

**CURSO DE BAR TENDER II**  
**Programa: Tecnología en Gestión Turística Sede: Girardot**

**Objetivo**

---

Desarrollar habilidades y capacidades técnicas específicas que permitan el éxito en la profesión.

**Justificación**

---

El segundo curso de Bar tender permite Instruir las técnicas de coctelería detrás de barra, diferentes técnicas de elaboración, cómo brindar un servicio en eventos y a confeccionar una excelente carta de tragos y cocktail.

**Dirigido a**

---

Colaboradores de la Empresas de la Industria Turística de la región.

**Contenido**

---

1. Introducción/historia
2. Psicología del Barman
3. Productos
4. Gestión del Bar
5. La barra
6. Mixología
7. Mecánicas del bartending

**Metodología:** Presencial - 1 créditos, 48 horas

**Valor:** Doscientos Cincuenta mil pesos moneda corriente (**\$250.000**)

**Fecha de Inicio:** La fecha de apertura de cursos con inscripciones individuales, depende de la conformación de grupos mínimo de 10 personas

**Datos de Contacto:**

**Responsable:** Carlos Amilkar Barrera Guarín / Francisco Torres

**Celular:** 3132076338 / 3142260013

**Correo:** [cabarrera100@hotmail.com](mailto:cabarrera100@hotmail.com) / [camilkarbarrera@ucundinamarca.edu.co](mailto:camilkarbarrera@ucundinamarca.edu.co) / [franto@misena.edu.co](mailto:franto@misena.edu.co)