

# 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](mailto:inscription-chateau-massart@centreifapme.be)

[04/229.84.60](tel:042298460)

### Formateur

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