

El boom de los baristas en España: La nueva profesión de los trotamundos

European Bartender School ha notado un incremento de 200% en las solicitudes del curso de barista en los últimos dos años. Con el confinamiento, el café de especialidad ha tomado más protagonismo y cada vez más personas se equipan con una máquina espresso o prensa francesa para poder saborear un café de mayor calidad en casa. Por otro lado, el latte art ha evolucionado a pasos agigantados dando lugar a un aumento en la popularidad de la profesión de barista

El mundo del café ha dado un giro 360º en los últimos años. La forma de hacer y servir café ha evolucionado y los apasionados de esta bebida son cada vez más exigentes en cuanto a los cafés que se sirven en las cafeterías, dando lugar a que la compra de café de especialidad se haya visto exponencialmente multiplicado haciendo destacar tostadores como Abyss Coffee Roasters, Three Marks Coffee o Syra Coffee en Barcelona, o Randall Coffee Roasters y Hola Coffee Roasters en Madrid.

El barista: el mago detrás de la barra

El papel del barista sigue evolucionando y para llevar a cabo su ejecución en una versión más moderna se requieren ahora conocimientos mucho más amplios: desde la de extraer del grano hasta conocer sus orígenes, mezclas, tuestes y sus grados; el barista profesional tiene que tener la habilidad de elaborar grandes cafés con cualquier tipo de máquina.

Asimismo, el hecho de ser barista no solo significa saber elaborar cafés, sino también ser capaz de crear un sinfín de experiencias y espectáculos. Hoy en día el flair bartending, conocido también como el bartending acrobático, no solo se usa en la coctelería, sino que también se ha extendido al sector del café. Además, cabe destacar también el conocido y popular latte art, diseños y formas geométricas que elaboran los baristas sobre la superficie de una bebida, principalmente café.

"La función del barista, según como está evolucionando el mundo del café, debe centrarse en la transformación de la materia prima y en la adaptación tecnológica. Por eso es tan importante para una persona joven que desea adentrarse en la profesión tener una formación 360º que le permita acceder al mercado laboral con las habilidades necesarias para satisfacer a una clientela cada vez más exigente. El barista, como un sumiller de vinos, debe saber asesorar al cliente en su elección. Para hacerlo, debe tener un conocimiento profundo del producto y de sus varios métodos de extracción", afirma Fabio Milani. Representante de los programas de barista de la junta de educación de European Bartender School.

En esta línea, los Barcelona Coffee Awards, organizado por los fundadores de Barcelona Coffee Guide, que tuvo lugar hace dos semanas, dieron a conocer a los mejores profesionales y negocios del sector hostelero y cafetero. Se entregaron un total de 16 premios nombrando, así, a Nomad Coffee como Mejor Cafetería, a Slow Mov como Mejor Tostador y Eduard Morella de Syra Coffee fue el premiado en la categoría de Mejor Barista.

¿Qué estudiar para ser barista y cómo hacerlo mientras viajas por el mundo?

European Bartender School, la escuela de bartending líder en el mundo ubicada en 20 países de Europa, Asia, América del Norte, Australia y África, ofrece un curso de 5 días (tras el cual se obtiene una certificación internacional) para aprender la profesión de barista en Londres, Barcelona, Madrid, Roma, París y Berlín donde aprender, viajar y conocer gente de otros países y culturas.

Desde Barcelona y Madrid, el curso de barista que ofrece European Bartender School es una experiencia 360°. La opción perfecta para aquellos jóvenes/nómadas que quieren estudiar o cambiar de profesión, conocer a gente y vivir la experiencia fuera de casa.

European Bartender School ofrece la posibilidad de trabajar en las mejores cafeterías del mundo. Además, European Bartender School cuenta con una plataforma de acceso al mercado laboral exclusiva: European Bartender School? MatchStaff, donde conecta la red de estudiantes con el sector de la hostelería. Al aplicar, los reclutadores pueden comprobar que estos se han formado en la European Bartender School, lo cual es garantía de calidad en la formación.

La escuela cuenta ya con 2500 baristas formados en todo el mundo y se mantienen optimistas de cara al futuro ya que pretenden seguir formando a más profesionales. De esta manera, la escuela ofrece actualmente un 10% de descuento para las personas que deseen apuntarse a su curso durante el mes de noviembre.

Sobre European Bartender School

European Bartender School es la escuela de coctelería y barista líder en el mundo ubicada en 20 países de Europa, Asia, América del Norte, Australia y África. Desde 1999 han crecido en todo el mundo abriendo más de 25 escuelas en los 5 continentes. Como resultado, han desarrollado los cursos de bartending y barista más populares y completos del mundo acompañando, durante los últimos 20 años, a más de 70.000 estudiantes en la obtención del título internacional para trabajar en la profesión de bartender o barista.

Para más información: <https://www.barschool.net/es>

Datos de contacto:

Sandra Kassubeck
+353896144616

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

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Servicios](#) [Técnicos](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>