

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>)