

Programas de  
**Educación Continua**

Programa  
**Dirección  
de Bares**  
Modalidad Online



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



**En Le Cordon Bleu hemos diseñado un programa completo compuesto por 3 módulos** que tienen como propósito que desarrolles las capacidades de planificar, implementar y gestionar procesos relacionados con el sector de bebidas, aplicando estrategias de promoción y comercialización logrando así diferenciar tu negocio en el mercado.

---



# Logros de aprendizaje —

- + Organizar y planificar un negocio o área de bar.
- + Diseñar procesos y protocolos de trabajo.
- + Supervisar el proceso logístico de ingreso de insumos hasta la entrega de productos.
- + Realizar un adecuado costeo de insumos y bebidas.
- + Fortalecer sus habilidades directivas para la toma de decisiones respecto al negocio del bar.
- + Gestionar turnos y contrataciones de personal.
- + Controlar el sistema de rotación y niveles de stock del producto.
- + Desarrollar una temática propia a su local aplicando estrategias de promoción para su crecimiento comercial.

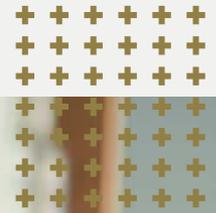


## Dirigido a —

- + Profesionales que trabajen en el rubro de alimentos y bebidas que deseen mejorar sus habilidades en gestión y técnicas de servicio enfocado en el negocio de bares.
- + Personas que desean incursionar en el sector con un proyecto empresarial de bares o negocios afines.
- + Emprendedores o propietarios de negocios que deseen mejorar la gestión de operaciones y mercadeo en su negocio o área bar.

# Certificación —

Certificado emitido por el Instituto Le Cordon Bleu Perú





## Datos Generales —



### Inicio

26 de julio



### Duración

30 sesiones (90 horas académicas)



### Horario

Martes y jueves  
de 8:00 p.m. a 11:00 p.m.



### Modalidad Online

Clases sincrónicas



### Inversión

+ Precio regular: S/3,000

+ Promoción (50% dscto): **S/1,500**

Nota: Promoción con cupos limitados.

(\*)Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

#### Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.





CARROLL'S  
WHISKEY'S...  
ASK THE BARKEEPER  
A Son never forgets.

CARROLL'S  
MURPHY'S STOUT 4,60€  
MURPHY'S RED 4,60€  
STRONGBOW 4,50€

BAR RULES  
NO. 1 BARKEEPER ST.  
NO. 2 BARKEEPER ST.  
NO. 3 BARKEEPER ST.  
NO. 4 BARKEEPER ST.

IRELAND

NEW ZEALAND  
GILLES BLADE  
BEROE  
WALES

Heineken  
EXTRA DOLD



# Nuestra Propuesta —

## Módulo 1:

### Planificación y Diseño de Bares

Este módulo está orientado al análisis e identificación de las necesidades de cambio o reforzamiento del área o negocio de bar. El módulo guiará el diseño y armado del bar así como los procesos de trabajo e implementación del área.

#### ► **Diseño, equipamiento e implementación de bares**

Conocerás sobre la distribución y organización del espacio del bar para satisfacer las necesidades actuales y futuras de sus ocupantes así como para darle una imagen e identidad vinculada a una marca o un servicio.

#### ► **Técnicas de Bar: Utensilios, cristalería, métodos de elaboración y clasificación de bebidas**

Reconocerás los elementos a utilizar en el desempeño de actividades y se aplicarán diversas técnicas de trabajo de manera individual y en mecánicas de múltiples servicios.

#### ► **Planificación eficiente del inventario como herramienta de éxito**

Organizarás las existencias como prevención a la demanda haciendo más rentable los espacios de almacenamiento, evitando errores administrativos, reduciendo costos y mejorando el tiempo trabajo.

#### ► **Seminario de Normativas Legales: Permisos, licencias y registros tributarios**

## Módulo 2:

### Operaciones y Rentabilidad del Bar

El módulo esta orientado a la evaluación del rendimiento de los productos en búsqueda de optimizar la rentabilidad del negocio de bar. Para ello, se conocerá sobre indicadores de gestión como estadísticas de venta, rotación de productos, tabla de rendimientos y formatos de producción.

► **Compras y Almacenamiento de insumos: El sistema logístico de un bar**

Gestionarás información clave para el correcto control logístico de entrada y salida, compras e inventarios, kardex valorizado, proveedores y otros indicadores de gestión, control y planificación.

► **Técnicas de Producción: Mise en place, formatos y rotulados**

Gestionarás la generación de porcionamientos variables, porcionamientos automáticos, mermas, desechos y útiles.

► **Beverage Cost: Cálculo de costos, porcentajes y ventas**

Manejarás las herramientas de evaluación, gestión, planificación e identificación de los indicadores de control, estadísticas de ventas, calidad en el servicio y programas de lealtad en el negocio con énfasis en costos y estandarización.

► **Seminario de Gestión del Talento: Reclutamiento, contratación y organización de personal**

## Módulo 3:

### Implementación y Comercialización del Bar

El módulo está orientado al desarrollo de la propuesta de menú principal de bebidas considerando los productos de alta rotación, rendimiento y exposición así como al conocimiento de estrategias comerciales necesarias para posicionar el negocio logrando que los consumidores lo conozcan y prefieran.

► **Distribución de Bebidas: Estrategias y alianzas comerciales del mercado de bebidas**

Aplicarás técnicas de mercadeo en medios impresos y digitales, que incluyen promociones, patrocinio de locales, eventos, estrategias de promoción, manejo y gestión de redes sociales y ventas.

► **Coctelería clásica del Bar: Recetas y preparaciones**

Aprenderás a elaborar cócteles clásicos aplicando diversos procedimientos y técnicas en cada preparación, a partir del conocimiento del origen de las recetas y variantes comerciales.

► **Ingeniería de Menú: Diseño y desarrollo de la carta de cócteles**

Analizarás al detalle cada uno de los elementos del bar, la rentabilidad y popularidad de cada producto, la carta y denominación de cócteles con el objetivo de generar conexión con el negocio y las preferencias del consumidor.

► **Seminario de Marketing: Estrategias de promoción para el crecimiento de los negocios de bebidas**

**(\*) Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante el plan de estudios está sujeto a modificaciones.**

