LES JARDINS DE GAÏA

L'Ecole de thé

www.jardinsdegaia.com

CURSUS SOMMELIER DU THE

Programme 2025 - 2026

Cycle 1 Découverte

	GROUPE 1 Lundi 15h–17h	GROUPE 2 Mercredi 19h–21h	GROUPE 3 Samedi 10h–12h
PARTIE 1 – UN PASSEPORT POUR LE MONDE DU THÉ			
Présentation de la formation			
Introduction			
Les familles de thé			
Les différents services de thé			
PARTIE 2 – LES 6 COULEURS DU THÉ			
Les thés blancs et jaunes			
Les thés verts			
Les thés wulong			
Les thés noirs et sombres			
PARTIE 3 – « SAISONNALITÉ » ET NOTION DE « TERROIR »			
Les thés de printemps et les thés de garde			
Théiers, cueillettes et environnement			
Histoire du thé			
Bilan Cycle 1			

Responsable de formation : Sarah Albertini

Cycle 2 Arts, cultures et terroirs

PARTIE 1 – LES TERROIRS DE CHINE ET DE TAIWAN

Les terroirs au Nord et au Sud du fleuve (partie 1)

Midi de la Chine et Taiwan (partie 2)

La pratique des services traditionnels chinois

PARTIE 2 – LES TERROIRS DU JAPON ET DE CORÉE DU SUD

Les îles de Honshu et Shikoku

Les îles méridionales du Japon et la Corée du Sud

La pratique des services traditionnels japonais

PARTIE 3 – L'INDE, LE SRI LANKA ET LE NÉPALE

L'Assam, le Kerala et le Sri Lanka

Le Népal et les régions du Dooars et Darjeeling

Bilan Cycle 2

Cycle 3 Trouver sa Voie du thé

PARTIE 1 – CULTIVER L'ESPRIT DU THÉ, SAVOIR CONSEILLER SES CLIENTS

Thés, tisanes et allégations de santé

Conseils aux clients : questions/ réponses

Entretien du matériel, conservation du thé et hygiène

PARTIE 2 – DÉVELOPPER SON VOCABULAIRE DE TEA TASTING

Focus sur les thés d'Asie du Sud Est

Focus sur les thés de Nouvelle Zélande

PARTIE 3 – S'INITIER AU THÈME : LE THÉ ET LAGASTRONOMIE

Les accords thés et fromages

Les accords thés et chocolats

Cuisine et mocktails

BILAN FINAL / EVALUATION