

Atelier d'initiation à la dégustation de thés (méthode Gong Fu Cha)



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Le thé est un voyage qui à chaque gorgée nous rapproche de sa destination.

Découvrez l'histoire et l'origine de chaque thé dégusté ainsi que leur méthode de production, de dégustation et les bienfaits sur la santé.

PROGRAMME :

- Dégustation de 4 thés d'origine différente. (Chine, Japon, Inde, Taïwan).
- Présentation des accessoires de dégustation selon la méthode Gong Fu Cha.
- Procédé de préparation.
- Temps d'infusion.
- Température et qualité de l'eau.
- Initiation au service du thé (exercice pratique)

Différents thés seront présentés à chaque session.

Formateur : M. Igor T'serstevens

Photographe de profession et formateur à l'efp, il se découvre une passion grandissante depuis plus de 15 ans pour le thé lors de ses nombreux voyages en Asie. En 2014, il suit une formation en Chine à la Yunnan Xinjing Tea Art Training School. Depuis, il partage sa passion en transmettant ses connaissances.

objectif

- Pouvoir différencier les thés selon leurs origines.
- Approfondir ses connaissances sur les crus, le terroir, le climat, les récoltes.
- Tips et Tricks pour bien préparer son thé.

Détails sur la formation:

Public cible

Tout public intéressé par la dégustation de thés.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 65 €

Durée: 2h00

Dates:

Dates :

- 16/03/2024
- 20/04/2024
- 25/05/2024

Horaire :

de 14h00 à 16h00

Places: Min. 6 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.