

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

RÉF | 9578

OBJECTIF ET CONTENU

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.

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)

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation [Institutionnel](#)

ORGANISATION

Durée 2 heures

Horaire en journée

Coût 65 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis Aucun

administratifs

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyer un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme

Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp.be>