

Barcelona acogerá tres cursos de especialización de El Club del Té en noviembre

Los amantes del té están de enhorabuena, ya que El Club del Té ha anunciado nuevas fechas para varios de sus cursos de forma consecutiva en el mes de noviembre en Barcelona

El Club del Té sigue apostando a los emprendedores impartiendo nuevas ediciones de sus diferentes cursos de especialización en el arte de esta infusión que cada vez atrae a más consumidores en el mundo.

El té es una bebida que guarda muchos secretos en su interior, tanto en su composición como en la historia y las leyendas que se le asocian, por lo que instituciones de referencia como esta desempeñan una importante labor por transmitir estas nociones tan importantes para comprender todo aquello que le rodea.

¿Qué cursos están programados en Barcelona?

En lo que queda del año son tres las formaciones que se darán en la ciudad condal, las cuales se pueden disfrutar independientemente o, en busca de una especialización total, de forma consecutiva:

Sommelier de Té (inicia el 4 de noviembre de 2019): este curso capacita a sus participantes en el correcto servicio de té en establecimientos como restaurantes, hoteles u otros eventos, conociendo las distintas variedades para asesorar al cliente que lo requiera y así procurarle la mejor experiencia en relación a esta infusión. Esta formación ofrece las bases profesionales para quienes quieran iniciar un negocio de té.

Tea Blender (inicia el 11 de noviembre de 2019): se trata de una disciplina dedicada a la mezcla del té con otros ingredientes, teniendo en cuenta las cualidades organolépticas de cada variedad de la infusión y su conveniencia en la combinación con otros componentes. Es una formación orientada a emprendedores que quieran crear una línea de tea blends propia o que ya disponga de un negocio de té y desee darle un empujón creativo a sus productos.

Tea Master (inicia el 18 de noviembre de 2019): es el último paso para conseguir el mayor rango en cuanto a especialización sobre esta bebida milenaria. Tras estas jornadas de formación profesional y las correspondientes instancias de evaluación, se consigue el estatus de auténtico maestro del té, aprendiendo a ejecutar los distintos rituales de preparación de té del mundo, adquiriendo la capacidad para dirigir catas técnicas, celebrar ceremonias de distintos países siguiendo la etiqueta adecuada y ofrecer un servicio de té altamente cualificado en sus distintos estilos y culturas.

Todas estas formaciones se desarrollarán de lunes a sábado de cada una de esas semanas (cuyo inicio se dará en las fechas mencionadas), componiendo un total de 23 horas lectivas en las que se

combinarán lecciones teóricas y prácticas en las que cada alumno contará con todo el material necesario para aprender las lecciones que impartirá Victoria Bisogno, presidenta y fundadora de El Club del Té, junto al resto del equipo de profesores especializados. Cada formación ofrece la posibilidad de obtener el diploma de Certificación Internacional siguiendo la serie de pasos propuesta por esta pionera academia de té.

Datos de contacto:

El Club del Té
93 182 00 34

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Educación](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>