GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Convertirse en auténtico bartender con el Curso Profesional de Bartender de ESCOM

Actualidad Empresarial | 23/04/2022 | 00:00

Durante los últimos años, tener dominio de la barra en bares y discotecas, sirviendo bebidas y gestionando la administración de los clientes se ha convertido en toda una profesión.

Por este motivo, expertos en este ámbito, se encargan de formar a la generación de relevo en la Escuela Coctelería de Madrid (ESCOM). Este centro que imparte cursos de coctelería en Madrid se ha posicionado como uno de los líderes de su sector, gracias a su metodología de trabajo y aprendizaje. Su curso más completo, de 100 horas de duración, es el Curso Profesional de Bartender. En este los participantes aprenderán todas las técnicas necesarias para convertirse en cocteleros de alto nivel, llevando todo el conocimiento adquirido a la creación de una carta de bebidas de su autoría.

Desde la primera clase se usa la creatividad

En la ESCOM, no hay aulas. Los estudiantes entran directamente a los puestos de trabajo de las coctelerías más prestigiosas de Madrid, guiados por el director del instituto Jorge Morón, y otros maestros. Desde las primeras lecciones, el enfoque va dirigido a presentar un trabajo final de curso (TFC) basado en la creación de una marca profesional que dé origen a un menú de cócteles originales con sello de autor.

Además de ser reconocida por incentivar el poder creativo del alumno, la ESCOM es famosa en el país por sus precios asequibles, una ventaja que se mantiene a la par de los máximos estándares de calidad. En esta escuela, no solo se aborda la preparación de las bebidas, sino también todas las áreas del conocimiento asociadas al negocio de la coctelería y la mixología.

La interacción en los centros nocturnos, el ejemplo de los maestros y las estrategias de marketing y comunicación también forman parte del aprendizaje de quienes optan por formarse un futuro con la profesión de bartender.

De lunes a jueves, las clases se organizan en grupos de un máximo de seis personas y comienzan con una enseñanza básica de 12 horas. Seguidamente, la formación pasa al nivel intermedio, que ocupará 16 horas, después de las cuales comienza la fase avanzada, con un programa de 72 horas de práctica en las barras.

Entrar en el mercado laboral, gracias a una carta de autor

Si el alumno supera todas las etapas de formación, tendrá la oportunidad de presentar el trabajo final del curso en eventos abiertos al público. En estas actividades, dará a conocer su originalidad, creatividad y estética al preparar cada una de las bebidas de su menú.

En su página web, la ESCOM dispone de una bolsa de trabajo para que los locales de la ciudad accedan a información sobre los graduados del Curso Profesional de Bartender. Además, los nuevos profesionales podrán postularse para vacantes que publica la escuela en el portal.

Ser mayor de edad y apasionado de la coctelería son los únicos requisitos para matricularse en la ESCOM. Sabores, aromas, colores, y el carné de bartender de la Asociación de Barmans de la Comunidad, esperan por aquellos que decidan formarse con verdaderos maestros, practicando a diario en las barras.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/172645-convertirse-en-autentico-bartender-con-el-curso-profesional-de-bartender-de-escom.htm