

# MALLA CURRICULAR: BARTENDER PROFESIONAL I Y II

CMY	BARTENDER PROFESIONAL I "FUNDAMENTOS DE LA COCTELERÍA"				BARTENDER PROFESIONAL II "TÉCNICAS DE MIXOLOGIA"							
	MES 1				MES 2				MES 3			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	14
ÁREA DE FORMACIÓN TEÓRICA	HISTORIA DE LA COCTELERÍA	MISE EN PLACE	ATENCIÓN AL CLIENTE		HISTORIA DE LA COCTELERÍA II	MERCADO NACIONAL	VERMUT		DESTILADOS II		CERVEZA	
	MÉTODOS DE ELABORACIÓN	DESTILADOS I			LICORES Y CORDIALES							
	TÉCNICAS DE COCINA	INTRODUCCIÓN AL VINO										
ÁREA DE FORMACIÓN PRÁCTICA	EVOLUCIÓN DEL COCKTAIL	PRODUCCIÓN	COCTELERÍA TENDENCIA	TÉCNICAS DE RAPIDEZ I	ESPUMAS, AIRES Y GELIFICACIÓN	COCTELERÍA CLÁSICA II	MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE SABORES	FLAIR II	CLARIFICADOS		COCTELERÍA CON CERVEZA	TÉCNICAS DE RAPIDEZ II
	COCTELERÍA APLICADA	CATAS		FLAIR	LICORES ARTESANALES				COCTELERÍA DE AUTOR		COCTELERÍA CON VINO	
	MATERIA PRIMA	COCTELERÍA CLÁSICA I								TALLADO DE HIELO		
ÁREA DE FORMACIÓN EN GESTIÓN				ADMINISTRACIÓN DE BARES		ADMINISTRACIÓN DE BARES II				GESTIÓN ESTRATÉGICA		
ÁREA DE FORMACIÓN GENERAL			INGLÉS DE BAR I	EXÁMEN FINAL	TALLER DE PROYECTO			INGLÉS DE BAR II	RUTA DE BARES		EXÁMENES	VISITA A DESTILERÍA
											PRESENTACIÓN DE PROYECTO	

MALLA SUJETA A REVISION CONSTANTE.