LES JARDINS DE GAÏA
GRANDS THÉS BIO
La Maison de thé
www.jardinsdegaia.com

l' École de thé

CURSUS : SOMMELIER EN THÉ

Formatrice : Sarah Albertini, responsable de l'Ecole de thé des Jardins de Gaia

Programme de septembre 2023

		Groupe 1	Groupe 2
SÉANCE 0	• Présentation de la formation (2H)	06.09	09.09
DÉCOUVERTE	• Introduction au monde du thé (2h)	13.09	16.09
	• Vocabulaire de dégustation et familles de thé (2h)	20.09	23.09
	• Préparation et service du thé (2h)	27.09	30.09
	• Bilan (2h)	04.10	07.10
COULEURS	• Les thés blancs et jaunes (2 h)	11.10	14.10
	• Les thés verts (2 h)	18.10	21.10
	• Les thés wu long (2 h)	25.10	28.10
	• Les thés noirs et sombres (2 h)	08.11	04.11
	• Bilan (2h)	15.11	11.11
TERROIRS	• Les terroirs chinois **Partie 1** (2h)	22.11	18.11
	• Les terroirs chinois **Partie 2** (2 h)	29.11	25.11
	• Focus sur les thés pu'er (2h)	06.12	02.12
	• Les thés d'Inde et du Sri Lanka et les spécificités du thé biodynamique **Partie 1** (2h)	13.12	09.12
	• Les thés d'Inde et du Sri Lanka et les spécificités du thé biodynamique **Partie 2** (3h)	20.12	16.12
	• Les thés du Japon et de Corée du Sud **Partie 1** (2h)	27.12	06.01
	• Les thés du Japon et de Corée du Sud **Partie 2** (3h)	03.01	13.01
	• Bilan (2h)	10.01	20.01
ARTS ET CULTURES	• Histoire du thé (2h)	18.01	27.01
	• Le thé sous toutes ses coutures végétales (2h)	24.01	03.19
	• Le thé au fil des saisons (2h)	31.01	10.02
	• Pratique des services traditionnels (2h)	07.02	17.02
	• Bilan (2h)	14.02	24.02
THÉS ET TISANES INSOLITES	• Les thés de Nouvelle-Zélande (2h)	21.02	02.03
	• Les thés d'Asie du Sud-Est (2h)	28.02	09.03
	• Les infusions précieuses (2h)	06.03	16.03
	• Bilan (2h)	13.03	23.03
THÉ ET GASTRONOMIE	• Accords thés et fromages (2 h)	20.03	30.03
	• Accords thés et chocolats (2 h)	27.03	06.04
	• Cuisine au thé et mocktails (2 h)	03.04	13.04
	•Bilan final (3h)	10.04	20.04