# Connaissance du thé et de sa dégustation - module avancé



### **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 Shincha 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)