GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Formarse como bartender en Escuela Coctelería de Madrid

Actualidad Empresarial | 21/05/2022 | 00:00

La labor profesional de un bartender no se limita a atender personas y servir bebidas detrás de la barra de un local; es un oficio antiguo que poco a poco se convirtió en el arte de la preparación de bebidas culinarias con alcohol, lo que ha permitido que sea un trabajo reconocido.

En la International Bartenders Association (IBA), fundada en 1951, se impulsa, enseña, promociona y concede premios a bartenders de todo el mundo, incluso cuentan con una lista de recetas de los cócteles más comunes y tradicionales. Entre las empresas e instituciones relacionadas con esta asociación se encuentra la Escuela Coctelería de Madrid (ESCOM), un centro de aprendizaje que genera un gran aporte al currículum profesional y a los conocimientos y habilidades personales de bartenders en todos los niveles.

¿Por qué realizar la formación como bartender en una escuela?

Un bartender profesional es una persona que cuenta con alto sentido de responsabilidad y creatividad en cuanto a bebidas. Además, son individuos con vocación de servicio, paciencia y habilidad para la resolución de conflictos. Aunque gran parte del conocimiento es exclusivamente práctico, la teoría, aprendizaje de valores y la guía de un profesional son necesarias para desarrollar las cualidades que componen dicha labor.

A través de clases impartidas por expertos en el área, es posible que el estudiante aprenda basándose en la experiencia de personas con años desempeñándose como bartender, esto aumenta las posibilidades de éxito. Además, los profesionales tendrán mayor capacidad para detectar errores rápidamente y corregirlos.

Por otra parte, al recurrir a una academia, el cliente obtendrá el beneficio de un espacio acondicionado con utensilios, bebidas y demás ingredientes indispensables en la enseñanza.

Estos cursos también proveen certificados y otras herramientas que son útiles a la hora de conseguir trabajo o emprender un negocio.

Curso de bartender en la Escuela Coctelería de Madrid

El curso de Bartender Profesional ofrecido por la Escuela Coctelería de Madrid ofrece 100 horas

de formación repartidas en 4 semanas de estudios. Cada alumno aprende la teoría, pero mayormente se enfoca en la práctica, ya que este curso pretende formar profesionales listos para enfrentar el campo laboral.

La metodología de estudio permite crear una carta de coctelería propia que será un gran aporte para el portafolio como bartender. Para lograr este objetivo, el estudiante debe aprender las recetas tradicionales, las técnicas necesarias y los nombres de cada bebida e instrumento.

La educación y las certificaciones son elementos que aportan conocimientos de valor a los profesionales. Al finalizar sus estudios, el participante recibe un diploma que valida sus habilidades como bartender profesional. Este es reconocido internacionalmente y también es avalado por la A.B.C.M (Asociación de Bartenders de la Comunidad de Madrid), perteneciente a F.A.B.E., miembro de la International Bartender Association (IBA). Esto le permite formar parte de la A.B.C.M durante un año sin pagar ningún tipo de afiliación.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/175157-formarse-como-bartender-en-escuela-cocteleria-de-madrid.htm