



**ISU** universidad

Curso / Presencial

# TU BAR EN CASA I

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 cocteles 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. Organizar tu propia barra en casa o en tu negocio**
- 2. 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. Utensilios
2. Cristalería
3. Cocteles clásicos
  - a. Cocteles a base de whisky
  - b. Cocteles a base de vodka
  - c. Cocteles a base de ginebra
  - d. Cocteles a base de ron
  - e. Cocteles a base de tequila
  - f. Cocteles a base de brandy





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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