

# Especialidad Coctelería

El experto en Coctelería tiene un espíritu innovador y de vocación en el servicio, **especializado** en la planeación y la **dirección** de un bar, fomentando el **desarrollo** de cartas y la aplicación de nuevas tecnologías en la elaboración de cócteles.

Dirigido a profesionales que se desarrollan en el ámbito gastronómico, así como a **emprendedores** en el ramo, que buscan obtener herramientas competitivas.

www.icum.edu.mx

**Campus Puebla**  
admisiones@icum.edu.mx  
☎ 222 976 7360 / 61  
📞 222 166 4748

- Proceso creativo y nuevos conceptos.
- Plan de estudios conformado por 11 materias, 45% prácticas.
- Herramientas para elaborar un plan de negocio en coctelería.
- Contabilidad, costos y administración estratégica en empresas del sector.
- Plan de mercadotecnia y selección de mercado.
- Desarrollo de productos y servicios a ofrecer en negocios de coctelería.
- Planeación de espacios y diseño de una barra.
- Venta y servicio de bebidas.
- Desarrollo de cartas y la aplicación de tecnologías innovadoras en la elaboración de cócteles.

## Plan de estudios

Bases de Coctelería

Coctelería Internacional

Coctelería Creativa

Administración Estratégica en Negocios de Coctelería

Elaboración de Jarabes, Amargos e Infusiones

Equipos e Instalaciones de una Barra

Contabilidad en Alimentos y Bebidas

Costos de Bebidas

Creación de una Empresa de Servicio de Bebidas

Destilados y Licores del Mundo

Administración de Ventas e Inventarios en Empresas de Bebidas

