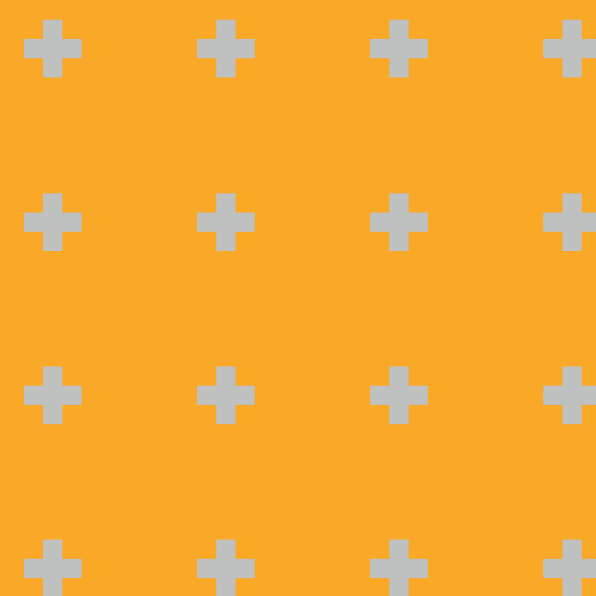


# PROFESIONAL ASOCIADO EN BARMAN Y BARISTA

Forma de Estudio: Presencial - Semestral



## Formación con lo mejor de dos culturas

### PERFIL DE INGRESO

Haber concluido y obtenido el certificado de preparatoria o bachillerato y tener habilidades como:

- Capacidad de observación.
- Creatividad y espontaneidad.
- Vigor para el trabajo físico.
- Comprensión verbal.
- Pensamiento analítico.
- Capacidad de síntesis.
- Habilidad espacial y manual.
- Facilidad para aprender idiomas.

### PERFIL DE EGRESO

Nuestros egresados son profesionales con actitudes, habilidades y competencias para:

- Elaborar bebidas de creación propia, conociendo las técnicas y procesos más eficientes e innovadores.
- Manejar eficientemente los diferentes tipos de máquinas de café.
- Identificar soluciones a problemáticas relacionadas con el servicio de bar y de café.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Saber comunicarse en inglés en ambientes de restauración.
- Dar asesoría sobre presentación y preparación de bebidas alcohólicas.

### CAMPO DE TRABAJO

Un Profesional Asociado en Barman y Barista tendrá su campo profesional orientado a dirigir o ser parte de establecimientos dentro de la industria de bebidas, bares y cafeterías, teniendo los conocimientos habilidades y destrezas para elaborar los productos más representativos de la coctelería y cafetería a nivel nacional e internacional, con las más altas normas de calidad orientadas a proporcionar un servicio profesional de calidad y vanguardia a sus clientes.

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

## CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental. Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

## OBJETIVO

Formar profesionales con conocimientos sobre preparación, combinación y servicio de diferentes tipos de bebidas alcohólicas para elaborar cocteles, así como conocer el proceso de elaboración del café desde su origen, procedencia y característica de los granos, tueste y método, habilidades para elaborar la carta de establecimientos comerciales con los diferentes tipos de bebidas, así como desarrollar destrezas para la elaboración de bebidas de creación propia.

## PLAN DE ESTUDIO

- Coctelería 1
- Introducción al Mundo del café
- Calidad en el Servicio y Atención al Cliente
- Administración
- Introducción al Bar
- Destilados y licores 1
- Inglés 1
- Costos en Alimentos y Bebidas
- Metodología de la Investigación
- Coctelería 2
- Barismo
- Inglés 2
- Destilados y licores 2
- Educación ambiental y beneficio social
- Proyecto de Investigación 1
- Método de Elaboración de Bebidas
- Enología
- Emprendimiento
- Inglés 3
- Ética, sociedad y profesión
- Marketing Gastronómico
- Proyecto de Investigación 2
- Repostería de Coctelería y Cafetería
- Cocteles Innovadores, Mixología y Flair Bartender
- Habilidades directivas
- Maridaje y Preparación de Alimentos
- Inglés 4

## PROCESO DE ADMISIÓN

1.

### VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestros profesionales asociado es necesario contar con el certificado oficial de preparatoria o bachillerato.

2.

### REVISA SI TU PREPARATORIA O BACHILLERATO TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD

Si tu escuela cuenta con el convenio con la universidad y cubres el promedio requerido podrás solicitar el descuento correspondiente.

3.

### REALIZA TU INSCRIPCIÓN

Una vez que realices el pago de tu inscripción el coordinador te informará sobre la fecha de curso de inducción y entrega de documentos.



**EXCELENCIA  
ACADÉMICA**

Más información:

[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)

T. 222 296 7339

[isu.edu.mx](http://isu.edu.mx)