

CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO:	Actividades de alojamiento y servicios de comidas
FAMILIA PRODUCTIVA:	Hoteles y restaurantes
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades de servicio de comidas y bebidas

¹ RVM N° 178-MINEDU, anexo “A” del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios:	Administración de bar
Código: I2556-3-002	Nivel formativo: Profesional técnico
Créditos: 120	Número de horas: 2550
Unidad de competencia:	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.º 1: Realizar la mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación), de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente.	1. Efectúa la limpieza y desinfección de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Mantiene la presentación y orden de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y el área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 4. Procesa los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Fecha los insumos procesados, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 6. Almacena los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado), tiempo de vida y fecha de vencimiento, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 7. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 8. Recepciona el pedido del cliente en el bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, según los procedimientos establecidos y normativa vigente. 9. Elabora bebidas y cocteles básicos, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando

	las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.
Unidad de competencia N.º 2: Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.	1. Organiza el área de bar, considerando los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según requerimientos e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Atiende el pedido del cliente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 3. Prepara bebidas y cocteles peruanos, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 4. Prepara bebidas y cocteles internacionales, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Elabora piqueos, tapas y encurtidos, según la ficha técnica, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos del esta procedimientos establecidos y normativa vigente. 6. Realiza el control de calidad de las bebidas y cocteles preparados, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 7. Realiza la decoración y presentación de la bebida o cóctel, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos, normativa vigente y considerando las técnicas de flair y/u otras técnicas, si el caso lo amerita.
Unidad de competencia N.º 3: Gestionar las operaciones del área de bar, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento, normativa vigente y aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación).	1. Aplica las políticas y procedimientos del área de bar, de acuerdo a la normativa vigente y las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación). 2. Diseña el área del bar, optimizando los espacios asignados, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.

3. Determina el equipamiento, utillaje y menaje del área de bar, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), de acuerdo al rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
4. Realiza el control de los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) del área de bar, de acuerdo al control de inventarios, necesidades del área, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.
5. Realiza la planificación, organización y control del servicio de bebidas y cocteles, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) técnicas de atención y servicio al cliente, manejo del idioma inglés (técnico), manejo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Desarrolla la carta de bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el tipo de bar, las tendencias de bar, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
7. Desarrolla las recetas de las bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el tipo de bar, las tendencias de bar, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
8. Elabora las fichas técnicas de las bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) según las recetas, técnicas de elaboración y presentación, procedimientos establecidos y la normativa vigente.
9. Elabora el manual de funciones del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
10. Realiza el requerimiento y selección del personal, de acuerdo a las necesidades del área de bar, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
11. Evalúa la necesidad de capacitaciones para el personal a su cargo y lo solicita si es necesario, de acuerdo al requerimiento del área de bar, los procedimientos establecidos y normativa vigente.
12. Supervisa y/o maneja la planilla del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

Título: Profesional Técnico en Administrador de bar

Grado académico: Bachiller técnico