GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El flair bartending está de moda, por ESCOM

Actualidad Empresarial | 23/11/2021 | 00:00

Hoy en día, el trabajo de bartender va mucho más allá de simplemente servir copas, ya que se trata de un arte que requiere técnica, creatividad y diversión. Por esto, los profesionales en este sector buscan la manera más original de perfeccionar la práctica para presentar cócteles.

En un contexto donde el flair bartending está de moda, se requiere una preparación adecuada para lograr hacer estos trucos con el mayor profesionalismo. En esta práctica para ofrecer cócteles con originalidad nada es improvisado.

La Escuela de Coctelería de Madrid, ESCOM, se ha enfocado en la formación profesional en coctelería, bartending y mixología, ofreciendo una preparación 100% práctica en auténticas coctelerías y con los bartenders más reconocidos en el sector.

La práctica de moda: Flair Bartending

Preparar y servir copas requiere de estilo y el Flair Bartending se ha calificado como la técnica ideal para llevarlo a cabo de la forma más original. Esta práctica combina la habilidad con la acción de servir cualquier tipo de bebidas. En palabras más simples, consiste en la destreza de los bartenders para conjugar el entretenimiento, interactuación y preparación de bebidas en un mismo momento, garantizando así, un espectáculo único a sus clientes.

Se trata de una modalidad acrobática enfocada en la coctelería y su aplicación puede ser en varias categorías. El Bartending Working Flair una técnica más ligera y rápida en la que movimientos básicos para el entretenimiento de los clientes. El Exhibition Flair es un estilo empleado en espectáculos de entretenimiento que incorpora rutinas coreográficas de larga duración.

La ejecución de cualquiera de estas técnicas requiere de preparación y una práctica continua que les permita a los profesionales desarrollar cualquier espectáculo de manera impecable. Para ello, los cursos de formación son la alternativa más recomendada.

Escuela de coctelería de Madrid líder en formación: ESCOM

Con una amplia trayectoria en formación de bartenders profesionales, ESCOM se ha caracterizado por brindar una capacitación de calidad de la mano de un personal altamente cualificado. Dentro de su lista de cursos, uno de los más destacados es el de Flair Bartending,

cuya duración es de 8 horas de formación, distribuidas en dos fines de semana.

A través de este curso, el alumno adquiere todas las herramientas prácticas necesarias para desarrollar un espectáculo de excelencia durante la preparación y servicio de sus tragos. Además, se convierte en un profesional de la técnica Flair Bartending debidamente certificado.

Mediante la página web de la escuela de coctelería, los interesados tienen la posibilidad de obtener la información completa acerca del curso y convertirse en expertos del Flair Bartending.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/160790-el-flair-bartending-esta-de-moda-por-escom.htm