

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



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

## 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.