

# Theesommelier

Thee is ongetwijfeld de meest populaire drank ter wereld, met de langste en rijkste geschiedenis. Achter een kopje thee schuilt een hele cultuur.

De Japanners maken er een uitgebreide spirituele ceremonie van, terwijl de Russen zich rond de samovar scharen om er gezellig bij te praten. De Britse lady's zweren bij hun afternoon-tea, in tegenstelling tot Marokko waar thee schenken een mannenzaak is.

India is dan 's werelds grootste theeleverancier, maar het is in China dat 2727 voor Christus de eerste theeblaadjes in het kokende water van keizer Shen Nun vielen en 'thee' ontstond. Ann Vansteenkiste, docente, ondernam deze reis al letterlijk en wil graag haar opgedane kennis overbrengen.

De docente is de bekende theesommelier **Ann Vansteenkiste**, zij is:

- Herborist en aromatherapeut
- Theemeester en theesommelier
- Auteur van het boek 'De Stille Kracht van Thee' en 'zelfgeplukt'
- Auteur van theekaarten in o.a. Oud Sluis, Manoir Stuyvenberg, Bistro R, Hof Van Cleve, ...

Avondopleiding


## Waar en wanneer?

Locatie	Tijdstip les	Startdatum	Prijs
Gent	avond	27/10/2022	€599,00

## Info

 Gent

 Beginner

 Prijs vanaf 599,00 (incl. BTW)

# Programma

---

Les 1	De basis China	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Aroma's, geuren en smaken: Hoe proef je thee?</b></li><li>• <b>Wat is thee?</b></li><li>• <b>De geschiedenis en de soorten thee met hun productieproces.</b></li><li>• <b>Proeverij van witte en groene Chinese thee.</b></li></ul>
Les 2	De basis China	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>De gradaties, bladklassen, kwaliteit en flush van de thee met vergelijkende studie.</b></li><li>• <b>Proeverij van Oolong en zwarte thee.</b></li></ul>
Les 3	De basis China	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Het verhaal van Pu Erh .</b></li><li>• <b>Proeverij van Pu Erh.</b></li><li>• <b>Het verhaal van water.</b></li><li>• <b>De gezondheid en medicinale eigenschappen van thee.</b></li></ul>
Les 4	Blends	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Chinese proeverij van verschillende Chinese theesoorten met herkennen van conventionele thee tov biologische thee</b></li></ul>
Les 5	Aroma's	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Blends en gearomatiseerde thee .</b></li><li>• <b>Begeleide workshop tot het maken van eigen blend en aromatiseren van thee .</b></li></ul>
Les 6	Ceremonies	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>De theeceremonies.</b></li><li>• <b>Ondergaan van een Chinese theeceremonie met meditatiemoment.</b></li></ul>

## Voor wie

---

Voor iedereen die zijn kennis en kunde over thee wil verrijken.

## Over het beroep

---

Na het volgen van deze opleiding kan je instappen in de vervolgopleiding theesommelier voor gevorderden.

# Examens, getuigschrift / diploma en vrijstellingen

---

Na het volgen van deze opleiding ontvang je een attest van lesvolging en kan je instappen in de vervolgopleiding theesommelier voor gevorderden.