



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

Bar, Tap, and Tasting Room Manager Certificate

The Bar, Tap, and Tasting Room Manager Certificate program provides an industry-relevant certificate of completion that demonstrates student completion of a broad range of financial and operational management courses. Students engage in the marketing, talent management, financial analysis, leadership, and legal requirements for a successful bar and beverage manager. The bar, tap, and tasting room industry remains one of the largest revenue generating sectors in the hospitality industry within Colorado, as well as in our national and global beverage production, sales, and service businesses.

The Bar, Tap, and Tasting Room Manager Certificate program assists non-degree and degree-seeking students in creating a pathway to a managerial career in the field. The Beverage Scholar Certificate is a required prerequisite to the Bar, Tap, and Tasting Room Manager Certificate.

Required Courses (15 Credits):

- HLDR 2200 – Quality Service Leadership – Credits: 3
- HLDR 3250 – Managerial Accounting for Hospitality – Credits: 3
- HLDR 3600 – Organizational Leadership for Hospitality – Credits: 3
- HLDR 3950 – Product and Service Promotion for Hospitality – Credits: 3
- HLDR 4000 – Cost Control for Hospitality and Tourism – Credits: 3

Elective Courses (6 Credits):

Select two of the courses below:

- BVG 1910 – Introduction to Home Brewing and Fermentation – Credits: 3
- BVG 3220 – Beer and Food – Credits: 3
- BVG 4633 – Wine and Food – Credits: 3
- BVG 4950 – Enology: The Making of Wine – Credits: 3

Total Credits: 21



SCHOOL OF HOSPITALITY

CHANGEMAKERS WANTED



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

Certificado de Responsable de Bar, Grifo y Sala de Degustación

El programa de Certificado de Responsable de Bar, Grifo y Sala de Degustación proporciona un certificado de finalización relevante para la industria que demuestra la finalización del estudiante de una amplia gama de cursos de gestión operativa y financiera. Los estudiantes participan en marketing, gestión de talentos, análisis financiero, liderazgo y requisitos legales para un gerente exitoso de bares y bebidas. La industria de bares, grifos y salas de degustación sigue siendo uno de los sectores generadores de mayores ingresos en la industria hotelera de Colorado, así como en nuestros negocios nacionales y globales de producción, ventas y servicios de bebidas.

El programa de Certificado de Gerente de Bar, Tap y Tasting Room ayuda a los estudiantes sin título y que buscan un título a crear un camino hacia una carrera gerencial en el campo. El Certificado de Académico de Bebidas es un requisito previo requerido para el Certificado de Gerente de Bar, Grifo y Sala de Degustación.

Cursos Requeridos (15 créditos):

- HLDR 2200 – Liderazgo en el servicio de calidad – Créditos: 3
- HLDR 3250 – Contabilidad gerencial para hotelería – Créditos: 3
- HLDR 3600 – Liderazgo organizacional para la hotelería – Créditos: 3
- HLDR 3950 – Promoción de productos y servicios para hotelería – Créditos: 3
- HLDR 4000 – Control de costos para hotelería y turismo – Créditos: 3

Cursos Electivos (6 créditos):

Seleccione dos de los cursos a continuación:

- BVG 1910 – Introducción a la elaboración y fermentación caseras – Créditos: 3
- BVG 3220 – Cerveza y comida – Créditos: 3
- BVG 4633 – Vino y comida – Créditos: 3
- BVG 4950 – Enología: la elaboración del vino – Créditos: 3

Créditos Totales: 21



SCHOOL OF HOSPITALITY

SOMOS LOS CHANGEMAKERS