GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Curso de bartender en Madrid de la ESCOM

Actualidad Empresarial | 26/08/2021 | 00:00

En España, uno de los empleos más demandados es el bartending. Muchos bares de todo el país compiten por contratar a los bartenders más cualificados y experimentados del mercado.

A pesar de la competitividad, hay más posibilidades de tener éxito si se cuenta con el entrenamiento adecuado. Por esta razón, centros de enseñanza como ESCOM son perfectos para formar a excelentes bartenders. Este centro cuenta con su curso profesional de bartender en Madrid que ofrece clases presenciales 100% prácticas en las coctelerías más destacadas de la ciudad.

El centro de formación para bartenders

En España, hay muchos institutos profesionales y academias que imparten talleres de coctelería, bartending y mixología, pero la realidad es que muchos de estos solo ofrecen sesiones teóricas que se limitan a realizar cócteles tradicionales, aburridos y sin mucho sabor.

La Escuela Coctelería de Madrid (ESCOM) es el espacio perfecto para adquirir los conocimientos necesarios para convertirse en un bartender de primera categoría. Además, su filosofía va mucho más allá de lo tradicional, ya que busca enseñar a sus alumnos a innovar y crear cócteles deliciosos y originales para todos los gustos y ocasiones.

Asimismo, el elemento más destacado de los cursos y talleres de Escuela Coctelería de Madrid (ESCOM) es que no tiene un aula predeterminada de clase, sino que sus alumnos aprenden directamente detrás de las barras de las coctelerías más importantes y prestigiosas de Madrid. Por este motivo, desde el comienzo están altamente capacitados para desenvolverse en los entornos más exigentes.

Certificarse como bartender profesional en la ESCOM

La Escuela de Coctelería de Madrid (ESCOM) ofrece un amplio catálogo de cursos, talleres y masterclasses para aprender las mejores técnicas y trucos que todo barman o barmaid necesita para triunfar en el mercado laboral. Sin embargo, el más destacado de todos es el Curso Profesional de Bartender, que tiene una duración de 100 horas de formación y está especialmente diseñado para que los alumnos alcancen un nivel avanzado.

En este curso, que dura 4 semanas, los estudiantes también aprenderán a gestionar una marca

propia e incluso a confeccionar su propia carta de autor, que es uno de los requisitos para adquirir el título de bartender profesional. Este trabajo será presentado en eventos exclusivos donde el público probará los cócteles y ofrecerá su opinión acerca de los mismos.

En definitiva, la Escuela Coctelería de Madrid es el mejor lugar para profesionalizarse en el arte del bartending, así lo recomienda la Guía Repsol. Todos sus excelentes programas de formación son completos y tienen el mejor precio de mercado garantizado. Además, la escuela dispone de una bolsa de trabajo para que los estudiantes puedan dar sus primeros pasos en el mercado laboral.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/155208-curso-de-bartender-en-madrid-de-la-escom.htm