



**ISU** universidad

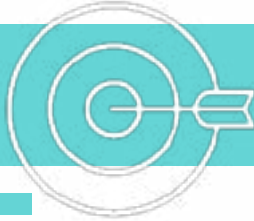
Curso / Presencial

# TU BAR EN CASA

6 sesiones de 4 h (total: 24 h)



# OBJETIVOS



**PROMOVER EL CONOCIMIENTO Y ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS MÁS REPRESENTATIVAS DE LAS BARRAS NACIONALES E INTERNACIONALES.**

- Conocer las herramientas indispensables de un bar
- Aprender a organizar una barra básica
- Aprender a elaborar los cócteles más representativos de las barras actuales
- Difundir el conocimiento y la valoración de la mixología como parte esencial de la vida social y gastronómica
- Reconocer los ingredientes básicos involucrados en la elaboración de la coctelería básica actual

A través de este programa aprenderás a:

- 1. A organizar tu propia barra en casa o en tu negocio**
- 2. A reconocer los ingredientes necesarios para la elaboración de la coctelería actual**
- 3. Elaborar bebidas combinadas a base de café, vino, destilados, licores y esencias**
- 4. Métodos de elaboración de los diferentes cócteles (shake, stire, blend etc. )**
- 5. Iniciación a la coctelería de fantasía**
- 6. Presentación y decoración de cócteles básicos**



# TEMARIO



## **1. Introducción al Bar**

- Historia de las bebidas alcohólicas
- Historia de las barras y tipos de barras
- Equipo y herramientas del bar
- Clasificación de los cócteles
- Actualidad y futuro de las barras
- ¿Cómo organizar una barra?

## **2. Cócteles sin alcohol y cócteles con base en café**

## **3. Cócteles con base en Vino y Brandy**

## **4. Cócteles clásicos con base en tequila, mezcal y ron**

## **5. Cócteles clásicos con base en Vodka y Ginebra**

## **6. Cócteles de fantasía**





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.