



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY  
DENVER

## Beverage Scholar Certificate

The Beverage Scholar Certificate program provides an industry-relevant certificate of completion that demonstrates student completion of a broad range of appreciation, production, and service of beverage courses in both alcoholic and non-alcoholic beverages, including, but not limited to, coffee, tea, beer, wine, spirits, kombucha, water, soju, sake, vermouths, bitters, and more. Students engage in their awareness of beverage styles and service through the process of sensory analysis, evaluation of beverage taste components, and measures of quality. The common industries that value beverage certifications include bars, restaurants, liquor stores, markets, tasting rooms, beverage producers, distributors, and education programs.

The Beverage Scholar Certificate provides a strong foundation of beverage styles and service. It is the prerequisite program to the Bar, Tap, and Tasting Room Manager Certificate program, where students broaden their managerial skillset in the beverage industry.



### Required Courses (18 Credits):

- BVG 3010 - Beers of the World - Credits: 3
- BVG 3613 - Wine Fundamentals - Credits: 3
- BVG 3685 - Spirits and Mixology - Credits: 3
- BVG 4010 - Beer Styles and Service - Credits: 3
- BVG 4613 - Wines of the Old World - Credits: 3
- BVG 4623 - Wines of the New World - Credits: 3

**Total Credits: 18**



**Program Info!**



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY  
DENVER

**CHANGEMAKERS WANTED**

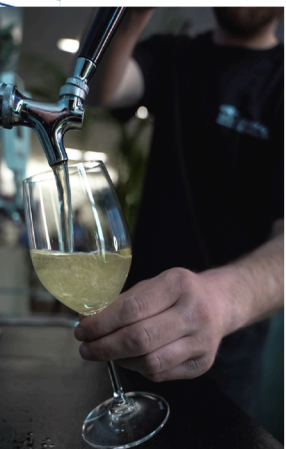


MSU SCHOOL OF HOSPITALITY  
DENVER

## Certificado de Estudiante de Bebidas

El programa Certificado de Estudiante de Bebidas proporciona un certificado de finalización relevante para la industria que demuestra que el estudiante ha completado una amplia gama de cursos de apreciación, producción y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, incluidos, entre otros, café, té, cerveza, vino, licores, kombucha, agua, soju, sake, vermouths, bitters y más. Los estudiantes adquieren conciencia de los estilos y servicios de las bebidas a través del proceso de análisis sensorial, evaluación de los componentes del sabor de las bebidas y medidas de calidad. Las industrias comunes que valoran las certificaciones de bebidas incluyen bares, restaurantes, licorerías, mercados, salas de degustación, productores de bebidas, distribuidores y programas educativos.

El Certificado de Académico de Bebidas proporciona una base sólida en estilos y servicios de bebidas. Es el programa de requisito previo para el programa de Certificado de Gerente de Bar, Tap y Sala de Degustación, donde los estudiantes amplían sus habilidades gerenciales en la industria de bebidas.



### Cursos Requeridos (18 créditos):

- BVG 3010 - Cervezas del mundo - Créditos: 3
- BVG 3613 - Fundamentos del vino - Créditos: 3
- BVG 3685 - Licores y mixología - Créditos: 3
- BVG 4010 - Estilos de cerveza y servicio - Créditos: 3
- BVG 4613 - Vinos del viejo mundo - Créditos: 3
- BVG 4623 - Vinos del nuevo mundo - Créditos: 3

**Créditos Totales: 18**



**¡Información del programa!**



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY  
DENVER

**SOMOS LOS CHANGEMAKERS**