individuo alcance un empleo dentro del campo laboral al que aspira trabajar. Busque más información acerca del puesto que interesa solicitar ya que puede requerir otras certificaciones. Ivaem College no garantiza ningún tipo de empleo a sus estudiantes prospectos o graduados.



Descripción de Cursos

B101 SANEAMIENTO, EQUIPO, HISTORIA

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Visión General del Curso
- ✓ Saneamiento
- ✓ Equipo de Barra 1
- ✓ Equipo de Barra 2
- ✓ Equipo de Barra 3
- ✓ Servicio Responsable de Alcohol 1
- ✓ Servicio Responsable de Alcohol 2
- ✓ ServSafe Alcohol 1
- ✓ ServSafe Alcohol 2
- ✓ ServSafe Alcohol 3
- ✓ ServSafe Alcohol 4
- ✓ Industria de Bebidas Alcohólicas 1
- ✓ Industria de Bebidas Alcohólicas 2
- ✓ Industria de Bebidas Alcohólicas 3

B102 FUNDAMENTOS DEL BAR

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Visión General del Curso
- ✓ Cómo Convertirse en Barman
- ✓ Bares, Pubs y Discotecas
- ✓ Comprensión de los Spirits
- ✓ Tipos de Bebidas y Cómo se Elaboran
- ✓ Whisky
- ✓ Whisky Escocés
- ✓ Vodka
- ✓ Ginebra
- ✓ Ron
- ✓ Tequila
- ✓ Licores Saborizados
- ✓ Licores Cremosos
- ✓ Brandy
- ✓ Coñac

B103 MIXOLOGIA I

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Historia de la Mixología
- ✓ Historia de los Cocteles Legendarios
- ✓ Introducción a la Mixología
- ✓ Familia de Tragos 1
- ✓ Familia de Tragos 2
- ✓ Familia de Tragos 3
- ✓ Familia de Tragos 4
- ✓ Bebidas Highball de Colores
- ✓ Familia de Tragos 5
- ✓ Familia de Tragos 6
- ✓ Familia de Tragos 7
- ✓ Bebidas a Base de Café
- ✓ Servicio de Comedor y Banquetes 1
- ✓ Servicio de Comedor y Banquetes 2
- ✓ Servicio de Comedor y Banquetes 3

B104 MIXOLOGIA II

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Configuración de la Barra
- ✓ Familia Martini
- ✓ Familia Manhattan
- ✓ Familia Cosmopolitan
- ✓ Cocteles - Cortos
- ✓ Cocteles - Helados
- ✓ Cocteles - Amargos
- ✓ Shots
- ✓ Bebidas Tropicales
- ✓ Bebidas Cremosas
- ✓ Bebidas a Base de Lácteos
- ✓ Bebidas Heladas
- ✓ Bebidas Mezcladas
- ✓ Bebidas sin Alcohol

B105 VINOS Y CERVEZAS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Historia del vino
- ✓ Elaboración y crianza del vino
- ✓ Vinos y viñedos franceses
- ✓ Vinos y viñedos italianos
- ✓ Vinos y viñedos españoles
- ✓ Vinos y viñedos de Norteamérica
- ✓ Vinos y viñedos argentinos
- ✓ Vinos y viñedos australianos
- ✓ Vino Espumoso y Champán
- ✓ Venta y servicio de vinos
- ✓ Cervezas: Historia y Elaboración
- ✓ Cervezas: Venta y Servicio
- ✓ Maridaje 1
- ✓ Maridaje 2
- ✓ Maridaje 3

B106 ADMINISTRACION DE BARRAS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Iniciar Negocio de Barra
- ✓ Concepto de la Barra
- ✓ Diseño de la Barra
- ✓ Contratación del Personal
- ✓ Adiestramiento del Personal
- ✓ Manejo de Recursos Humanos
- ✓ Proceso de compra
- ✓ Ejecución de Inventarios
- ✓ Suministros de la Barra
- ✓ Control de Costos
- ✓ Gestión de Controles
- ✓ Plan de Negocios 1
- ✓ Plan de Negocios 2
- ✓ Plan de Negocios 3
- ✓ Leyes y Regulaciones Aplicables

B107 PRACTICA EXTERNA

6 créditos = 270 horas / 15 semanas

- ✓ Práctica en un escenario real de trabajo

MATRICULA

Duración 8 Meses

Agosto | Enero | Mayo

Semestre 1

- B101 Saneamiento, Equipo, Historia
- B102 Fundamentos Básicos del Bar
- B103 Mixología I
- B104 Mixología II

Semestre 2

- B105 Vinos y Cervezas
- B106 Administración de Barras
- B107 Práctica Externa

METODO DE ENTREGA

Sistema de Enseñanza Híbrido

Clases Diurnas y Nocturnas

Lunes - jueves 8:00 am - 2:00 pm

Lunes - jueves 5:00 pm - 10:00 pm

Clases Híbridas

Semana 1 - 3

Lunes - jueves: teoría online

Semana 4 - 13

Lunes - martes: teoría online

Miércoles - jueves: laboratorio presencial

Semana 14 - 15

Lunes - jueves: teoría online

Horario está sujeto a cambios.

Curso	Título	Horas	Horas Out-of-Class	Créditos
B101	Saneamiento, Equipo, Historia	90	22.5	3
B102	Fundamentos del Bar	90	22.5	3
B103	Mixología I	90	22.5	3
B104	Mixología II	90	22.5	3
B105	Vinos y Cervezas	90	0	3
B106	Administración de Barras	90	0	3
B107	Práctica Externa	270	0	6
		810	90	24

Contacto

Oficina de Admisiones

Cuadro
787-743-5327
787-747-0530
ext. 21

Mensaje de Texto / Voz
787-208-6868

admisiones@ivaempr.com

CERTIFICADO EN BARTENDING

8 Meses

Ivaem College
14 Intendente Ramirez
Caguas, PR 00725

Licencia Número V-27-12
Departamento de Estado
Oficina de Registro y Licenciamiento de
Instituciones de Educación Superior
San Juan, PR

Acreditación Número M070280
Accrediting Commission of Career Schools
and Colleges
Arlington, VA