

Semestres I

- Informática Básica.
- Equipos y Herramientas.
- Técnicas de básicas de mesa.
- Alistamiento de Alimentos y Bebidas.
- Técnicas básicas cocina.
- Control y Almacenamiento de Materias Primas.

Semestres II

- B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura.
- Técnicas Básicas de Barra.
- Clasificación de Bebidas.
- Emprendimiento.
- Etiqueta y protocolo en atención al cliente.
- Protocolos de servicio.

Semestres III

- Inglés.
- Costos, compras e inventarios.
- Administración de bar.
- Principios de enología.
- Barrismo.
- Teoría del cocktail.