

Connaissance du thé et de sa dégustation - module de base // #1482

 30 h  595,00 €

Public

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

Prérequis

Aucun.

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 :

- D'acquérir de solides notions de la culture et de la manufacture orthodoxe des différentes familles de thé
- De localiser les pays producteurs et d'avoir une connaissance globale de la typicité des thés qui y sont produits, de connaître les appellations de ces différentes régions et les caractéristiques des cultivars locaux
- D'identifier par comparaison la qualité des feuilles en fonction du type de cueillette et des différents grades obtenus au terme du process
- De tester les paramètres de préparation qui influent sur l'infusion des feuilles, d'expérimenter l'impact en termes de dégustation et d'en comprendre le mécanisme
- De préparer la liqueur dans un set à déguster professionnel selon le type de thé
- De reproduire les conditions optimales pour extraire le meilleur de la feuille
- D'identifier à travers les dégustations les perceptions sensorielles et d'acquérir un vocabulaire de base pour pouvoir les exprimer
- De connaître les règles de stockage et de conservation des thés

Cette formation est agréée Chèques-Formation sous le numéro 1482 : en voici le lien direct : [fiche agréée chèque-formation](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/d3ab9d43-8893-4c99-b385-153f26f2963c). (<https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/d3ab9d43-8893-4c99-b385-153f26f2963c>) Cette fiche se retrouve dans le [Catalogue wallon des formations](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations) (<https://www.leforem.be/catalogue-des-formations>) et vous pouvez aussi utiliser le numéro d'agrément dans la recherche par mot-clé. Le titre de la formation peut varier d'un catalogue à l'autre, sans incidence sur la validité du numéro d'agrément.

Découverte de l'univers du thé et des bases de la dégustation

- Du théier à la théière : de la botanique aux grades
- Notions de botanique et d'agronomie
- Notions de grade selon la classification anglo-indienne
- Processus de fabrication des thés
- Les techniques de préparation et les objets du thé
- L'expérience sensorielle de la dégustation
- Initiation à la dégustation professionnelle

Tour du Monde des Thés d'Origine

Histoire et dégustation du:

- Thé en Chine
- Thé au Japon
- Thé à Taiwan
- Thé en Inde
- Thé au Népal et au Sri Lanka

Informations pratiques

> **Droit d'inscription**

595,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

 Liège

- > Du 15 octobre 2025 au 7 janvier 2026
De 18h15 à 21h15.

> **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 de base - Les mercredis soirs à partir du 15 octobre 2025, Liège

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 595,00 € ou 30 Chèques-Formation



Dates de formation

Les mercredis soirs à partir du 15 octobre 2025

Horaire

De 18h15 à 21h15.



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70
4000 Liège
Belgique

inscription-chateau-massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

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