



# Connaissance du thé et de sa dégustation

## - Perfectionnement

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 :

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

---

## Conditions d'accès

Avoir suivi le module de base ou avoir les connaissances équivalentes.

---

## Programme

### 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 Shincha 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





## 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](mailto:formation.continue@centreifapme.be)

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web [www.formation-continue.be](http://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](mailto:formation.continue@centreifapme.be)