



ACADEMIA



Certificación Bartender PRO

Es un programa de formación profesional con un objetivo:

Elevar el oficio del BARTENDER a nivel profesional
- INTERNACIONAL -

Durante 10 sesiones intensivas impartidas por profesores con formación IBA (International Bartender Association) te guiaremos por un recorrido estructurado, que combina fundamentos técnicos, conocimiento de producto, técnica en coctelería clásica - contemporánea y proyección de crecimiento profesional.

APRENDERÁS:

- Entender tu rol como bartender en cualquier entorno.
- Dominar las herramientas y técnica de servicio.
- Conocer a fondo los fundamentos de las bebidas alcohólicas más importantes.
- Aplicar técnicas de venta, hospitalidad y manejo del cliente.
- Trabajar con profesionalismo en barra y proyectarte como referente en tu comunidad.

Prepárate para mezclar talento, técnica y pasión.
¡La barra es tu escenario, y esta formación es tu punto de partida!

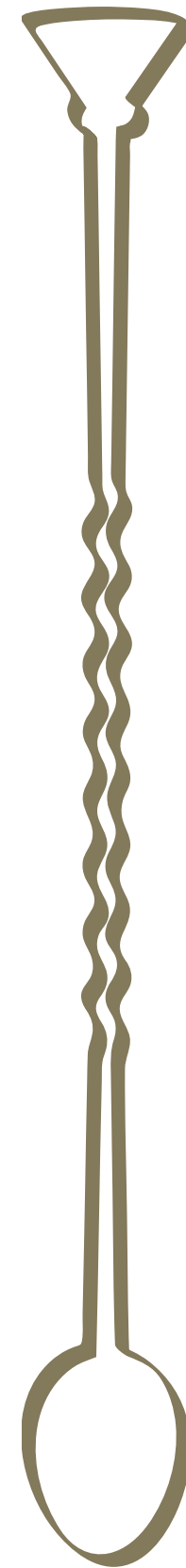
Miguel Portillo
Fundador
Expertos de la Barra



INCLUYE

- Instructores Certificados por la International Bartender Association - IBA
- Equipo de coctelería profesional
- Insumos durante las sesiones
- Texto impreso
- Certificado Impreso

Duración: 40 horas en 10 semanas



UBICACIÓN

SCUOLA 5 Avenida 16-34, Ciudad Guatemala
Parqueo disponible

INICIO

18 Agosto - 25 Octubre 2025

Plan Entre semana

Martes y Jueves de 10am - 12pm

Plan Fin de semana

Sábados 9am - 1pm

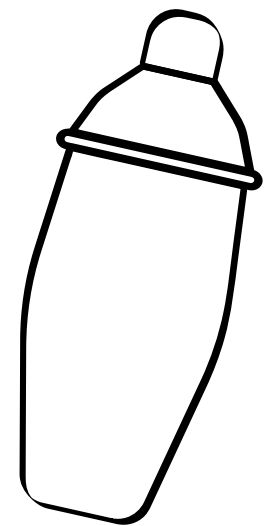
Sesión 1: El Bartender Profesional - Alcohol

4 horas

- Qué significa ser un Bartender Profesional.
- Historia de la IBA y su rol
- Las dimensiones del bartender
- Tipos de clientes y cómo abordarlos.
- Límites legales y de responsabilidad en el servicio.
- Código de vestimenta, cuidado personal, lenguaje apropiado.
- Higiene y seguridad en barra
- ¿Qué es el alcohol?
- Beneficios sociales y culturales:
- Problemas sociales: abuso, accidentes, violencia.
- Estigmas y mitos comunes.
- Bebidas y su relación con culturas y gastronomías específicas.
- Recomendaciones internacionales (OMS, IBA).

PRÁCTICA

Identificar tu pasión en la barra y el tipo de carrera que buscas crear para ti.



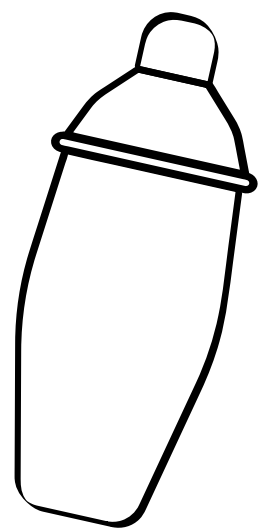
Sesión 2: Equipo y Cristalería / Tipos de Bares

4 horas

- Definición y clasificación del equipo de bar
- Presentación y explicación del uso de las herramientas
- Introducción a la cristalería y su importancia para la presentación y experiencia del coctel.
- Tipos de cristalería con sus características y usos
- Relación entre tipo de bebida y tipo de vaso
- Normas de higiene y seguridad
- Tipología de bares
- Ejemplos de diferentes tipos de bares del mundo
- Diseño de tu bar ideal
- Selección de coctelería para el menú
- Relación de los tipos de bares con los estilos de cócteles.

PRÁCTICA

Fundamenta la selección 6 cocteles ideales para tu tipo de bar ideal.



Sesión 3: Historia, Clasificación y Preparación de Bebidas Mezcladas

4 horas

- Historia de la coctelería
- Estilos y tendencias de coctelería
- Cocteles y bartenders destacados en la historia
- Tipos de cocteles
- Clasificación general de las bebidas mezcladas
- Categorías por volumen
- Métodos de preparación
- Cristalería según el tipo de cóctel
- Relación entre tipo de cóctel y presentación.
- Guarniciones y decoraciones
- Terminología profesional

PRÁCTICA

En grupos exponen 5 cocteles insignia de un estilo de coctelería asignado.



Sesión 4: Clasificación General de Bebidas /

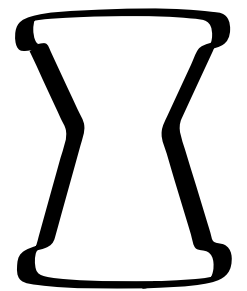
Cerveza

4 horas

- Clasificación general de bebidas
- Diagrama: Alcohólicas - No alcohólicas.
- Tipos: cervezas, vinos, aguardientes, licores, varios.
- Procesos básicos de elaboración.
- Clasificación por tipo, grado alcohólico y país de origen.
- Coctelería con cerveza
- Maridajes con cerveza

PRÁCTICA

Crea un coctel balanceado a partir de las notas de una cerveza asignada



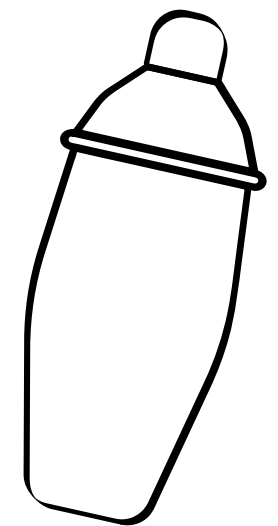
Sesión 5: Vino y Café

4 horas

- Introducción al café (orígenes, procesos)
 - Tipos de café
 - Métodos de preparación
 - Cata de café
- Introducción al vino (orígenes, procesos)
 - Vinos tranquilos vs espumosos
 - Vinos fortificados y vinos aromatizados
 - Clasificación del vino por país
 - Cata de vino y maridajes

PRÁCTICA

Prepara un coctel a base de vino y un coctel a base de café



Sesión 6: Aguardientes del Mundo – Vodka, Gin, Ron

4 horas

- ¿Qué aguardiente se asocia más a tu cultura? ¿Por qué?
- Vodka: origen, materia prima, procesos, clasificación, coctelería.
- Gin: origen, materia prima, procesos, clasificación, coctelería.
- Ron: origen, materia prima, procesos, clasificación, coctelería.

PRÁCTICA

Prepara 2 cocteles clásicos asignados y 1 coctel de autor con el destilado asignado



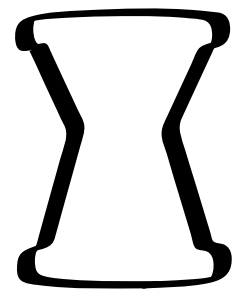
Sesión 7: Aguardientes del Mundo – Whisky, Agave

4 horas

- Whisky/Whiskey: origen, materia prima, procesos, clasificación, coctelería.
- Escocés: Single Malt vs Blended.
- Irlandés, Japonés, Americano (Bourbon, Rye, Tennessee), Canadiense.
- Tequila: origen, materia prima, procesos, clasificación, coctelería.
- Mezcal: origen, materia prima, procesos, clasificación, coctelería.

PRÁCTICA

Prepara 2 cocteles clásicos asignados y 1 coctel de autor con el destilado asignado



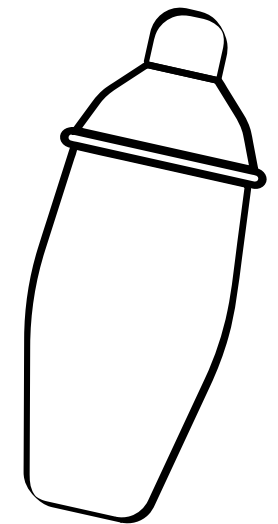
Sesión 8: Otros Destilados / Mixers

4 horas

- Licores aperitivos
- Licores digestivos
- Destilados de uva
- Licores de especialidad
- Bebidas sin alcohol
- Jugos de frutas
- Jarabes
- Aguas y refrescos carbonatados
- Licores con bajo alcohol, 0 alcohol.

PRÁCTICA

Prepara un coctel aperitivo y un coctel digestivo



Sesión 9: Costeo / Técnica de Competencia

4 horas

- Rentabilidad en la barra
- Momentos de consumo
- Diseño de menú
- Costeo de coctel y promociones

- Competencias IBA
- FLAIR
- Técnica de competencia IBA
- Diseño de carrera Bartender Pro

PRÁCTICA

Costeo de un menú asignado en grupos, preparación de un coctel con técnica de competencia IBA.



Sesión 10: Evaluación Teórica y Práctica

4 horas

Objetivo:

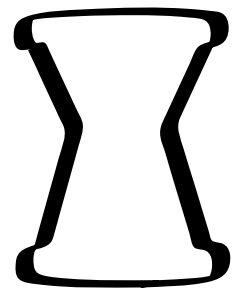
- Evaluar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por los participantes de forma individual.

Evaluación Teórica

- Cuestionario de 50 preguntas abiertas, cerradas y selección múltiple.

Evaluación Práctica

- Preparación de un coctel asignado, con técnica de preparación IBA



Apruebas con +60pts acumulados en la prueba teórica y práctica.

En caso de reprobación de una de las pruebas, puedes solicitar una reposición en los siguientes 15 días (costo adicional).



INCLUYE

- Instructores Certificados por la International Bartender Association - IBA
- Equipo de coctelería profesional
- Texto impreso
- Insumos para las prácticas durante las sesiones
- Certificado Impreso

Duración: 40 horas en 10 semanas

UBICACIÓN

SCUOLA 5 Avenida 16-34, Ciudad Guatemala
Parqueo disponible

Duración: 18 Agosto - 25 Octubre 2025

Plan Entre semana
Lunes y miércoles de 10am - 12pm

Plan Fin de semana
Sábados 9am - 1pm



BARTENDER PRO

ESPACIOS LIMITADOS

Q3,950

Eleva tu talento al siguiente nivel
y conviértete en un referente

Métodos de Pago

- Link de pago (tarjeta)
- Depósito a cuenta Monetaria (descuento en un pago)
- Cuotas 10% de recargo



comparte el gusto del buen beber



+502 4952 3177



admin@expertosdelabarra.com



expertosdelabarra.com