Los cursos de El Club del Té, ahora accesibles también en todas las tiendas Tea Shop

Gracias a una alianza estratégica, las plazas en las formaciones de El Club del Té podrán reservarse a través de las tiendas de Tea Shop, una de las referencias en el panorama de la venta de estas infusiones a nivel internacional

Los amantes del té están de enhorabuena, ya que, desde ahora, se puede acceder a los distintos cursos impartidos por El Club del Té tanto en la web como en las distintas tiendas físicas de Tea Shop.

Convertirse en experto de té nunca había sido tan fácil gracias a los cursos y talleres que imparte la Academia de El Club del Té, líder en la formación de profesionales de té.

Sommelier de Té y Tea Blender, próximas fechas

Entre las formaciones que imparte El Club del Té, destacan en su programación dos cursos indicados para profesionales y aficionados a esta infusión milenaria:

Sommelier de Té: esta figura representa al experto que conoce todos los aspectos relacionados con el servicio, cata y maridaje del té en restaurantes y eventos en los que se ponga a disposición de los asistentes.

Entre las capacidades del Sommelier de Té, destaca la preparación del servicio de té, la armonización del mismo con distintos alimentos, el asesoramiento a los clientes sobre las mejores opciones teniendo en cuenta sus gustos y necesidades o la preparación de catas y degustaciones privadas.

Próximas fechas:

MADRID: del 23 al 28 de marzo de 2020

BARCELONA: del 4 al 9 de mayo de 2020

ONLINE: curso regular (1 vez por semana). Inicia el 5 de mayo.

Tea Blender: este curso es el que capacita a sus participantes en la tarea de crear, diseñar y mezclar el té con flores, especias, esencias y frutas.

Se trata de una sofisticada forma de crear diseños de mezclas de té de distintas variedades con otros productos consiguiendo una gran armonía sensorial y reglas técnicas específicas.

Próximas fechas:

BARCELONA: del 11 al 16 de mayo de 2020

Los mejores profesionales especializados del sector

Los responsables de estas formaciones son verdaderos expertos en la materia, con un equipo de profesores encabezado por Victoria Bisogno, autora de los libros “Manual del Sommelier de Té”, “Alquimia del Té”, “La Cata del Té” y co-autora del “Diccionario de Gastronomía”, lo que le ha valido un especial reconocimiento por parte de la industria a nivel internacional, gracias también a sus nominaciones a Best Tea Educator en los World Tea Awards.

El Club del Té junto a Tea Shop, por tanto, han dado un paso muy importante en su apuesta por transmitir los conocimientos más profundos sobre la cultura que rodea a esta infusión con esta alianza que incrementará desde ahora su visibilidad ante los ojos de los amantes de esta bebida.

Datos de contacto:

El Club del Té

(+34) 931820034

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>