

Adentrarse profesionalmente en el mundo del té requiere una formación adecuada como sommelier de té

El sommelier de té es uno de los pocos profesionales capacitados para trabajar en el mundo del té y conocerlo en profundidad

El té es una de las bebidas que más se consume en la actualidad a todos los niveles, pero su consumo no siempre se hace de una forma adecuada. Entender el mundo del té en profundidad pasa por formarse como sommelier de té, una figura experta en esta bebida, tanto a nivel cultural como de consumo. El sommelier del té, también llamado Tea Sommelier, está capacitado para ofrecer servicios de cata y maridaje de té, en todo tipo de celebraciones o eventos, ya sean públicos o privados.

Además de ser una salida profesional muy interesante, convertirse en sommelier de té permite descubrir el té más allá de ser una bebida. El té forma parte de la cultura de muchos lugares, y su historia y consumo ha cambiado a lo largo de la historia. Hoy en día, es posible encontrar formatos de té en cualquier superficie, pero no todos cuentan con las mismas características y propiedades, empezando por su sabor y por sus capacidades para mejorar el estado de salud en general.

Para formarse como sommelier de té, es necesario acudir a lugares especializados en esta bebida, que puedan ofrecer la información necesaria sobre la misma y sobre todas las funciones que deberá llevar a cabo el sommelier. Por ejemplo, El Club del Té ofrece cursos de sommelier de té en Madrid y otras ciudades. Se trata de una formación de calidad que permitirá a cualquier interesado en el mundo del té desarrollar su carrera profesional en este ámbito.

Pasos para formarse como sommelier de té

El primer paso para formarse como sommelier de té es acudir a alguno de los cursos de sommelier de té en Madrid que ofrece el Club del Té. Dicho curso ofrece una certificación internacional que acredita a quienes lo superen como profesionales del té, y que les permitirá trabajar en cualquier puesto relacionado con el mundo del té. La experta en té Victoria Bisogno es la encargada de guiar los cursos, por lo que todos los alumnos están en las mejores manos.

Entre todas las competencias que se adquieren gracias a este curso, destacan:

- Gestión, servicio y asesoramiento a los clientes interesados en esta bebida.
- Realización de catas, degustaciones y presentaciones dentro de cualquier evento gastronómico.
- Capacidad para reconocer los diferentes tipos de té y sus características, además de valorar su calidad.
- Emprender un negocio propio relacionado con el té.
- Conseguir que la toma de té sea una experiencia sensorial más allá de beber líquido.

El próximo curso de sommelier de té en Madrid dará comienzo el día 22 de octubre de 2018, tendrá una semana de duración y el horario será de lunes a viernes de 18h a 21h y sábado día entero. También tendrán lugar cursos en Barcelona y en Buenos Aires (Argentina) que se pueden consultar a través de su página web. Las plazas son limitadas, por lo que cualquier interesado debería dirigirse al centro cuanto antes.

Datos de contacto:

Verónica
931820034

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

Categorías: [Gastronomía Madrid Eventos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>