



## **COURSE: *BARTENDER.* (BARTENDER).**



### **Scope:**

The preparation of beverages is a process that requires experience and extensive knowledge in various topics of the industry in question. The bartender is in charge of preparing drinks behind the bar of an establishment or cruise ships.

The importance of a good preparation, the work of the kitchen or the preparation of a cocktail can be revalued or depreciated at the bar or at the tables, which means advertising that will make or break the business. The customer expects much more than a properly prepared drink. They demand a professional service: Speed, hygiene, and good taste.

### **Pre-requisites:**

To enter this course, it is necessary to have the following profile:

1. Have completed secondary education.
2. Certificate of good physical health.
3. Be over 18 years of age.
4. Demonstrate good conduct.
5. Proficiency in the English language.
6. White and green card.



**Course Content.**

Modules	Theoretical hours	Practical hours
<b>1. BARTENDER TOOLS</b> 1.1. Introduction. 1.2. Definitions 1.2.1. Canteen 1.2.2. Bar.	1.0	-
<b>2. ORIGIN OF ALCOHOLIC BEVERAGES.</b> 2.1. Aguardientes 2.2. Liqueurs 2.3. Snacks.	1.0	-
<b>3. FUNCTIONAL ORGANIZATION OF A BAR.</b> 3.1. Bar management. 3.2. Service at the bar, at the table, in the seats. 3.3. The Hangover. 3.4. International Bar Vocabulary. 3.5. Write down the new terms you learn. 3.6. Features of Bar Equipment. 3.7. Bar Staff. 3.8. Duties of the bar captain. 3.9. Assistant bartender or bartender 3.10. Functions of Bar Servers.	2.0	-
<b>4. The Services</b> 4.1. "Mise en place" the key to success. 4.2. Mise en place and bar catering. 4.3. Service Staff. 4.4. Focus on work. 4.5. Beverage services. 4.6. Bar Elements.	3.0	-
<b>5. Functional organization of a bar.</b> 5.1. Glassware 5.2. Glassware transport. 5.3. In baskets <b>5.4.</b> In the hand. <b>5.5.</b> Glassware (most used types of glasses) 5.6. Types of glasses and goblets.	2.0	-



<p><b>6. Wine services</b></p> <p>6.1. How you should offer wine.</p> <p><b>6.2. Wine &amp; Beverage Overview.</b></p>	1.5	0.5
<p><b>7. HISTORY OF THE COCKTAIL.</b></p> <p>7.1. Characteristics of snacks.</p> <p>7.2. Cocktail Making method.</p> <p>7.2.1. Cocktails according to their properties.</p> <p>7.2.2. Cocktails according to size.</p> <p>7.2.3. Classification of Cocktails.</p> <p>7.2.4. Preparation of short drinks.</p> <p>7.3. Volstead law or dry law</p> <p>7.4. Alcohol proof</p> <p>7.5. Distillation Process.</p> <p>7.6. History of Cognac.</p>	3.0	8.0
<p><b>8. PRODUCTION REGIONS AND LEGAL DEFINITIONS</b></p> <p>8.1. Rules for achieving the definitions.</p> <p>8.2. Production Process.</p> <p>8.2.1. Your Classification.</p> <p>8.2.2. General.</p> <p>8.2.3. Elaboration process.</p> <p>8.2.4. Brands &amp; Specialties.</p> <p>8.2.5. History of Rum.</p> <p>8.2.6. The most recognized rum brands.</p> <p>8.3. The history of beers.</p> <p>8.3.1. Fermentation.</p> <p>8.3.2. Barley silos.</p> <p>8.3.3. Classification of beers.</p>	2.0	-
<p><b>9. FOOD HYGIENE.</b></p> <p>9.1. Food Hygiene.</p> <p>9.2. Foodborne Illnesses</p> <p>9.3. Importance of washing vegetables and fruits, and methods used.</p>	3.0	
<p><b>10. PERSONAL HYGIENE.</b></p> <p>10.1. Personal Hygiene.</p> <p>10.2. Skin infections.</p> <p>10.3. Gloves.</p> <p>10.4. When to stop working for the good health of others.</p>	2.0	



<p><b>11. U.S. PUBLIC HEALTH REGULATIONS (USPH) ON PERSONAL HYGIENE, FOOD HANDLING, WASTE MANAGEMENT, WATER QUALITY.</b></p> <p>11.1.1. What are the USPH regulations?</p> <p>11.1.2. What is the U.S. Vessel Sanitation Program?</p> <p>11.1.3. Who inspects cruise ships?</p> <p>11.1.4. How and when are USPH inspections conducted on cruise ships?</p> <p>11.1.5. What is the 3-bucket cleaning method used in the cruise shipping industry?</p> <p>11.1.6. Who regulates cruise ships in the United States?</p> <p>11.1.7. What is the Maritime Health Declaration?</p> <p>11.2. Review of the requirements established as control measures by the USPH regulation.</p> <p>11.2.1. Verification of sanitation Procedures for crew in accordance with USPH regulation.</p> <p>11.2.2. Food Handling Checklist.</p> <p>11.2.3. Preparation on the Food Department for a sanitary inspection.</p> <p>11.2.4. Preparation list for the sanitization of the ship.</p>	<p>4.0</p>	
<p><b>12. Maintenance and cleaning of the equipment, ensuring its availability for use.</b></p> <p>12.1. Knowledge and use of chemical products for cleaning and sanitizing the bar.</p> <p>12.2. Cleaning and sanitization of equipment used in the bar, including the bar, floors, walls, among others.</p> <p>12.3. Washing of bar utensils.</p>	<p>2.0</p>	
<p><b>13. Responsibilities and Tasks. (practical)</b></p> <p><b>13.1. Inspection:</b> Participation of the necessary inspections and requests in accordance with the manuals of Hotel Management, bar area.</p> <p><b>13.2. Maintenance of standard work procedures:</b> verification of work procedures always ensuring that they are carried out in accordance with the management manuals of the hotel, bar area.</p> <p><b>13.3. Cost control:</b> proper utilization of supplies and consumables in the bar area, and control of consumption must be adequate to the preparation of beverages.</p>		<p>120 hours</p>



<p><b>13.4. Equipment Maintenance.</b></p> <p><b>13.4.1.</b> All machines and equipment must be kept in good repair and clean condition.</p> <p><b>13.4.2.</b> Supervise the instruction program on the operation of new or refurbished equipment.</p> <p><b>13.4.3.</b> Conduct regular inspections on equipment condition and maintain an up-to-date list of equipment.</p> <p><b>13.4.4.</b> Follow-up of required action, list of pending repairs to be reviewed periodically.</p> <p><b>13.5. Waste Disposal.</b></p> <p><b>13.5.1.</b> Ensure that all waste produced and handled by the bar department meets the standards set by the Ministry of Health or UPSH.</p> <p><b>13.5.2.</b> Ensure that all workers are fully trained and that complete records of waste management are maintained.</p> <p><b>13.6. Public health and hygiene:</b></p> <p><b>13.6.1.</b> Sanitation regulation checks are carried out regularly, in accordance with the standards set out in the hotel management manual.</p> <p><b>13.7. Discuss daily routines for the bar attendant, including tasks such as:</b></p> <p><b>13.7.1.</b> Replenishment of bottles from the rotating shelf following the established order from left to right: Scotch, bourbon, blend gin, Rum, Vodka, tequila, triple sec, dry vermouth, Sweet vermouth, lemon juice roses, Mai Tai, grenadine.</p> <p><b>13.7.2.</b> Check all juices and mixtures to make sure they are all in good condition.</p> <p><b>13.7.3.</b> Taste non-alcoholic juice mixtures and check that they don't taste acidic or smell bad.</p> <p><b>13.7.4.</b> Ensure that the supply of mixes, canned soft drinks, syrups, side dishes, and ice are adequate.</p> <p><b>13.7.5.</b> Place requests for bar supplies and send them to the bar manager's office for timely signature.</p> <p><b>13.7.6.</b> Make sure all drink menus are in good condition.</p>		
--	--	--



# MARITIME PROFESSIONAL INSTITUTE OF PANAMA

Urbanización Perejil, Calle 3era, Edificio PH Barcelona, Local N°1, Planta Baja.

Phone (507) 373-4907 / 373-4908 / 788-6592 / 6781-6847

Email: maritimecenter@mp-ip.edu.pa



13.7.7. Install the bar counter with menus, napkins, straws, stirrers. (matches and ashtrays where applicable).		
<b>13.8. Communication.</b>		
13.8.1. Maintain a pleasant and entertaining atmosphere with guests, with respect and tact.		
<b>13.9. Participation in evacuation exercises.</b>		
<b>Subtotal hours</b>	26.5	128.5
<b>Total</b>	155.0	

### Required Materials:

Copy of ID or Passport, paper, pen, highlighters (different colors), Practice Uniform.

**Abbreviation: BARTENDER      Duration: 20 days (155 hours)      Mode: in classroom / online.**



## **CURSO: *BARTENDER.* (*BARTENDER.*)**



### **Justificación:**

La preparación de bebidas es un proceso que requiere de experiencia y amplios conocimientos en diversos tópicos de la industria en cuestión. El bartender es el encargado de preparar las bebidas tras la barra de un establecimiento o cruceros.

La importancia de una buena preparación, el trabajo de la cocina o de elaboración de un coctel puede revalorizarse o depreciarse en la barra o en las mesas, lo que supone una publicidad que lanzará o hundirá el negocio. El cliente espera mucho más que una consumición preparada correctamente. Exige un servicio profesional: Rapidez, higiene y buen gusto.

### **Pre-requisitos:**

Para ingresar a este curso es necesario contar con el siguiente perfil:

- Haber finalizado los estudios secundarios.
- Certificado de buena salud física.
- Tener edad superior a los 18 años.
- Demostrar buena conducta.
- Dominio del idioma inglés.
- Carnet blanco y verde.



**Contenido del curso.**

Módulos	Horas teóricas	Horas practica
<b>1. HERRAMIENTAS DE BARTENDER.</b> 1.1. Introducción. 1.2. Definiciones. 1.2.1. Cantina. 1.2.2. Bar.	1.0	-
<b>2. ORIGEN DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS.</b> 2.1. Aguardientes. 2.2. Licores. 2.3. Aperitivos.	1.0	-
<b>3. ORGANIZACIÓN FUNCIONAL DE UN BAR.</b> 3.1. Conducir un bar. 3.2. El servicio en la barra, en la mesa, en las butacas. 3.3. La resaca. 3.4. Vocabulario internacional del bar. 3.5. A continuación, escribe los nuevos términos que vas conociendo. 3.6. Características del equipo del bar. 3.7. Personal de bar. 3.8. Funciones del capitán de bar. 3.9. Ayudante del barman o bartender. 3.10. Funciones de los meseros de bar	2.0	-
<b>4. El servicio.</b> 4.1. "Mise en place" la llave del éxito. 4.2. El mise en place y abastecimiento del bar. 4.3. El personal de servicios. 4.4. Concentrarse en el trabajo. 4.5. Servicios de bebidas. 4.6. Elementos del bar.	3.0	-
<b>5. ORGANIZACIÓN FUNCIONAL DE UN BAR.</b> 5.1. Cristalería. 5.2. Transporte de la cristalería. 5.3. En canastas. 5.4. En la mano 5.5. La cristalería (tipos de copas más usadas).	2.0	-





5.6. Tipos de vasos y copas.		
<b>6. El servicio de vinos.</b>	1.5	0.5
6.1. Como debes ofrecer el vino.		
<b>6.2. Generalidades de los vinos y bebidas.</b>		
<b>7. HISTORIA DEL COCKTAIL.</b>	3.0	8.0
7.1. Características de las botanas.		
7.2. Método de elaboración de cocteles.		
7.2.1. Cocteles según sus propiedades.		
7.2.2. Cocteles según su tamaño.		
7.2.3. Clasificación de los cocteles.		
7.2.4. Preparación de bebidas cortas.		
7.3. La ley Volstead o Ley Seca.		
7.4. Prueba de alcohol.		
7.5. Proceso de destilado.		
7.6. Historia del Coñac.		
<b>8. REGIONES DE PRODUCCION Y DEFINICIONES LEGALES</b>	2.0	-
8.1. Reglas para lograr la definición.		
8.2. Proceso de producción.		
8.2.1. Su clasificación.		
8.2.2. Generalidades.		
8.2.3. Proceso de elaboración.		
8.2.4. Marcas y especialidades.		
8.2.5. Historia del Ron.		
8.2.6. Las marcas de ron más reconocidas.		
8.3. La historia de las cervezas.		
8.3.1. Fermentación.		
8.3.2. Silos de cebada.		
8.3.3. Clasificación de las cervezas.		
<b>9. HIGIENE ALIMENTARIA.</b>	3.0	
9.1. Higiene Alimentaria.		
9.2. Enfermedades de transmisión alimentaria.		
9.3. Importancia del lavado de vegetales y frutas, y métodos utilizados.		
<b>10. HIGIENE PERSONAL.</b>	2.0	
10.1. Higiene personal.		
10.2. Infecciones cutáneas.		
10.3. Guantes.		



10.4. Cuando dejar de trabajar por el buen de la salud de los demás.		
<b>11. LAS REGULACIONES DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS ESTADOS UNIDOS (USPH) POR SUS SIGLAS EN INGLÉS, EN MATERIA DE HIGIENE PERSONAL, MANEJO DE ALIMENTOS, MANEJO DE DESECHOS, CALIDAD DEL AGUA.</b> 11.1.1. ¿Cuáles son las regulaciones de la USPH? 11.1.2. ¿Qué es el Programa de Saneamiento de Embarcaciones de EE. UU.? 11.1.3. ¿Quién inspecciona los cruceros? 11.1.4. ¿Cómo y cuándo se llevan a cabo las inspecciones de USPH en cruceros? 11.1.5. ¿En qué consiste el método de limpieza de 3 cubos, empleado en la industria marítima de cruceros? 11.1.6. ¿Quién regula los cruceros en los Estados Unidos? 11.1.7. ¿Qué es la declaración marítima de sanidad? 11.2. Revisión de los requisitos establecidos como medidas de control por parte de la regulación USPH. 11.2.1. Verificación de los procedimientos de saneamiento para la tripulación de acuerdo con la regulación USPH. 11.2.2. Lista de verificación de manipulación de alimentos. 11.2.3. Preparación del departamento de alimentos para una inspección sanitaria. 11.2.4. Lista de preparación para la sanitización del buque.	4.0	
<b>12. Mantenimiento y limpieza de los equipos garantizando su disponibilidad para el uso.</b> 12.1. Conocimiento y uso de los productos químicos para la limpieza y sanitización del bar. 12.2. Limpieza y sanitización de los equipos utilizados en bar, incluido la barra, pisos, paredes, entre otros. 12.3. Lavado de utensilios del bar.	2.0	



<p><b>13. Responsabilidades y Tareas. (practico).</b></p> <p><b>13.1. Inspección:</b> Participación de las inspecciones y solicitudes necesarias de acuerdo con los manuales de Gestión hotelera, área del bar.</p> <p><b>13.2. Mantenimiento de procedimiento estándar de trabajo:</b> verificación de los procedimientos de trabajos asegurando en todo momento que se lleven a cabo de acuerdo con los manuales de gestión Hotelera, área de bar.</p> <p><b>13.3. Control de costos:</b> utilización adecuada de los suministros y consumibles del área de bar, y control del consumo debe estar adecuado a la preparación de las bebidas.</p> <p><b>13.4. Mantenimiento de Equipos.</b></p> <p><b>13.4.1.</b> Todas las máquinas y equipos deben mantenerse en buen estado y en condiciones de limpieza.</p> <p><b>13.4.2.</b> Supervisar el programa de instrucción sobre el manejo de equipos nuevos o rehabilitados.</p> <p><b>13.4.3.</b> Realizar inspecciones periódicas sobre las condiciones del equipo y se debe mantener una lista actualizada de los equipos.</p> <p><b>13.4.4.</b> Seguimiento de la acción requerida, lista de reparaciones pendientes que se revisará periódicamente.</p> <p><b>13.5. Disposición de Residuos.</b></p> <p><b>13.5.1.</b> Asegurarse de que todos los residuos producidos y manipulados por el departamento de bar cumplen con las normas establecidas por el ministerio de salud o UPSH.</p> <p><b>13.5.2.</b> Asegúrese de que todos los trabajadores estén completamente capacitados y que se mantengan registros completos del manejo de desechos.</p> <p><b>13.6. Salud Pública e Higiene:</b></p> <p><b>13.6.1.</b> Los controles del reglamento de saneamiento se llevan a cabo con regularidad, de acuerdo con los estándares establecidos en el manual de gestión hotelera.</p> <p><b>13.7. Discutir las rutinas diarias para el asistente del bar, incluyendo las labores tales como:</b></p> <p><b>13.7.1.</b> Reposición de botellas del estante rotatorio siguiendo el orden establecido de izquierda a derecha: Escoces, bourbon, blend gin, Ron, Vodka, tequila, triple seco, vermut seco, vermut Sweet, jugo de limón roses, Mai Tai, granadina.</p>		120 horas
---	--	-----------



## MARITIME PROFESSIONAL INSTITUTE OF PANAMA

Urbanización Perejil, Calle 3era, Edificio PH Barcelona, Local N°1, Planta Baja.

Phone (507) 373-4907 / 373-4908 / 788-6592 / 6781-6847

Email: maritimecenter@mp-ip.edu.pa



<p><b>13.7.2.</b> Revisar todos los jugos y mezclas para asegurarse de que todos estén en buen estado.</p> <p><b>13.7.3.</b> Catar las mezclas de jugo sin alcohol y verificar que las mismas no sepan ácidos u huelan mal.</p> <p><b>13.7.4.</b> Asegurarse de que el suministro de mezclas, refrescos enlatados, jarabes, guarniciones y hielo sean adecuados.</p> <p><b>13.7.5.</b> Realizar las solicitudes de los suministros del bar, y enviarlos a la oficina del gerente del bar para su oportuna firma.</p> <p><b>13.7.6.</b> Asegurarse que todas las cartas de bebidas estén en buenas condiciones.</p> <p><b>13.7.7.</b> Instalar la barra del bar con menús, servilletas, pajillas, agitadores. (fósforos y ceniceros donde aplique).</p> <p><b>13.8. Comunicación.</b></p> <p><b>13.8.1.</b> Mantener un ambiente agradable y entretenido con los huéspedes, con respecto y tacto.</p> <p><b>13.9. Participación de los ejercicios de evacuación.</b></p>		
<b>Subtotal de horas</b>	26.5	128.5
<b>Total</b>	155.0	

### **Materiales requeridos:**

*Copia de Cedula o Pasaporte, papel, bolígrafo, resaltadores (diferentes colores), Uniforme para Practica.*

**Abreviación: BARTENDER      Duración: 20 días (155 horas)      Modo: presencial / virtual.**