

## Connaissance du thé et de sa dégustation - module avancé

 30 h

### Public

Secteur HORECA, salons de thé, fabricants et négociants en thé, commerces de détail en alimentation, distribution.

### Prérequis

Avoir suivi le module de base ou avoir les connaissances équivalentes.

### Objectifs

Le Centre IFAPME vous propose une formation axée sur le thé qui vous permettra d'en découvrir tous les aspects : la fabrication, la dégustation et le service.

Cette formation devra vous permettre :

- De mettre en pratique les acquis (voir module de base) à travers des séances d'olfaction/dégustation
- D'affiner les perceptions sensorielles et de développer le vocabulaire de la dégustation professionnelle
- D'expérimenter par couleur/famille la typicité des thés de plusieurs pays producteurs afin de mettre en évidence les similitudes et les contrastes aromatiques
- De choisir les accessoires appropriés pour le service du thé selon la technique occidentale ou orientale
- De préparer la liqueur selon le type de thé et selon les deux techniques, en connaître les variantes et les spécificités
- D'interroger le client afin de déterminer ses attentes et pouvoir mieux le conseiller
- De présenter le thé au client avec un vocabulaire adéquat et lui faire déguster
- De servir tous les convives d'une table dans les règles de l'art

### Séances pratiques d'olfaction/dégustation :

#### Les couleurs du thé :

- Les thés verts
- Les thés semi-oxydés
- Les thés noirs
- Les Pu Er

#### Les thés rares et éphémères

- Les Darjeeling et les Népalais de printemps
- Les thés verts primeurs de Chine
- Les Shinya Japonais

#### Le thé à travers le monde

- Les thés rares et éphémères au Gaiwan/Zhong
- Les wu long au Gong Fu Cha
- Les thés verts japonais au Kyusu

## Informations pratiques

### > Droit d'inscription

 Cette formation est agréée "chèques formation".

### > Certificat - Attestation

Attestation de participation.

### > Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

# Connaissance du thé et de sa dégustation - module avancé - Les mercredis à partir du 3/04/2024, Liège

## Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 595,00 € ou 30 Chèques-Formation



### Dates de formation

Les mercredis à partir du 3/04/2024

### Horaire

De 18h15 à 21h15.



### Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70  
4000 Liège  
Belgique

[inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be](mailto:inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be)

[04/229.84.60](tel:042298460)

### Formateur

Anne-Sophie Dagneau, Expert thé, formatrice, guide et conférencière, TeaTime4You.