



Connaissance du thé et de sa dégustation

- Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

30h

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



Le Centre IFAPME de Liège 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
-

Programme

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



Liège - Château Massart (FC)

Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

04 229 84 60

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 20h

/

formation.continue@centreifapme.be

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web www.formation-continue.be (<https://www.formation-continue.be/>)

Pour tout renseignement, contactez-nous au 04/229.84.60 ou via formation.continue@centreifapme.be