

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:	Bar y coctelería
Código: I2556-2-002	Nivel formativo: Técnico
Créditos: 80	Número de horas: 1760

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 la 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 la 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 la 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 la 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 la 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 la 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.

Título: Técnico en Bar y coctelería