



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE - Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20  
Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com) Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	02 Juillet 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	114 €uros TTC	Durée	3 heures 30
Coût HT	95 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

## SAVOIR DEGUSTER LES THES

### Public concerné :

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► Le thé, comme le vin, est un produit chargé d'histoire, de savoir faire, de terroir, de savoir vivre et à l'heure actuelle, il convient de le connaître.  
C'est cette démarche que cette formation en dégustation du thé vous propose.

### Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

### Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

### Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

**A l'issue de la formation :**

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

# PROGRAMME

## Historique et origines du thé

### Les différentes familles de thé

- Processus de la cueillette à la tasse,
- Les grades de thé.

## La préparation du thé

### Présentation et dégustation comparative d'une douzaine de thés parmi les grandes origines

Leurs typicités organoleptiques.

Questions / réponses.