Publicado en Madrid el 18/12/2018

# [El Club del Té ofrece en Madrid un nuevo curso de Sommelier en marzo de 2019](http://www.notasdeprensa.es)

## La formación de Sommelier de té, instruida por los profesionales más reconocidos del sector, permite a sus participantes profundizar en la cultura, servicio, maridaje y cata de esta infusión

 El 18 de marzo de 2019 dará comienzo el curso de Sommelier de té en Madrid, una ocasión única para los amantes de esta bebida que deseen ampliar sus nociones y mejorar así su selección, combinación y servicio. Impartido por Kenny Vega, experto Tea Sommelier certificado y con una amplia experiencia en este campo, este curso tendrá una duración de una semana completa, con clases presenciales en el hotel Marriott AC Recoletos de 18 a 21 horas de lunes a viernes y el sábado en una jornada completa. Cada participante contará con un equipo de cata profesional para desempeñar sus prácticas tanto en la formación como tras su conclusión, así como el Manual del Sommelier de Té de Victoria Bisogno y Jane Pettigrew. Entre sus áreas de estudio, destacan la historia de esta infusión, el conocimiento de la planta del té (la Camellia sinensis), las regiones productoras y los principales proveedores y exportadores de té e infusiones, aprender a identificar y describir el perfil sensorial del té a través de la cata, su correcto servicio, sus procesos de elaboración, sus variedades y propiedades, tradiciones, ceremonias y protocolo asociado a esta bebida. El alumno adquirirá así las nociones necesarias para diferenciar entre los cientos de variedades de té que existen, así como los conocimientos necesarios para servir y maridar correctamente cada una de ellas. Certificación internacionalEl alumno recibe, una vez concluida su formación, un certificado internacional que le acredita con los conocimientos necesarios para ser considerado Sommelier de Té tras superar su correspondiente examen final. El Club del Té cuenta con prestigio internacional por su presencia en diferentes puntos del planeta: Europa, Latinoamérica, Asia y Estados Unidos son algunos ejemplos de donde esta institución se ha consolidado como referente en este ámbito. Además, es la entidad más prestigiosa en América y Europa a nivel de empresas de té creadas por sus alumnos: más de 120 compañías han sido fundadas en estas regiones por alumnos de esta organización.

**Datos de contacto:**

El Club del Té

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-club-del-te-ofrece-en-madrid-un-nuevo-curso](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Cursos



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)